

# Menus Restaurant d'Application

## Mars et Avril 2025

**Jeudi 13 Mars**

**BP 1**

### **Menu Aquitaine**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Piperade, jambon fumé et sablé rocamadour  
Magret farci au foie gras, sauce velours  
Pomme de terre Sarladaise et cèpes farcis  
Assiette de fromages  
Puits d'amour et déclinaison de cerise

**Jeudi 3 Avril**

**BTS Soirée**

### **Street Food**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Poke bowl  
Hamburger et frites  
Assiette gourmande

**Mercredi 16 Avril**

**CAP A Chef d'œuvre**

### **Menu International**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Empanadas et salade brésilienne  
Poulet Cajun, purée de maïs et patate douce  
Assiette de fromages  
Melkter et pudding

**Mardi 1 Avril**

**CAP B**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Avocat aux crevettes  
Pavé de saumon à l'unilatérale  
Sauce béarnaise et légumes tournés  
Assiette de fromages  
Tartelette à la rhubarbe et crème glacée

**Jeudi 10 Avril**

**BP 1**

### **Menu Auvergne**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Carpaccio de truite et cèpes  
Pavé de veau en feuille de choux  
Risotto de carotte et mousse aligot  
Assiette de fromages  
Dessert autour de la châtaigne

**Jeudi 17 Avril**

**BTS Soirée**

### **Menu Pâques**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Le nid en meurette  
Selle d'agneau, jus corsé et asperges  
Le chocolat dans tous ses états