

CFA de la



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Menus du 4 mars au 5 avril 2024

Mercredi 6 mars 16,00 €

Potage Julienne Darblay
Poulet rôti et son jus
Gratin Dauphinois, flan de légumes
Choux à la crème

Vendredi 8 mars 16,00 €

Potage Julienne Darblay
Poulet rôti et son jus
Gratin Dauphinois, flan de légumes
Choux à la crème

Mise en situation d'examens les :

- **Mercredi 13 mars**
- **Mercredi 20 mars**
- **Vendredi 22 mars**
- **Mercredi 27 mars**
- **Vendredi 29 mars**

Les **menus examens** seront à
16,00 € (entrée, plat, dessert) ou à
12,00 € (entrée, plat ou plat, dessert).

Pour des raisons pédagogiques, les menus ne sont pas dévoilés, les tables doivent être de 2 personnes avec **le même menu**.

Vous devez commander au moins une demi-bouteille de vin.

Pour vous remercier de votre participation nous vous offrons l'apéritif et le café.

CONSIGNES IMPORTANTES

Suite aux décisions gouvernementales d'élever la posture du plan Vigipirate sur l'ensemble du territoire national, nous sommes amenés à sécuriser le site.

**Désormais le portail d'entrée sera ouvert de :
De 11h45 à 14h00.**

En dehors de ces périodes d'ouverture, vous devrez obligatoirement sonner à l'interphone.

Pour sortir de l'établissement, il suffira d'avancer suffisamment devant le portail de sortie pour en déclencher son ouverture.

Vous n'avez plus besoin de vous rendre à l'accueil pour vous faire enregistrer.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Préciser à la réservation A ou B pour les menus.

Nos viandes bovines sont « origine France ».

Les menus peuvent contenir des allergènes Majeurs. Si vous êtes allergique merci de nous interroger.

Réservation au 03.85.98.10.30 ou par mail à :
cmalige@artisanat-bfc.fr

Vous pouvez consulter nos menus sur le site :
www.cmaformation-bfc.fr

Informations clients

Les apprentis et les professeurs sont heureux de vous accueillir (uniquement sur réservation) au sein du RESTAURANT D'APPLICATION du CFA et vous remercient de participer à leur formation.

ormation.

Les éventuelles différences tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Nos menus sont susceptibles de modifications pour des raisons pédagogiques et d'approvisionnements.

Nous vous rappelons que les apprentis sont évalués et que les impératifs horaires doivent être respectés pour harmoniser les cours dispensés. Ainsi, nous avons le plaisir de vous recevoir :

Les midis à 12h00 (Heure limite d'arrivée 12h15) départ 14h45 au plus tard. Pour des raisons pédagogiques, nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir respecter les horaires.

Tous nos plats peuvent et sont susceptibles de contenir des allergènes Gluten, crustacés, poisson, œuf, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines sésames, lupin, sulfites et mollusques.

Vous pouvez réserver par téléphone au 03.85.98.10.30 ou par mail à :

cmalige@artisanat-bfc.fr

Pour des raisons pédagogiques, le règlement se fait à table et de préférence par CB et sans contact.

Merci de votre compréhension