

UFA Edouard BRANLY RESTAURANT D'APPLICATION*



Programme des Menus



* Sur Réservation

Novembre 2013

Mercredi 06 nov. Midi 10€

- Avocat au crabe mayonnaise
- Tronçon de Turbot poché, sauce Hollandaise
- Plateau de fromages ou Entremet façon tiramisu

Jeudi 07 nov. Soir 16€

- Œufs mollets Masséna
- Filet mignon de porc farci duxelles de champignons sauce robert, pommes croquettes
- Tarte citron meringuée

Vendredi 08 nov. Midi 10€

- Quiche provençale
- Filet de limande Bonne-Femme, pommes à l'anglaise
- Crêpes Suzette

Mardi 12 nov. Midi 10€

- Salade Niçoise
- Duo de cabillaud et de morue purée de pomme de terre à l'huile d'olive
- Tarte aux pommes à l'alsacienne ou Brochette de fruits frais

Mercredi 13 nov. Midi 10€

- Tarte fine au chèvre, tomates et oignons confits
- Poularde sauce suprême riz pilaf
- Salade d'oranges, glace chocolat

Jeudi 14 nov. Midi 8€

- Avocat aux crevettes roses
- Tournedos sauté Châtelaine- sauce bordelaise
- Assiette de fruits frais

Vendredi 15 nov. Midi 8€

- Crudités variées
- Navarin d'agneau aux légumes
- Crèmes caramel ou Assiette de fruits frais

Mardi 19 nov. Midi 10€

- Salade niçoise
- Duo de cabillaud et de morue purée de PDT à l'huile d'olive
- Tarte aux pommes à l'alsacienne ou Brochette de fruits frais

Jeudi 21 nov. Soir 16€

- Huîtres chaudes à la duxelle de champignons
- Paupiette de veau braisé
- Plateau de fromages
- Gratinée d'automne au calvados

Mercredi 27 nov. Midi 10€

- Assiette nordique
- Canard sauté au paprika, Pommes Macaire
- Tarte fine aux pommes, crème glacée à la vanille

Jeudi 28 nov. Soir 16€

- Huîtres chaudes farcies duxelle de champignons
- Magret de canard aux pommes et échalotes confites
- Plateau de fromages
- Poire pochée et son coulis d'orange, glace à la lavande

Vendredi 29 nov. Midi 10€

- Velouté Dubarry
- Carré de porc poêlé choisy
- Salade de fruits frais

Décembre 2013

Mardi 03 déc. Midi 10€

- Quiche provençale
- Filet de limande Bonne-Femme, pommes à l'anglaise
- Plateau de fromages ou Crêpes Suzette

Jeudi 05 déc. Midi 8€

- Assiette de saumon fumé
- Blanquette de Veau à l'ancienne riz pilaf
- Tarte aux pommes

Mardi 10 déc. Midi 10€

- Quiche provençale
- Filet de limande Bonne-Femme, pommes à l'anglaise
- Crêpes Suzette

Jeudi 12 déc. Midi 8€

- Avocat sauce cocktail
- Poulet cocotte Grand-mère Pommes noisette
- Tarte à la Bourdaloue

Jeudi 12 déc. Soir 30€

*Repas de Noël
Soirée à thème*

Vendredi 13 déc. Midi 8€

- Terrine de poissons sauce tartare
- Carré de porc poêlé Choisy
- Forêt noire

Mardi 17 déc. Midi 8€

- Légumes à la Grecque ou Cocktail Florida
- Darne de saumon grillée béarnaise
- Riz pilaf
- Tarte aux pommes

Mercredi 18 déc. Midi 10€

- Croustillant de crabe et de calmars à l'américaine
- Merlan à l'Anglaise, flan d'épinards et pommes de terre à la vapeur
- Poire Belle Hélène

Jeudi 19 déc. Soir 30€

*Repas de Noël
Soirée à thème*

Vendredi 20 déc. Midi 10€

- Omelette roulée aux champignons
- Jambonnette de volaille braisée aux pommes
- Choux chantilly ou Bananes flambées



« La vraie cuisine est une forme d'art. Un cadeau à partager ».

(Oprah Winfrey)



UFA Edouard Branly

5, bld Edouard Branly - B.P. 259
85006 LA ROCHE SUR YON

 51 24 06 26

 51 24 06 12

@ restaurant@cfaen85.fr

<http://ufabranly.over-blog.com>

