



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE

Restaurant d'application

CALENDRIER DES MENUS | JANVIER 2025

CMA FORMATION

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne
10 boulevard des Iles 56000 Vannes

Mardi 7 janvier

Velouté de potimarron, châtaignes et gorgonzola

-

Magret de canard et coulis de cidre brut
ou

Darne de saumon pochée sauce hollandaise

-

Tarte au citron meringuée

Vendredi 10 janvier

Autour de la gambas

-

Turbot doré, endives braisées et beurre blanc aux coques
ou

Pigeon en deux cuissons

-

100 % agrumes

Mercredi 8 janvier

Féroce d'avocats et morue

-

Daurade grillée Achard et légumes
ou

Colombo d'agneau, patates douces et kombo

-

Antillaise

Mercredi 15 janvier

Menu sur le thème de la Corse

Jeudi 16 janvier

Variation autour du chèvre

-

Brochettes de gambas et beurre de mandarine

ou

Colombo de volaille et riz madras

-

Pavlova aux agrumes

Jeudi 9 janvier

Velouté de potimarron, châtaignes et gorgonzola

-

Magret de canard et coulis de cidre brut
ou

Darne de saumon pochée sauce hollandaise

-

Tarte au citron meringuée

Vendredi 17 janvier

Assiette du sud-ouest

-

Râble de lapin farci, jus court à la noisette
ou

Daurade sauce hollandaise

-

Dessert

Mardi 21 janvier

Flamiche aux poireaux et maroilles

-

Waterzoï de poissons

ou

Carbonade flamande

-

Gaufre de Liège

Vendredi 24 janvier

Salade de fenouil, avocat, orange,
gambas grillées

-

Pot au feu de la mer

ou

Joue de porc bourguignonne,
légumes anciens

-

Dessert

Mardi 28 janvier

Menu non communiqué

Mercredi 29 janvier

Menu brasserie

4 entrées aux choix

-

4 plats aux choix

-

4 desserts aux choix

Jeudi 30 janvier

Menu non communiqué

Vendredi 31 janvier

Céleri braisé au miso, champignons yuzu,
jus corsé de légumes

-

Poulpe laqué, choux kalé, carottes,
condiment litchi et orange

ou

Carré d'agneau farci, millefeuilles de
betteraves

-

Pavlova de clémentines, sésame,
crème légère vanille-bergamote,
sorbet bergamote