

### Mercredi 1er juillet 2009

Gougère à la provençale  
\*\*\*

Oeufs pochés bourguignonne  
\*\*\*

Caille rôtie sur canapé  
Pommes duchesse, purée de haricots  
\*\*\*

Mousse au chocolat noir et praliné

### Mercredi 8 juillet 2009

Salade folle  
\*\*\*

Dos de saumon, coulis de crustacés  
\*\*\*

Entrecôtes (2 personnes)  
Sauce béarnaise  
Pommes Anna,  
Purée de patate douce  
\*\*\*

Fondant chocolat, glace vanille

### Mercredi 15 juillet 2009

Carpaccio de saumon  
\*\*\*

Cassolette d'escargots au Pontarlier  
\*\*\*

Côte de veau (2 personnes)  
Aux champignons  
Pommes Maçaire  
\*\*\*

Tartes tièdes aux pommes  
Caramélisées, glace au Macvin

### Jeudi 2 juillet 2009

Salade de pomme de terre et  
Saucisse de Montbéliard  
\*\*\*

Dos de saumon sauce américaine  
\*\*\*

Petite cuisse de canard braisé  
Pommes cocotte, navets glacés  
\*\*\*

Salade d'agrumes et sorbets

### Lundi 13 juillet 2009

Salade de St Jacques aux sésames  
\*\*\*

Filet de sandre au crumble  
\*\*\*

Magret de canard aux cerises  
Pommes paillason, pleurotes  
Sautées  
\*\*\*

Cannelés bordelais et poires pochées



## Menus 2008/2009



# Restaurant d'Application

**CFA du Pays de Montbéliard**  
**Rue des Frères Lumière**  
**25200 BETHONCOURT**

**Téléphone : 03 81 97 36 37**  
**Courriel :**  
**[cfa.pm@cfa-montbeliard.org](mailto:cfa.pm@cfa-montbeliard.org)**

# Modalités de fonctionnement

## RESERVATION

Acceptées jusqu'à 10h00 le jour même  
tél. : 03 81 97 36 37

## REGLEMENT

Chèques ou en espèces

## TARIF

15 Euros hors boissons  
Repas Patrimoine Gourmand : 21 € hors boissons

## HORAIRES

Pour des raisons pédagogiques,  
les horaires du restaurant d'application sont :

De 12 heures à 14 heures

Suivant le marché, des changements  
peuvent intervenir dans les menus !

Nous nous en excusons.

**Bon appétit !**

## Mercredi 17 juin 2009

Tarte aux oignons

\*\*\*

Filet de lieu noir Polignac

Riz pilaf

\*\*\*

Poulet grillé sauce diable

Pommes paille,

tomates, champignons

\*\*\*

Beignets de pommes et glace au lait

D'amandes

## Mercredi 24 juin 2009

Ramequin au fromage

\*\*\*

Oeuf poché Bragance

\*\*\*

Pintadeaux rôtis sur canapé

Pommes duchesse et flan de légumes

\*\*\*

Mousse au chocolat

## Lundi 29 juin 2009

Caroline aux noix et comté

\*\*\*

Oeufs pochés Henri IV

\*\*\*

Pintadeaux sur canapé

Pommes duchesse

Flan de légumes

\*\*\*

Mousse chocolat noir et blanc

## Jeudi 18 juin 2009

Asperges sauce moutarde

\*\*\*

Filet de plie bonne femme

\*\*\*

Carré de porc poêlé

Pommes château, laitues braisées

\*\*\*

Bavarois framboise, crème anglaise

## Jeudi 25 juin 2009

Salade façon lyonnaise

\*\*\*

Filet de carrelet au coulis de crustacés

\*\*\*

Jambonnette de volaille braisée

Pommes cocotte et choux vert

\*\*\*

Salade de fruits frais et sorbets

## Mardi 30 juin 2009

Salade tiède de lapereaux aux Noisettes

\*\*\*

Filet de rouget sauté, coulis de langoustines

\*\*\*

Jambonnette de poule t braisé

Pommes cocotte et navets glacés

\*\*\*

Soupe de fruits rouges et ses sorbets

**Mardi 2 juin 2009**

Omelette au lard

\*\*\*

Filet de cabillaud dieppoise

\*\*\*

Veau Marengo

Pommes château et choux nouveaux

\*\*\*

Forêt Noire

**Jeudi 4 juin 2009**

Tartelettes aux fromages

\*\*\*

Filet de poisson pané,  
beurre maître d'hôtel

\*\*\*

Lapereau au paprika

Pommes duchesse et poivrons

\*\*\*

Framboisiers

**Lundi 15 juin 2009**

Quiche aux poireaux

\*\*\*

Filet de poisson pané,  
beurre maître d'hôtel,

Millefeuille courgettes et aubergines

\*\*\*

Suprême de volailles grillé

Sauce diable

Pommes paille et tomates

\*\*\*

Beignets de fruits glace au rhum

**Mercredi 3 juin 2009**

Omelette au fromage

\*\*\*

Truite à la nage ,sauce hollandaise

\*\*\*

Escalope de dinde panée

Pommes noisettes et

concassée de tomates

\*\*\*

Éclairs aux fraises

**Mercredi 10 juin 2009**

PATRIMOINE GOURMAND

Thème : Contes et légendes de  
Franche Comté«Contes Aquatiques »

À 19h : sur réservation

**Mardi 16 juin 2009**

Botte d'asperges sauce mousseline

\*\*\*

Filet de sole Dugléré

Champignons de Paris farcis

\*\*\*

Carré de veau poêlé

Céleri baisé et pommes fondantes

\*\*\*

Bavarois exotique sauce anglaise

**Bienvenue,**

*Nos apprentis, nos formateurs et moi-même sommes heureux de vous présenter la plaquette des menus du restaurant d'application du Centre de Formation d'Apprentis du Pays de Montbéliard.*

*Ces menus ont été préparés par notre équipe pédagogique dans le cadre des programmes officiels des examens. Ils obéissent donc à de strictes progressions pédagogiques.*

*Nous n'avons que deux objectifs : permettre à nos apprenants d'acquérir les meilleurs savoir-faire professionnels et permettre la réussite à l'examen.*

*J'espère que vous serez satisfait de la qualité des mets préparés par nos cuisiniers et du service réalisé. Soyez certain que nous avons tous à cœur de perpétuer dans notre restaurant la tradition gastronomique propre à notre pays.*

*Votre présence sera pour nous le signe de la confiance que vous accordez à des jeunes qui ont fait le choix de métiers difficiles et toujours exigeants.*

*D'avance, bon appétit.*

**G.CHARLES**

**Mercredi 27 août 2008**

Crème aux tomates

\*\*\*

Pâtes fraîches au pesto

\*\*\*

Pièce de boeuf bordelaises

Pommes noisettes

\*\*\*

Gratin de fruits glace au kirsch

**Jeudi 28 août 2008**

Consommé de volaille

\*\*\*

Jalousie de poisson au curry

\*\*\*

Cuisse de lapereau aux pommes

\*\*\*

Assiette gourmande

**Lundi 1er septembre 2008**

Crème aux poivrons

\*\*

Tagliatelles fraîches au thon rouge

\*\*\*

Tournedos châtelaine

\*\*\*

Sabayon de fruits  
Glace Grand Marnier**Mardi 2 septembre 2008**

Consommé de queue de boeuf

\*\*\*

Blanquette de lotte

\*\*\*

Côtes d'agneau beurre  
Maître d'hôtel

\*\*\*

Riz au lait aux fruits secs

**Mercredi 3 septembre 2008**

Crème andalouse

\*\*\*

Jalousie de cabillaud au paprika

\*\*\*

Pièce de boeuf bordelaise  
Pommes noisettes ,champignons

\*\*\*

Gratin de fruits  
Glace au lait d'amandes**Jeudi 4 septembre 2008**

Consommé de volaille

\*\*\*

Pâtes fraîches au pesto

\*\*\*

Filet de haddock beurre rouge

Pommes vapeur,  
embeurrée de choux

\*\*\*

Assiette gourmande

**Mercredi 13 mai 2009**

Omelette aux fines herbes

\*\*\*

Pavé de saumon à la nage,  
Beurre blanc

\*\*\*

Escalope viennoise,  
pommes Château et navets glacés

\*\*\*

Choux pâtissier

**Jeudi 14 mai 2009**

Omelette au lard

\*\*\*

Filet de cabillaud dieppoise

\*\*\*

Lapereaux à la tomate  
Pommes noisettes et courgettes

\*\*\*

Forêt Noire

**Mercredi 20 mai 2009**Contrôle en Cours de Formation  
RESTAURANT  
2ème évaluation

Menu non divulgué

**Lundi 25 mai 2009**Contrôle en Cours de Formation  
RESTAURANT  
2ème évaluation

Menu non divulgué

**Mardi 26 mai 2009**Contrôle en Cours de Formation  
CUISINE  
2ème évaluation

Menu non divulgué

**Mercredi 27 mai 2009**Contrôle en Cours de Formation  
RESTAURANT  
2ème évaluation

Menu non divulgué

**Jeudi 16 avril 2009**

Contrôle en Cours de Formation  
 CUISINE  
 2ème évaluation

Menu non divulgué

**Mardi 21 avril 2009**

Asperges sauce mousseline  
 \*\*\*  
 Filet de saumon en écailles, beurre blanc  
 \*\*\*  
 Boeuf Stroganoff  
 Pommes croquette, oignons farcis  
 \*\*\*  
 Riz glacé aux fruits rouges

**Mercredi 22 avril 2009**

Contrôle en Cours de Formation  
 CUISINE  
 2ème évaluation

Menu non divulgué

**Jeudi 23 avril 2009**

Contrôle en Cours de Formation  
 CUISINE  
 2ème évaluation

Menu non divulgué

**Mardi 5 mai 2009**

Quiche aux légumes  
 \*\*\*  
 Filet de truites beurre blanc  
 \*\*\*  
 Pintadeau chasseur  
 Pommes cocottes et artichauts  
 \*\*\*  
 Salade d'oranges et pamplemousses

**Mercredi 6 mai 2009**

PATRIMOINE GOURMAND  
Thème : Contes et légendes de Franche Comté  
«Jeux de dames»  
 À 19h : sur réservation

**Mercredi 10 septembre 2008**

Oeufs en gelée au jambon  
 \*\*\*  
 Moules normande  
 \*\*\*  
 Contre filet rôti  
 Jardinière de légumes  
 \*\*\*  
 Forêt noire

**Mardi 16 septembre 2008**

Potage Conti  
 \*\*\*  
 Feuilleté de poisson au safran  
 \*\*\*  
 Blanquette de veau à l'ancienne  
 Riz pilaf, noisette s de courgettes  
 \*\*\*  
 3 choux comme une pièce montée

**Jeudi 18 septembre 2008**

Soupe à l'oignon  
 \*\*\*  
 Truites aux amandes  
 \*\*\*  
 Aiguillettes braisées,  
 Pomme dauphine, carottes  
 \*\*\*  
 Tarte Bourdaloue

**Jeudi 11 septembre 2008**

Oeufs durs à l'oseille  
 \*\*\*  
 Darnes de lieux beurre de Ciboulette  
 \*\*\*  
 Côte d'agneau grillée  
 sauce Choron  
 \*\*\*  
 Tarte crumble

**Mercredi 17 septembre 2008**

Quiche aux champignons  
 \*\*\*  
 Filet de merlan meunière,  
 Pommes persillées  
 \*\*\*  
 Contre filet rôti,  
 Jardinière de légumes  
 \*\*\*  
 Génoise

**Mercredi 24 septembre 2008**

Potage purée Dubarry  
 \*\*\*  
 Truites grenobloise  
 \*\*\*  
 Navarin d'agneau  
 \*\*\*  
 Choux chantilly

**Jeudi 25 septembre 2008**

Quiche aux poireaux  
\*\*\*

Pavé de saumon sauté  
sauce Moutarde  
\*\*

Carré de porc poêle Choisy  
\*\*\*

Génoise

**Mardi 30 septembre 2008**

Quiche au roquefort et  
aux endives  
\*\*\*

Moules marinière  
\*\*

Côte de porc au poivre vert,  
Purée de céleri, brocolis  
\*\*\*

Moka à l'orange

**Mercredi 1er octobre 2008**

PATRIMOINE GOURMAND

Thème : Contes et légendes de  
Franche Comté  
« En route »

À 19h : sur réservation

**Jeudi 9 octobre 2008**

Crudités variées  
\*\*\*

Darnes de lieux pochée,  
Riz créole  
\*\*\*

Poulets rôtis  
Pommes Pont Neuf  
\*\*\*

Tarte aux pommes

**Mercredi 15 octobre 2008**

Contrôle en Cours de Formation  
CUISINE  
1ere évaluation

Menu non divulgué

**Jeudi 16 octobre 2008**

Contrôle en Cours de Formation  
CUISINE  
1ere évaluation

Menu non divulgué

**Mardi 31 mars 2009**

Oeufs cocotte à la crème  
\*\*\*

Filet de taureau bonne femme  
\*\*\*

Carré d'agneau rôti jus à l'ail  
Pommes boulangère,  
Aubergines  
\*\*\*

Fraisiers

**Lundi 1 avril 2009**

Asperges sauce maltaise  
\*\*\*

Pavé de lieu jaune en écailles  
Beurre blanc  
\*\*\*

Grenadins de veau Zingara  
Pommes Anna et champignons  
\*\*\*

Riz glacé au chocolat

**jeudi 2 avril 2009**

Oeufs cocotte aux crevettes  
\*\*\*

Filet de merlan à l'oseille  
Flan d'épinards  
\*\*\*

Boeuf Stroganoff  
Pâtes, brocolis  
\*\*\*

Framboisier

**Mercredi 8 avril 2009**

Macédoine et oeuf mayonnaise  
\*\*\*

Truite au bleu, beurre blanc  
\*\*\*

Escalope panée sauce Bercy  
Pommes fondantes,  
Carottes à la crème  
\*\*\*

Choux pâtissier

**Jeudi 9 avril 2009**

Tarte provençale  
\*\*\*

Filet de truite au vin du Jura  
Pont neuf de céleri  
\*\*\*

Poulet sauté chasseur  
Pommes cocottes fond d'artichauts  
\*\*\*

Salade d'agrumes au Grand Marnier

**Mercredi 15 avril 2009**

Contrôle en Cours de Formation  
CUISINE  
2ème évaluation

Menu non divulgué

**Mercredi 11 mars 2009**

Oeufs mollet florentine

\*\*\*

Truite grenobloise

\*\*\*

Sauté de dindonneaux à la tomate

Pommes purée

\*\*\*

Génoise chocolat crème anglaise

**Mercredi 18 mars 2009**

Asperges sauce moutarde

\*\*\*

Cassolette de crevettes

\*\*\*

Jambonnette de volaille chasseur

Pommes et céleri noisettes

\*\*\*

Forêt noire

**Mardi 24 mars 2009**

Assortiments de crudités

\*\*\*

Darne de cabillaud pochée, beurre

Fondu au cerfeuil

\*\*\*

Escalope de veau à la crème

Galette de pommes de terre

\*\*\*

Tarte feuilleté aux fruits

**Jeudi 12 mars 2009**

Crudités assorties

\*\*\*

Darne de cabillaud beurre fondu

\*\*\*

Mignon de porc sauce charcutière

Galette de pommes de terre et

Fond d'artichauts

\*\*\*

Tarte feuilletée aux fruits

**Jeudi 19 mars 2009**

Oeufs cocotte parisienne

\*\*\*

Suprême de poisson florentine

\*\*\*

Mignon, de porc Duroc

\*\*\*

Fraisiers

**Mercredi 25 mars 2009**

PATRIMOINE GOURMAND

Thème : Contes et légendes deFranche Comté«Contes des petites gens»

À 19h : sur réservation

**Lundi 20 octobre 2008**

Velouté Pierre le Grand

\*\*\*

Pavé de cabillaud Condorcet

\*\*\*

Carré de veau poêlé

Pommes château,

Noisettes de navets

\*\*\*

Pêches Nina

**Mercredi 22 octobre 2008**

Contrôle en Cours de Formation

CUISINE

1ere évaluation

Menu non divulgué

**Mercredi 5 novembre 2008**

Potage julienne d'Arblay

\*\*\*\*

Spaghettis à la Milanaise

\*\*\*

Steak sauté sauce Bercy

Pommes de terre sautées

\*\*\*

Tarte à aux pommes

**Mardi 21 octobre 2008**

Salade niçoise

\*\*\*\*

Filet de limande bonne femme

\*\*\*\*

Cuisse de lapin à la moutarde

Pâtes fraîches

\*\*\*\*

Tarte tatin

**Jeudi 23 octobre 2008**

Contrôle en Cours de Formation

CUISINE

1ere évaluation

Menu non divulgué

**Jeudi 6 novembre 2008**

Potage cultivateur

\*\*\*\*

Truites aux amandes

Pommes vapeur

\*\*\*

Blanquette de veau

Riz pilaf et courgettes tournées

\*\*\*

Crème caramel

---

**Jeudi 13 novembre 2008**

Assortiments de crudités

\*\*\*\*

Darne de lieu jaune pochées

Riz créole

\*\*\*

Coquelet rôti

Pommes allumettes

\*\*\*

Tarte aux poires

---

**Jeudi 20 novembre 2008**

Velouté champenois

\*\*\*\*

Goujonnettes de poissons

Sauce tartare

\*\*\*

Fricassée de volaille au curry

risotto

\*\*\*

Feuilletée aux pommes

---

**Mardi 25 novembre 2008**

Contrôle en Cours de Formation

RESTAURANT

1ere évaluation

Menu non divulgué

---

**Mercredi 19 novembre 2008**

Contrôle en Cours de Formation

RESTAURANT

1ere évaluation

Menu non divulgué

---

**Lundi 24 novembre 2008**

Contrôle en Cours de Formation

CUISINE

1ere évaluation

Menu non divulgué

---

**Mercredi 26 novembre 2008**

Contrôle en Cours de Formation

RESTAURANT

1ere évaluation

Menu non divulgué

---

**Mercredi 11 février 2009**

Tomate farcie à la macédoine

\*\*\*

Oeufs en gelée

\*\*\*

Boeuf à la ficelle, sauce poivre vert

Julienne de légumes

\*\*\*

Île flottante

---

**Mercredi 18 février 2009**

Omelette plate

\*\*\*

Pavé de saumon Dugléré

\*\*\*

Mignon de porc sauce châtelaine

\*\*\*

Charlotte au chocolat

Crème anglaise

---

**Mardi 24 février 2009**

Quiche lorraine

\*\*\*

Dos de saumon rôti

\*\*\*

Cuisse de canette poêlée aux navets

Pommes dauphine et navets glacés

\*\*\*

Crêpes fourrées antillaise

---

**Jeudi 12 février 2009**

Assortiment de légumes

À la Hongroise

\*\*\*

Filet de truite beurre de ciboulette

Fondue de légumes

\*\*\*

Estouffade de boeuf bourguignonne

Pomme à l'anglaise

\*\*\*

Crêpes fourrées à la normande,

Crème anglaise

---

**Jeudi 19 février 2009**

Ballottine de pintade aux pistaches

\*\*\*

Filet de mulot en papillote

\*\*\*

Osso bucco Marengo

Pâtes fraîches

\*\*\*

Millefeuilles aux fruits

---

**Mercredi 25 février 2009**

PATRIMOINE GOURMAND

Thème : Contes et légendes de

Franche Comté

« Créatures extraordinaires »

À 19h : sur réservation

**Mercredi 28 janvier 2009**

PATRIMOINE GOURMAND

Thème : Contes et légendes de  
Franche Comté  
«Diables et sorcières»

À 19h : sur réservation

**Mardi 3 février 2009**Omelette plate portugaise  
\*\*\*Filet de sole hongroise  
\*\*\*

Jambonnette de volaille chasseur  
Fonds d'artichauts,  
Écrasée de pommes vitelotte  
\*\*\*

Charlotte poires crème anglaise  
Au chocolat noir

**Jeudi 5 février 2009**Omelette plate portugaise  
\*\*\*Lotte à l'américaine , riz  
\*\*\*

Suprême de pintade bourguignonne  
Écrasé de pommes nouvelles  
\*\*\*

Fraisiers

**Lundi 2 février 2009**Oeufs brouillés aux fines herbes  
\*\*\*Moules marinière  
\*\*\*

Poulet sauté à l'estragon  
Riz et tomates farcies duxelles  
\*\*\*

jalousie

**Mercredi 4 février 2009**Omelette plate  
\*\*\*

Cassolette de fruits de mer  
Crêpes à la courgette  
\*\*\*

Poulet Duroc  
Pommes cocottes  
\*\*\*

Millefeuilles aux fruits

**Mardi 10 février 2009**Champignons à la grecque  
\*\*\*Filet de truite beurre nantais  
\*\*\*Navarin d'agneau aux pommes  
\*\*\*

Aumônières aux fruits, crème  
anglaise

**Jeudi 27 novembre 2008**Crème Dubarry  
\*\*\*Paupiettes de taçaud  
\*\*\*

Veau Marengo  
Rizotto aux petits légumes  
\*\*\*

Feuilleté aux poires

**Mardi 2 décembre 2008**Potage parisien  
\*\*\*

Truites meunière  
Pommes vapeur  
\*\*\*

Blanquette de volaille à l'ancienne  
Riz pilaf et courgettes tournées  
\*\*\*

Crème renversée

**Jeudi 4 décembre 2008**Potage Crécy  
\*\*\*

Truites aux amandes,  
Pommes vapeur  
\*\*\*

Blanquette de veau  
Riz pilaf et légumes tournés  
\*\*\*

Crème à la viennoise

**Lundi 1er décembre 2008**Potage parmentier  
\*\*\*Spaghettis à la napolitaine  
\*\*\*

Steak sauce bordelaise  
Pommes sautées à la lyonnaise  
\*\*\*

Tarte alsacienne

**Mercredi 3 décembre 2008**Potage Dubarry  
\*\*\*Spaghettis à la Carbonara  
\*\*\*

Steak sauce marchand de vin  
Pommes sautées  
\*\*\*

Tarte paysanne

**Mercredi 10 décembre 2008**

PATRIMOINE GOURMAND

Thème : Contes et légendes de  
Franche Comté  
«Contes sylvestres»

À 19h : sur réservation

**Lundi 15 décembre 2008**

Potage champenois  
\*\*\*

Profiteroles au lard  
\*\*\*

Côte de porc sauce Robert  
Pomme purée et fagot de haricots verts  
\*\*\*

Bûche ananas au kirsch

**Mercredi 17 décembre 2008**

Potage julienne d'Arblay  
\*\*\*

Ramequin aux fromages  
\*\*\*

Côte de porc sauce moutarde  
à l'ancienne

Pomme purée et haricots verts  
\*\*\*

Bûche chocolat pralinée

**Mercredi 07 janvier 2009**

Potage St Germain aux croûtons  
\*\*\*

Mousseline de poissons sauce safran  
\*\*\*

Coq à la bière  
Spätzles  
\*\*\*

Assortiments de dessert

**Mardi 16 décembre 2008**

Potage cultivateur  
\*\*\*

Salade tiède de légumes tournés  
\*\*\*

Poularde sauce ivoire  
Riz pilaf et carotte glacée  
\*\*\*

Biscuit chocolat roulé

**Jeudi 18 décembre 2008**

Potage parisien  
\*\*\*

Salade tiède de légumes tournés  
\*\*\*

Poule pochée sauce suprême  
Riz pilaf et jardinière de courgettes  
\*\*\*

Bûche irish coffee

**Jeudi 08 janvier 2009**

Potage soissonnais  
\*\*\*

Feuilleté de moules  
Blancs de poireaux  
\*\*\*

Râble de lapereaux farcis  
Pommes fondantes,  
endives meunière  
\*\*\*

Choux pâtissier

**Lundi 12 janvier 2009**

Potage aux haricots blancs  
\*\*\*

Feuilleté de fruits de mer  
Étuvée de poivrons  
\*\*\*

Lapereaux moutarde  
Purée de carottes, pommes paillason  
\*\*\*

Choux caramélisés

**Mercredi 14 janvier 2009**

Potage St Germain aux croûtons  
\*\*\*

Feuilleté de fruits de mer aux poivrons  
\*\*\*

Lapereau à la bourguignonne  
pommes fondantes, endives  
\*\*\*

Forêt noire

**Mercredi 21 janvier 2009**

Macédoine de légumes mayonnaise  
\*\*\*

Gougères  
\*\*\*

Fricassée de volaille à l'ancienne  
Riz pilaf et duxelles de champignons  
\*\*\*

Île flottante caramélisée

**Mardi 13 janvier 2009**

Potage St Germain aux croûtons  
\*\*\*

Mousseline de poissons sauce verte  
\*\*\*

Coq au vin  
Spätzles et champignons  
\*\*\*

Pudding diplomate

**Jeudi 15 janvier 2009**

Potage aux haricots blancs  
\*\*\*

Fondant de poisson,  
Coulis de crustacés  
\*\*\*

Coq au vin  
Spätzles  
\*\*\*

Tartelettes aux framboises

**Jeudi 22 janvier 2009**

Assortiment de légumes  
à la Hongroise  
\*\*\*

Filet de truite beurre blanc  
Julienne de légumes  
\*\*\*

Navarin d'agneau  
\*\*\*

Crêpes fourrées