



MENU RESTO' CLASS 2026/2027 Menu à 20 Euros

Le 10 septembre Assiette de crudités Poulet rôti et pommes de terre sautées, petit pois à la française Fromages Petit pot de crème et sa langue de chat	15 septembre COACHING EXAMEN Prévenir de vos intolérances Menu coaching 	16 septembre COACHING EXAMEN Prévenir de vos intolérances Menu coaching 	17 septembre COACHING EXAMEN Prévenir de vos intolérances Menu coaching 	21 septembre EXAMEN OFFICIEL SERVEUR  Service 2 tables de 4 personnes 2 tables de 2 personnes	22 septembre EXAMEN OFFICIEL SERVEUR  Service 3 tables de 4 personnes 3 tables de 2 personnes	30 septembre Quenelle de poisson sauce Nantua Jambonnette de volaille farcie, tian de légumes, riz pilaf Fromages Moelleux au chocolat insert de framboise et sa crème anglaise
6 octobre Avocat aux crevettes, Tomate parisienne Roti de porc et son gratin de PDT, Fagots de Haricots verts Fromages Tarte aux pommes Tuiles aux amandes	7 Octobre Mise en bouche Salade princesse Poulet basquaise et son riz créole Fromages Tarte Alsacienne aux pommes	8 Octobre Mise en bouche Gnocchis à la romaine Cordon bleu maison, salade et pommes de terre sautées Fromages Tarte au chocolat chantilly cookies	le 13 octobre Galette de légumes Beignets de crevettes Poulet curry coco et son riz madras, légumes glacés Fromages Blanc manger coco Rocher coco	Le 14 Octobre Menu Caritatif pour Octobre Rose	Le 15 Octobre Petit fromage rôti Œufs brouillés portugaise Steak sauce bordelaise, pommes de terre tournées, flan de légumes Fromages Tarte montmorency Cannelés Bordelais	Le 20 Octobre Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances

Le 21 Octobre Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	Le 22 octobre Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	3 Novembre Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	4 novembre Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	5 novembre Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	12 Novembre Chips de légumes Potage julienne Darblay Navarin d'agneau aux primeurs fromages Savarin chantilly Palet des dames	17 novembre Choux sauce mornay Gougeonnette de poisson sauce tartare Poulet sauté chasseur et ses pâtes fraîches fromages Choux à la crème ou éclairs chouquette
18 novembre Petit biscuit feuilleté au fromage Petit feuilleté à la viande Truite pochée et sa garniture fromages Tarte amandine	19 novembre Soupe froide petit pois menthe Quiche à la julienne de légumes Escalopes à la crème et aux champignons, duo de purée Fromages Crème caramel Palets aux raisins	24 novembre Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	25 novembre Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	26 novembre Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	1decembre Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	2 décembre Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances
3 décembre Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	8 décembre Madeleine salée Croustade de chèvre Poisson sauce au beurre blanc riz pilaf Légumes tournés Fromages Tarte tain Cigarette russe	9 décembre Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 	10 décembre Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 	15 décembre Œuf mimosa Salade au lard et son œuf poché Poisson en papillote sauce choron et ses petits légumes Fromages Clafoutis aux fruits Biscuit cuillère	16 décembre Salade d'orange Poireaux sauce gribiche Poissons meunière et ses pommes de terre à l'anglaise Bûche simple à la confiture Sablé de Noël	17 décembre Mise en bouche Tarte au reblochon et sa salade Carré de porc et sa croquette de polenta, gratin de légumes Buche crème mascarpone et fruits rouges Orangettes ou citronnette

5 janvier Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	6 janvier Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	7 janvier Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	12 janvier Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	13 janvier Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	14 janvier Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	19 janvier Verrines de crevettes Feuillantine au jambon Côte de porc charcutière, purée, laitue ou endives braisées Fromages Ile flottante Madeleine sucrés
20 janvier Gaspacho Salade Niçoise Mixed grill, pommes paille, tomates provençales et poivrons fondants Fromages Tarte aux citrons meringués meringue	21 janvier Soupe de poissons Saumonette sauce bonne femme, champignons et pommes tournées Fromages Tarte en bande aux fruits Palmier	26 janvier Pêche au thon Salade composée Escalope milanaise et ses spaghettis napolitain Fromages Beignets de fruits et son coulis Mini churros	27 janvier Croquette de fromage Saucisson en brioche Poulet en crapaudine Sauce diable pommes fondantes et légumes braisées, Fromages Gratin de fruits Mini gâteau au chocolat	28 janvier BRUNCH 	2 février Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 	3 février Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 
4 février Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 	9 février Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	10 février Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	11 février Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	16 février Soufflé au fromage Crêpes fourrées Carbonnade flamande et ses pommes de terre à l'alsacienne Fromages Tarte au sucre Gaufrette	17 février Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 	18 février Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 

9 mars Verrine de thon à la grecque Quiche lorraine Bœuf à la tomate et son riz aux légumes Fromages Crêpes fourrées Petit cake aux fruits confits	10 mars Mise en bouche Potage Dubarry Stak sauce béarnaise pommes duchesses Fromages Tarte fine aux pommes et sa chantilly Pets de nonne	11 mars Mise en bouche Œuf mollet florentine Poisson grenobloise et sa garniture Fromages Mille feuille vanille Sablé au beurre	16 mars Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	17 mars Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	18 mars Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	17 mars Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 
17 mars Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 	17 mars Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 	30 mars Œuf cocotte à la crème Cassiolette de fruits de mer Poisson grillé, choux vert, fenouil et aubergine Fromages Moka Grignote pour le café	31 mars Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 	1 er avril Menu ECF /surprise Prévenir de vos intolérances 	13 avril Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	14 avril Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances
15 avril Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	27 avril Œuf sauté à la diable Potage st germain aux croutons Magret de canard et sa garniture sucré /salé Bavarois rubanné et sa sauce chocolat Grignote pour le café	28 avril Mise en bouche Œuf frit à la provençale Légumes farçis Bavarois aux fruits et son coulis Tuile au chocolat	29 avril BRUNCH 	11 mai COACHING EXAMEN Prévenir de vos intolérances Menu coaching 	12 mai EXAMEN BLANC PAS DE CLIENT 	13 mai EXAMEN BLANC PAS DE CLIENT 

19 MAI Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	20 MAI Menu sous l'égide d'un chef du jour Prévenir de vos intolérances	21 MAI Menu selon panier du marché du jour. Prévenir de vos intolérances	25 MAI COACHING EXAMEN Prévenir de vos intolérances <u>Menu coaching</u> 	26 MAI EXAMEN BLANC PAS DE CLIENT 	27 MAI EXAMEN BLANC PAS DE CLIENT 	3 JUIN DERNIER MENU DES COMMIS PRODUCTION DES APPRENTIS DE A à Z Prévenir de vos intolérances.
17 juin DERNIER MENU DES TFP PRODUCTION DES APPRENTIS DE A à Z Prévenir de vos intolérances.	Titre à finalité cuisinier niveau Bac  Titre professionnel commis de cuisine niveau CAP  Commis et serveur année précédente 					

Pour vos réservations au Resto 'Class

Téléphone

06.04.17.00.89

Paiements en espèces ou chèques

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en fonction des approvisionnements.
Les menus sont constitués en lien avec le plan de formation et ne peuvent donc pas être modifiés à la demande.

Service de 12h30 à 14h 30

Les apprentis en titre professionnel commis et Titre à finalité cuisinier ainsi que leurs formateurs sont heureux de vous accueillir au Resto'Class et vous souhaitent un bon appétit