



Découvrez ou re(découvrez)
notre nouveau Restaurant « **l'Art des Mets** »
le restaurant d'application de nos apprenti(e)s !

« Ce nouveau design a permis de renouveler l'ambiance du restaurant, rendant l'espace plus chaleureux et accueillant. Cette nouvelle décoration joue un rôle crucial dans le succès et l'attrait de ce restaurant pédagogique, en préparant nos apprenants à la vie professionnelle. Ce re-design a suscité un enthousiasme considérable auprès de nos Apprenti(e)s. Leur satisfaction et leur engagement dans nos formations en « *Hôtellerie Restauration* », sont les meilleures récompenses pour l'ensemble de notre équipe pédagogique »

Didier PIQUET - Responsable de l'Unité Pédagogique de la filière "Hôtellerie Restauration.

Nous remercions **Mme DENIS PIDOUX « Couleurs et Nuances »**,

Décoration et Rénovation pour particuliers et professionnels.

© Crédit photo : Gwenaël Courtin

Menus 2025

Du 08 janvier au 03 juillet

Informations pratiques

Réservation obligatoire :

Contactez l'accueil du centre de formation et aux horaires suivants :

Lundi au jeudi

8h30 - 12h00 / 13h30 - 17h00

Vendredi

8h30 - 12h00 / 13h30 - 16h00

Tél. : 02 96 76 27 27

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr

Remarque : Pas de réservation le jour même

Tarifs :

Menu « classique » 12€00

Menu « gastronomique » 20€00

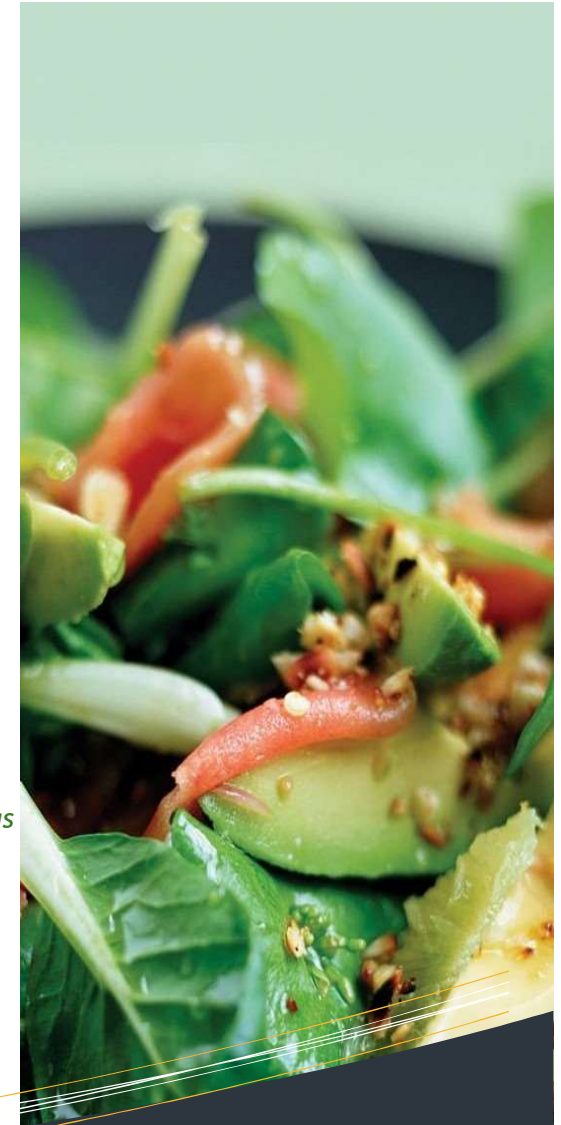


Eau minérale et café inclus

Déjeuner :

Arrivée à 12h30

Départ à 14h30



18 rue du tertre de la Motte
CS 90051

22440 PLOUFRAGAN

Tél : 02 96 76 27 27

www.cma-formation-bretagne.fr



Restaurant
D'Application



CMA FORMATION

Menus à 12€ proposés par notre restaurant d'application

Mercredi 15 et mardi 21 janvier

Avocat crevettes, sauce cocktail

Bœuf bourguignon, pommes persillées

Chou Chantilly, sauce chocolat

Vendredi 31 janvier

Menu "Bretagne"

Soupes de coquillages, croûtons

Lieu jaune, crème de poireaux, andouille, pommes de terre
confites au lard, blé noir

Assiette de fromages locaux

Petits fars bretons, crème de pruneaux
et

Pommes flambées à la Fine de Bretagne, glace vanille

Mardi 04 février

Ficelle picarde

Noisettes de porc à la moutarde, pomme château,
fagot de haricots verts

Forêt noire, crème anglaise

Vendredi 28 février et Mardi 04 mars

Examen Blanc

Menu non communiqué



Jeudi 20 Mars + Jeudi 03 et 10 avril + Mercredi 30 avril



Service en anglais – Menu non communiqué

Pas de réservation

Mercredi 05 et mardi 11 février

Vente à emporter

(Uniquement pour les collaborateurs)

Tarif : selon la commande



Mercredi 05 et mardi 11 mars

Œuf poché à la bourguignonne

Darne de saumon pochée, beurre blanc,
flan de légumes, riz créole

Ananas

Mardi 25 mars

Acras de morue, sauce tartare

Joues de bœuf façon bourguignonne,
pommes dauphine

OU

Papillote de cabillaud aux petits légumes et riz

Tarte tatin

Mardi 22 avril

Œufs mollets Florentine
Ou

Ardoise à grignoter (salle)

Filet de saumon sur peau, beurre d'anis,
riz pilaf et billes de carottes.

Beignets de pommes, sauce abricot

Menus à 20€ proposés par notre restaurant d'application

Jeudi 09 janvier

Menu Alsace

Cannelloni de truite du Heimbach, crème fouettée au raifort.

Lapereau, crème de moutarde à l'ancienne et petits légumes d'hiver, spätzles

Plateau de fromages alsaciens

Forêt noire

Jeudi 23 janvier

Œuf parfait, velouté de chou-fleur, beaufort

Pigeon en chausson

Plateau de fromages

Entremet "création "

Jeudi 13 février

Menu Bourgogne Franche Comté

Escargots à l'ail et persil, en coque croustillante, velouté de champignons

Magret de canard rôti, navets et betterave au cassis

Fromages régionaux

Poire en miroir

Mercredi 26 février

Assiette de poissons fumés, blinis gaufre de pommes de terre

Pigeon cuit en crapaudine, navet et betterave fondant, sauce bigarade

Fromages

Riz au lait vanillée, lasagne de mangue au citron verts

Jeudi 27 février

Menu Val de Loire / Centre

Anguille fumée, mini-poireaux et orange en gelée

Ou

Tartare d'omble chevalier

Gelines farcis tourangelle ou beuchelle tourangelle

Plateau de fromages « vallée de la Loire »

Tarte Tatin, crème vanillée

Jeudi 13 mars

Menu Pays de la Loire / Centre Val de Loire

Filet de barbue marinée au thym et citron, tartares d'huîtres et St Jacques, émulsion de mâche Nantaise

Beuchelle à la tourangelle

Fromages régionaux

Tarte tatin

Mercredi 19 mars

Menu du Grand Est

Ballotine de brochet farci sauce champagne

Pavé de sanglier, sauce poivrade et légumes des Ardennes

Plateau de fromage Grand Est

Baba au rhum, chantilly aux biscuits de rose de Reims

Vendredi 21 mars

Tourte aux poireaux et comté, crème fouettée au curry

Cuisse de lapin, pommes cocotte et champignons

Ou

Entrecôte double, beurre hôtelier

Assiette de fruits exotiques



Mercredi 08 janvier

**Intervention d'un
Chef Extérieur**

(A confirmer)

Menus à 20€ proposés par notre restaurant d'application

(Suite)

Mercredi 26 mars et Mardi 1^{er} Avril

Terrine de campagne

Fish and chips, sauce tartare, potatoes

« Café gourmand »

Mercredi 09 avril

Raviolis aux champignons et bouillons d'ail doux

Plat à base d'agneau, légumes de Provence

Coupe glacée

Vendredi 11 avril

Examen Blanc

(Menu non communiqué à l'avance)

Mercredi 23 avril et mardi 29 avril

Buffet

Taboulé, piémontaise, légumes sautés, œufs mimosas,
fenouil croquant, cèleri rémoulade

Saumon à l'oseille, fondue de poireaux et lardons, quinoa

Desserts

Mercredi 14 mai et Mardi 20 mai

Assiette Scandinave

Magret de canard

Sauce à l'orange pommes cocottes, asperges

Poire pochée aux épices

Crème au caramel



Jeudi 22 mai

Menu Nouvelle Aquitaine

Œuf cocotte piperade

Selle d'agneau farcie, pommes dauphines, caviar d'aubergine

Assiette de fromages régionaux

Croustade landaise, glace vanille

ou

Cerises flambées

Mercredi 28 mai

Menu non communiqué à ce jour

Jeudi 12 juin

Menu Outremer

Accra/bouchon/Samossa

Cari de Poulet

Dessert Création "patate douce"

Jeudi 03 juillet

Menu Occitanie

Tartelette tomate et pesto

Carré d'agneau en croûte d'herbes, petits pois
et chutney d'abricots du Roussillon

Plateau de fromages régionaux

Dessert non défini