



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

**CMA FORMATION**

♥ **MERCUREY**

# MENU

## RESTAURANT D'APPLICATION

**DATE :** Vendredi 7 mars 2025 Menu B

20,00€

### ENTRÉE

Crevettes flambées

### PLAT

Jambonnette de volaille farcies

### FROMAGE GOURMAND

### DESSERT

Tarte à la griotte

**LIEU :** CMA Formation  
Mercurey  
17, Voie Romaine

**RÉSERVATION AU :** 03.85.98.10.30  
[cabailleux@artisanat-bfc.fr](mailto:cabailleux@artisanat-bfc.fr)

## Menus Examens

**Table de 2 couverts Restaurant ou brasserie les :12 mars,1er avril,**

2 avril, 15 avril, 16 avril

**Table de 2 couverts Restaurant uniquement le 18 avril.**

Les menus « **restaurant** » (entrée, plat garniture, dessert) sont à 16.00 €.

Les menus « **brasserie** » sont à 13.00 € (entrée, plat, garniture, ou plat, garniture et dessert).

Pour des raisons pédagogiques les menus ne sont pas dévoilés à l'avance et les tables doivent être de 2 personnes. Nous ne pourrons pas mettre les tables les unes à côté des autres.

Vous devez commander au moins une demi-bouteille de vin et non des verres de vin car les apprentis doivent ouvrir les bouteilles (Vous pouvez emporter la bouteille si vous voulez).

Nous vous remercions par votre présence de participer à la formation de nos apprentis.



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

**CMA FORMATION**

♥ **MERCUREY**

# MENU

## RESTAURANT D'APPLICATION

**DATE :** Vendredi 7 mars 2025 Menu A

20,00€

### ENTRÉE

Tourte aux poireaux

### PLAT

Poulet cocotte, garniture Grand-mère

### FROMAGE GOURMAND

### DESSERT

Soufflé au grand marnier

**LIEU :** CMA Formation  
Mercurey  
17, Voie Romaine

**RÉSERVATION AU :** 03.85.98.10.30  
[cabailleux@artisanat-  
bfc.fr](mailto:cabailleux@artisanat-bfc.fr)