

L'EPHEMERE

LUNCH BOX



MARS 2021

Mardi 16 mars

- *Crème Dubarry
- *Ballotine de volaille / Duxelles de champignons / Pâtes façon risotto
- *Salade d'oranges / Tuiles aux amandes

Jeudi 18 mars

- *Avocat crevettes / Sauce cocktail / Suprêmes de pamplemousses
- *Veau Marengo / Purée de céleri / Carottes glacées
- *Choux chantilly

Mardi 23 mars

- *Salade de quinoa / Petits légumes croquants
- *Ficelles picardes / Salade
- *Tarte aux pommes alsacienne

Jeudi 25 mars

- *Œuf mollet florentine
- *Blanquette de veau à l'ancienne / Riz pilaf
- *Mousse au chocolat / Sablés bretons

Mardi 30 mars

- *Saumon gravlax
- *Mignon de porc sauce poivre vert / Pâtes fraîches
- *Pain d'épice / Crème catalane

Comment ça marche ?

Passer votre commande par téléphone au **07 60 52 21 94**
Payez en CB lors du retrait sur place.
La formule entrée, plat, dessert est fournie avec des couverts en bambou et une serviette papier.
Possibilité d'alternative végétarienne sur demande.

Les plats, élaborés à partir de produits bruts, sont réalisés par nos élèves, sous le contrôle de notre cheffe formatrice. La composition des menus peut-être modifiée sans préavis en fonction des approvisionnements et des avancées pédagogiques.

RÉSERVEZ VOTRE LUNCH BOX !

Menu complet à 16€

Mardis et jeudis sur réservation
 Paiement par CB sur place

Tous nos produits sont élaborés par nos stagiaires, encadrés par leur formateur



En face du 14 rue de Salita
66200 ELNE



07 60 52 21 94

AVRIL 2021

Jeudi 1^{er} avril

- *Légumes à la grecque
- *Poulet cocotte grand-mère / Pommes noisettes / Fenouil façon meunière
- *Tarte amandine aux poires

Mardi 6 avril

- *Quiche lorraine / Salade
- *Carré d'agneau Choisy / Pommes croquettes / Légumes
- *Mi-cuit au chocolat / Crème anglaise

Jeudi 8 avril

- *Tartare de poisson / Citron vert / Pomme granny / Sauce aux agrumes
- *Magret de canard sauce bigarade
- *Tarte aux fraises

Mardi 13 avril

- *Salade composée / Œuf poché / Sauce maitaise
- *Sauté de bœuf au vin blanc / pommes château
- *Paris-Brest

Les plats, élaborés à partir de produits bruts, sont réalisés par nos élèves, sous le contrôle de notre cheffe formatrice. La composition des menus peut-être modifiée sans préavis en fonction des approvisionnements et des avancées pédagogiques.

Jeudi 15 avril

- *Terrine de poisson
- *Poularde pochée sauce suprême / Riz pilaf / Tagliatelles de carottes
- *Tarte coco

Mardi 20 avril

- *Tatin d'échalotes confites
- *Curry de volaille / Riz madras
- *Eclair au chocolat

Jeudi 22 avril

- *Macédoine de légumes / Œuf mimosa
- *Poisson à la provençale / Pommes natures
- *Miroir framboises-passion / Tuile aux amandes

Mardi 27 avril

- *Quiche aux légumes
- *Veau marengo / Petits légumes glacés
- *Tarte aux fruits

Comment ça marche ?

Passez votre commande par téléphone au **07 60 52 21 94**
Payez en CB lors du retrait sur place.

La formule entrée, plat, dessert est fournie avec des couverts en bambou et une serviette papier.

Possibilité d'alternative végétarienne sur demande.

RÉSERVEZ VOTRE LUNCH BOX !

Menu complet à 16€

Mardis et jeudis sur réservation
Paiement par CB sur place



Tous nos produits sont élaborés par nos stagiaires, encadrés par leur formateur.



En face du 14 rue de Salita
66200 ELNE



07 60 52 21 94