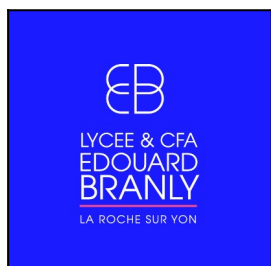
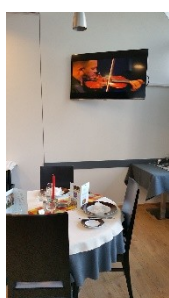
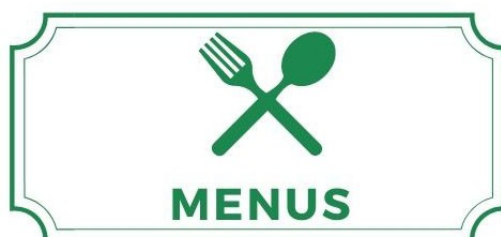


« Restaurant d'application de l'apprentissage - GRETA-CFA



site Branly »



Année 2024 – 2025

Mesdames, Messieurs,

L'équipe pédagogique ainsi que les apprentis sont heureux de vous accueillir dans leur établissement et de vous faire partager leur savoir-faire.

Cet établissement étant un lieu d'enseignement et de formation, les menus proposés sont susceptibles de modification en fonction des contraintes pédagogiques et des évolutions techniques liées au niveau de formation.

Les apprentis et étudiants vous accueilleront le midi à **12H15** et le soir à **19H00**.

Nous vous remercions de respecter ces horaires afin qu'ils puissent poursuivre leur scolarité dans les meilleures conditions.

Notre restaurant « **Le Galet** » vous propose plusieurs menus selon les jours et les niveaux de formation de 15€ à 20€ selon la classe présente et peuvent évoluer en cours d'année.



Les personnes qui souffrent d'allergies alimentaires s'adressent directement à l'enseignant pour information sur la composition des plats.

Réservez dès à présent au : 02 51 24 06 26

L'accès au Restaurant d'Application se fait uniquement sur réservation (téléphone ou visite), dans la limite des places disponibles. Toutes les classes donneront le maximum pour que ces quelques heures passées au sein de notre établissement à l'occasion d'un déjeuner ou d'un dîner demeurent des moments de convivialité et de plaisir

gastronomique. Votre venue est essentielle car elle participe grandement à la formation de nos apprentis et nous vous en remercions.

Septembre 2024

Mardi 03 Septembre 12h15

15€

Petits pâtés feuilletés

Onglet sauce au poivre
pomme de terre Lyonnaise

Pommes flambées glace caramel

Mercredi 04 Septembre 19h00

18€

Méli-mélo de maquereaux-
groseilles

Suprême de poulet « plat créé par les
apprenti(e)s »

Pavlova, compotée de rhubarbe et
fraises

Jeudi 05 Septembre 12h15

15 €

Petits pâtés feuilletés

Entrecôte double, sauce Béarnaise

pomme de terre Lyonnaise

Coupe Créole

Vendredi 06 Septembre 12h15

15€

Petits pâtés feuilletés

Onglet sauce au poivre pomme
de terre Lyonnaise

Poire flambée, sorbet poire



Mardi 10 Septembre 12h15

15€

Petits pâtés feuilletés

Entrecôte double, sauce Béarnaise
pomme de terre Lyonnaise

Coupe Créole

Mercredi 18 Septembre 12h15

15€

Ardoise de Tartines : pesto et chèvre,
rilette de sardines et tomate séchée

Médaille de veau Duroc
Pommes noisette

Tarte à l'orange meringuée

Jeudi 19 Septembre 12h15

15€

Ardoise de tapas

Médaille de veau Duroc
Pommes noisettes

Tarte à l'orange meringuée

Jeudi 19 Septembre 19h00

18€

Quiche Comtoise

Curry de volaille riz madras

Feuillantine aux framboises, crème
légère à la pistache
Verrine de Poires flambées

Mardi 24 Septembre 12h15

15€

Ardoise de Tapas

Médaille de veau Duroc
Pommes noisettes

Tarte à l'orange meringuée

Mercredi 25 Septembre 19h00

20€

Couteaux et moules basquaise

Poitrine de cochon et garniture de
saison « plat créé par les
apprenti(e)s »

Plateau de fromages

Jeudi 26 Septembre 12h15

15 €

Sucrine aux suprêmes de
pamplemousse

Poulet rôti, pommes allumettes.

Génoise, crème anglaise

Les petits choux pistache framboise,
écume de pistache

Septembre 2024

Vendredi 27 Septembre 12h15

15€

Petits pâtés feuilletés

Onglet sauce au poivre
pomme de terre Lyonnaise

Pommes flambées glace caramel



Octobre 2024

Mardi 01 Octobre 12h15

15€

Quiche poireaux et saumon fumé

Mousseline de brochet Arlequin
Beurre parfumé

Cerises flambées glace amande

Mercredi 02 Octobre 19h00

15€

Salade fraîcheur au pamplemousse

Poulet rôti
Pomme Château.

Crème Opéra.

Vendredi 04 Octobre 12h15

15€

Mousseline de merlan Arlequin

Médaille de veau Duroc
Ratatouille.

Cerises flambées, glace amande

Mercredi 09 Octobre 12h15

15€

Quiche poireaux et saumon fumé

Mousseline de brochet Arlequin
Beurre parfumé

Cerises flambées, glace amande



Jeudi 10 Octobre 19h00

18€

Velouté de potiron, gnocchis au
vieux parmesan

Mardi 15 Octobre 12h15

15€

Quiche poireaux et saumon fumé

Mousseline de saumon Arlequin

Mercredi 16 Octobre 19h00

18€

Œuf mollet au confit de courgette et
fenouil, velouté de volaille au basilic

Quenelle de Brochet langoustines
sauce américaine

Paris Brest
Verrine de pommes flambées

Poires flambées sorbet framboise

Filet mignon de porc en croute « plat
créé par les apprentis »

La gâche en pain perdu, pommes
sautées, caramel coulant à la fleur de
sel

Octobre 2024

Jeudi 17 Octobre 12h15

15€

Macédoine de légumes sauce
mayonnaise

Escalope de veau Viennoise
Spaghetti sauce tomates et copeaux
de parmesan

Ananas 'cocktail



Vendredi 18 Octobre 12h15

15€

SERVICE BRASSERIE

Salade Caesar
Gibelotte de lapereau Ile de
France, pommes Châteaux
Tarte aux poires et à la crème
d'amandes

Novembre 2024

Mardi 05 Novembre 12h15

15€

Velouté de champignons
Estouffade de bœuf Provençale
Crêpes Suzette glace orange

Mercredi 06 Novembre 19h00

15€

Macédoine de légumes mayonnaise
Escalope de veau à la crème
Tagliatelle concassée de tomates au
parmesan.
Ananas frais



Jeudi 07 Novembre 12h15

15€

Macédoine de légumes sauce
mayonnaise
Escalope de veau Viennoise,
spaghettis sauce tomate et
copeaux de parmesan

Vendredi 08 Novembre 12h15

15€

Avocat aux suprêmes d'agrumes
Sauce cocktail
Filet de turbot sauté au Noilly –
légumes de saison rôtis.

Mardi 12 Novembre 12h15

15€

Macédoine de légumes sauce
mayonnaise aux crevettes
Escalope de veau à la crème,
tagliatelles au parmesan

Salade de fruits frais

Tarte tatin aux Abricots fruits secs.

Pêche flambée glace vanille

Mercredi 13 Novembre 12h15
15€

Velouté de champignons
Estouffade de bœuf Provençale
Crêpes Suzette sorbet orange

Jeudi 14 Novembre 12h15
15€

Mesclun au mimosa et copeaux de parmesan
Pavé de sandre sauce Beurre blanc, pommes persillées.
Tarte aux poires façon crumble

Jeudi 14 Novembre 19h00
18€

Royale de foie gras, velouté aux champignons
Filet mignon de porc farci aux pruneaux, jus corsé, pomme croquette, flan de céleri
Sablé poire au fruit de la passion
Et sa glace gingembre maison

Vendredi 15 Novembre 12h15
15€

Quiche au thon et olives
Sauté de porc marengo, jardinière de légumes de saison
Ananas flambé, glace coco

Mardi 19 Novembre 12h15
13€

Velouté de champignons
Estouffade de bœuf Provençale, tagliatelles
Cerises flambées glace amande



Mercredi 20 Novembre 19h00

35€ « Tout compris »

REPAS A THÈME

La Vendée passe à table au GRETA-CFA
Menu sur les signes de qualités de Vendée créé par les apprentis :
Mise en bouche - Entée - Plat -
Fromages Vendéens -
Dessert

Jeudi 21 Novembre 12h15
15€

Tartine de pesto au chèvre sur lit de roquette
Darne de lieu jaune pochée, sauce beurre blanc, pommes persillées
Tarte aux pommes

Vendredi 22 Novembre 12h15
15€

Velouté de champignons
Estouffade de bœuf Provençale, tagliatelles
Crêpes flambées

Mardi 26 Novembre 12h15
15€

Salade Caesar
Poulet sauté Vallée d'Auge, pommes châteaux, flan de céleri pommes Granny
Tarte Bourdaloue

Mercredi 27 Novembre 12h15
15€

Langoustine flambées
Poulet sauté Vallée d'Auge, pommes châteaux, flan de céleri pommes Granny
Tarte Bourdaloue

Novembre 2024

Mercredi 27 Novembre 19h00

15€

[+ brasserie]

Œufs mollets florentine au saumon.

Navarin d'agneau aux épices
semoule aux légumes et fruits secs.

Coupe de fruits frais au sirop

Jeudi 28 Novembre 12h15

15€

Salade de chèvre chaud

Darne de lieu jaune pochée,
sauce beurre blanc, pommes
persillées

Tarte aux pommes

Vendredi 29 Novembre 12h 15

17€

Petits pâtés feuilletés

Dos de Merlu à l'unilatérale, fondue
de poireaux aux lardons

Assiette de fromages

Crêpes Suzette, sorbet orange

Décembre 2024

Mardi 03 Décembre 12h15

15€

Salade de chèvre chaud

Duo de cabillaud et de morue, PDT
à l'huile

Tarte aux poires façon crumble

Mercredi 04 Décembre 12h15

15€

Salade Thaï

Poulet sauté Vallée d'Auge,
pommes châteaux, flan de céleri
pommes Granny

Tarte Bourdaloue

Jeudi 05 Décembre 19h00

18€

Gravlax de saumon à la betterave et
ses pickles de légumes

Carré de veau poêlé, laitues
braisées, légumes rôtis.

Café gourmand

Mardi 10 Décembre 12h15

15€

Salade Caesar

Gibelote de lapereau
Ile de France, pommes châteaux

Tarte aux poires et à la crème
d'amande

Mercredi 11 Décembre 19h00

18€

Raviole d'escargots à la crème d'ail

Dorade royale en croûte de sel et d'algues

Tout chocolat « dessert créé par les apprentis »

Jeudi 12 Décembre 12h15

15€

Œufs Farcis Chimay

Navarin d'agneau ,
Carottes vichy

Pêches flambées glace vanille.



Mercredi 18 Décembre 19h00

15€

Barquettes d'endive à la rilette de
poissons et sa mayonnaise

Filet de limande bonne femme
risotto aux champignons.

Tulipe de Mousse au chocolat

Jeudi 19 Décembre 12h15

15€

Œufs farcis Chimay

Navarin d'agneau, carottes Vichy

Pêche flambée glace vanille

Vendredi 20 Décembre 12h15

15€

[+ brasserie]

Assiette de saumon fumé et sa crème au citron

Blanquette de poisson et lard, tagliatelles fraîches de légumes.

Palet breton sorbet mandarine

Joyeuses fêtes à tous !

Janvier 2025

***Nous vous souhaitons nos
Meilleurs vœux pour cette
nouvelle année !***

Mardi 07 Janvier 12h15

15€

Œuf mollet Florentine au saumon

Carré d'agneau aux épices, semoule
aux légumes et fruits secs

Salade de fruits frais

Jeudi 09 Janvier 19h00

18€

Crème de choux fleur au lard,
œuf mollet

Pot au feu revisité petits légumes

Plateau de fromages
Entremet fromage blanc framboises

Mercredi 15 Janvier 19h00

18€

Cappuccino de butternut

Caneton poêlé aux épices, dauphinois de topinambour

La fusion des agrumes « dessert créé par les apprentis »

Jeudi 16 Janvier 12h15

15€

Avocat à la chair de crabe, pomme Granny et sauce cocktail

Filet de limande « sauce bonne femme », risotto aux champignons

Choux à la crème parfum vanille



Mardi 21 Janvier 12h15

15€

17€ avec fromage

Ardoise de croques

Rognons sauce Madère
Pomme purée

Plateau de fromages

Sablé Breton, ganache montée
chocolat - café

Mercredi 22 janvier 12h15

15€

17 € avec fromage

Ardoise de Tapas

Rognons sauce Madère
Pomme purée

Plateau de fromages

Sablé Breton, ganache montée
chocolat - café

Jeudi 23 janvier 12h15

17€

Avocat aux crevettes sauce cocktail

Filet de limande « sauce bonne
femme », riz pilaf

Plateau de fromages

Choux à la crème, parfum vanille

Mardi 28 Janvier 12h15

17€

Avocat aux crevettes sauce cocktail

Lotte à l'Américaine, fettuccine

Plateau de fromages

Mousse au chocolat

Mercredi 29 Janvier 12h15

17€

Ardoise club

Rognons sauce Madère
Pomme purée

Plateau de fromages

Sablé Breton, ganache montée
chocolat - café



Jeudi 30 Janvier 19h00

18€

Mousseline d'avocats, croustillant de gambas à la mangue, salade d'herbes fraîches

Râble de lapereau farci, champignons sauvages à la crème
, crosnes, purée de patate douce à la vanille

Moelleux aux chocolat, crème à la fève de tonka
Verrine de cerises flambées

Février 2025

Mardi 04 Février 12h15

15€

Œufs farcis Chimay

Rognons sauce madère
pomme purée

Pruneaux flambés glace

Mercredi 05 Février 19h00

18€

Clients uniquement Anglophones

Saint-Jacques aux saveurs exotiques

Filet de bar et garniture de saison « plat créé par les apprenti(e)s »

La communion entre patates douces et agrumes



Jeudi 06 Février 12h15

15€

Crème Agnès Sorel

Merlan pané à l'anglaise, beurre maître
d'hôtel fregula façon risotto + choux
romanesco.

Bananes flambées

Mardi 25 Février 12h15

15 €

CCF Restaurant

Tartare aux deux saumons

Tronçons de turbot pochés
embeurrée de choux purée de
carottes, sauce mousseline

Pêches flambées
Ou pêches Melba

Mercredi 26 Février 12h15

15€

Tartare aux deux saumons

Tronçons de turbot pochés embeurrée de choux purée de carottes, sauce
mousseline

Crêpes flambées glace orange

Mercredi 26 Février 19h00
15€

[+ brasserie]
Potage Julienne Darblay

Croustillant de lieu jaune au chorizo,
Frites de patates douces

Carpaccio d'oranges à la cannelle

Jeudi 27 Février 12h15
15€

Potage Julienne Darblay

Merlan pané à l'anglaise,
beurre Maître d'Hôtel,
fregola façon risotto, choux
romanesco

Ananas frais glace vanille OU
Ananas flambé glace vanille

Vendredi 28 Février 12h15
15€

Velouté Dubarry

Lapin aux champignons,
pommes châteaux

Bananes flambées

Mars 2025

Mardi 04 Mars 12h15
15€

Potage Julienne Darblay

Croustillant de lieu jaune au chorizo, légumes rôtis

Ananas frais glace vanille
OU
Ananas flambé glace vanille

Mercredi 05 Mars 12h15
15€

CCF Restaurant 1
Tartare aux deux saumons

Tronçons de turbot pochés
embeurrée de choux purée de
carottes, sauce mousseline

Pêches flambées
Ou pêches Melba

Jeudi 06 Mars 12h15
15€

MENU EXAMEN CCF
Tartare aux 2 saumons
Tronçon de Turbot poché
embeurrée de choux, sauce
mousseline
Pêche Melba
OU
Pêche flambée glace vanille

Jeudi 06 Mars 19h00
18€

Vol au vent de rognon de veau

Estouffade de turbotin, façon
bourguignonne, pâte fraîche ou
Sole meunière pomme vapeur

Entremet mousse passion.

Mercredi 12 Mars 19h00
20€

REPAS A THÈME

Créé par les apprentis :
Mise en bouche - Entée - Plat -
Plateau de fromages Vendéens -
Dessert - Mignardises

Jeudi 13 Mars 12h15
17€

Assiette Saumon fumé et sa crème

- Blanquette de Veau à l'ancienne
garniture primeur.

Plateau de fromages

- Tarte aux poires et à la crème
d'amandes.

Mercredi 19 Mars 19h00
17€

[+ brasserie]

Jeudi 20 Mars 12h15
15€

Chiffonnade de jambon de pays et roquefort

Poulet sauté chasseur, fregula et Chips de céleri.

Plateau de fromages

Choux façon Paris-Brest

Assiette de saumon fumé

Curry de volaille riz Madras

Tarte aux poires à la crème d'amandes

Mardi 25 Mars 12h15

15€

Assiette de saumon fumé

Poulet sauté Chasseur, fregola et céleri (chips de céleri)

Choux façon Paris-Brest

Mercredi 26 Mars 12h15

15€

MENU EXAMEN CCF

Vol au vent du pêcheur à la trouspinette

Magret de canard de Challans, sauce miel et poivre, légumes

rôtis

Coupe de fruits frais

Jeudi 27 Mars 19h00

18€

Médailles de homard à la parisienne

Bourride Sétoise, artichaut à la Barigoule

Langres flambé

Tarte au citron en finger

Avril 2025

Mercredi 02 avril 19h00

18€

Asperges « plat crée par les apprenti(e)s »

Rouget et garniture de saison « plat créé par les apprenti(e)s »

Eclair vanille fleur d'oranger acidulé

Jeudi 03 Avril 12h15

15€

Feuilleté d'asperges
Sauce hollandaise

Magret de canard au poivre vert, pommes Darphin.

Ou Double entrecôte au poivre vert, pomme Darphin

Ananas flambé glace noix de coco

Vendredi 04 Avril 12h15

15€

MENU EXAMEN CCF

Œufs brouillés aux asperges

Magret de canard basse

Température, sauce miel, légumes rôtis

Poire Belle-Hélène

OU

Poire flambée, sorbet poire



Mardi 22 avril 12h15

15€

CCF Restaurant

Vol au vent du Pêcheur à la Trouspinette

Magret de canard de Challans basse température sauce miel et poivre
Légumes rôtis de saison

Coupe exotique

Mercredi 23 avril 12h15

15€

Vol au vent du Pêcheur à la Trouspinette

Magret de canard de Challans basse température sauce miel et poivre
Légumes rôtis de saison

Coupe exotique

Mercredi 23 Avril 19h00

17€

Jeudi 24 Avril 12h15

15€

Vendredi 25 Avril 12h15

[+ brasserie]
Feuilleté d'asperges saumon fumé

Pavé de maigre
julienne de légumes, riz pilaf, sauce
Noilly-Prat

Plateau de fromages

Coupe de pêches, glace passion

Feuilleté d'asperges sauce
Hollandaise

Magret de canard au poivre vert,
pommes Darphin OU
Double entrecôte au poivre vert,
pommes Darphin

Bananes flambées, glace coco

17€

-CCF RESTAURANT-
Salade Lyonnaise

Colombo poulet de Challans,
riz basmati

Plateau de fromages

Coupe de fruits frais

Mardi 29 avril 12h15

15€

Feuilleté d'asperges saumon fumé

Pavé de maigre, julienne de légumes, riz pilaf sauce Noilly Prat

Bananes flambées, glace coco

Mai 2025

Mercredi 07 Mai 19h00

20€

Sablé au parmesan, artichaut à la
grecque, maquereau en saumure
d'agrumes, beurre de grecque

Côte de veau au sautoir, gratin de
jeunes légumes

Plateau de fromages

Fraises et framboises « Dessert créé par
les apprenti(e)s »

Jeudi 15 Mai 12h15

17€

Melon à l'Italienne

Blanquette de veau à l'ancienne
garniture primeur

Plateau de fromages

Mille-feuille aux fraises,
crème légère

Mardi 20 Mai 12h15

17€

Melon à l'Italienne

Steak sauté au poivre, pommes
Saladaise

Plateau de fromages

Tartelette ganache chocolat-
framboise

Jeudi 22 Mai 19h00

18€

Ravioles de langoustines, coulis de crustacés

Magret de canard, pommes Darphin et petits pois frais

Pavlova aux fruits rouges



Mercredi 28 Mai 19h00

18€

Truite de mer « entrée créée par les apprentis »

Entrecôte double Béarnaise, artichaut grenaille

Forêt noire revisitée

Juin 2025

Mercredi 04 Juin 19h00

15€

[+ brasserie]

Melon au Porto

Brochette de volaille tandoori riz Thai

Tartelette ganache chocolat-framboise

Jeudi 05 Juin 12h15

15€

Goujonnette de limande sauce tartare

Carré d'agneau Dauphinois

Fraises Melba

Vendredi 06 Juin 12h15

15€

[+ brasserie]

Œufs brouillés asperges saumon fumé sauce au saumon.

Filet de merlan pané, Flan d'asperges vertes

Fraises Melba

Mardi 10 Juin 12h15

15€

Salade Niçoise

Lapin aux champignons, pommes fondantes

Fraises Melba

Mercredi 11 Juin 12h15

20€

Examen BP CSR

Tables de 4 ou 2 couverts

Jeudi 19 Juin 19h00

18€

Burrata, tomates anciennes, gaspacho de melon et pastèque

Teriyaki de thon graine de sésame légumes croquants

L'île flottante
Verrine de fraises flambées

Très bel été à tous !

