

MENU

Entrée, plat, dessert 16€

Mardi 23 mars

- *Gâteau de foie de volaille
- *Navarin d'agneau aux pommes de terre
- *Tarte au citron

Jeudi 25 mars

- *Œuf poché façon bourguignonne
- *Ballotine de volaille farcie aux champignons de Paris, graines de moutarde, purée de céleri et pommes de terre
- *Moelleux au chocolat noir

Mardi 30 mars

- *Œuf mollet florentine
- *Noisettes de filet mignon de porc strogonoff, riz pilaf
- *Moelleux à l'orange

Jeudi 1er avril

- *Mousse d'avocat aux crevettes, coulis de tomates
- *Estouffade de bœuf bourguignonne, polenta dorée
- *Tarte au chocolat noir

Comment ça marche ?

Passez votre commande par mail :
lyon@cme-formations.com

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



Cité Internationale de la Gastronomie
4 Cloître du Grand Hôtel Dieu,
69002 Lyon

[Lyon@cme-formations.com](mailto:lyon@cme-formations.com)

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