



Semaine du 17 au 21 Février 2020

Déjeuner (Accueil de 12h10 à 12h45 - Fin du service à 14h15)

Dîner (Accueil de 19h10 à 19h45 - Fin du service à 22h15)

Lundi 17 février 2020 - Déjeuner

Formule " Gourmandiz'Express " à **15€**
(Eau minérale et vin en supplément - Service rapide si souhaité)
Cocktail du jour (avec ou sans alcool) et son amuse-bouche
Lapin aux pruneaux et aux carottes
Jalousie à la crème d'amande
Café, Thé ou infusion

Mardi 18 février - Déjeuner

Formule " Menu du jour " à **14 €**
(Boissons non comprises - Service rapide si souhaité)
Terrine de chèvre de la ferme de Branches, pesto de carottes à l'huile de courge de St Père sous Vezelay, sorbet chèvre
Escalope de veau de l'Yonne en viennoise, barigoules de légumes et pomme fondantes
Macaron aux agrumes, sorbet pamplemousse

Mercredi 19 février - Déjeuner

Restaurant fermé pour examen

Jeudi 20 février - Déjeuner

Restaurant fermé pour examen

Vendredi 21 février - Déjeuner

Formule " Gourmandiz'Express " à **15€**
(Eau minérale et vin en supplément - Service rapide si souhaité)
Cocktail du jour (avec ou sans alcool) et gougère
Lapin au cidre & calvados
Pommes fruits – Ecrasé de pomme de terre
Religieuse à l'ancienne
Café ou thé ou infusion

Lundi 17 février 2020 - Dîner

Restaurant fermé

Mardi 18 février- Dîner

Formule " Menu du jour " à **18 €**
Ailerons de poulet au sirop d'érable
Caesar salad au poulet & bagel hamburger au saumon
Sauce Choron ou Béarnaise **OU**
Hamburger au bœuf et oignon rouge sauce Choron ou Béarnaise
Frites & mâche
Cheesecake/brownies

Mercredi 19 février – Dîner

Formule " Menu du jour " à **18 €**

BTS BLANC –
Découverte du sujet, du menu, des tables, à 19 h

Jeudi 20 février – Dîner

BTS BLANC –
Découverte du sujet, du menu, des tables, à 19 h