

UFA Edouard BRANLY RESTAURANT D'APPLICATION*



Programme des Menus



* Sur Réservation

Septembre 2013

Jeudi 05 sept. Soir 16€

- Tartare de saumon
- Poulet sauté basquaise
- Feuillantine aux framboises

Mercredi 11 sept. Midi 10€

- Terrine de poisson sauce cocktail
- Carré d'agneau aux primeurs
- Bavarois Rubané

Jeudi 12 sept. Soir 16€

- Quiche aux légumes
- Poulet de Challans rôti, fond d'artichaut, pommes duchesse et tomates confites
- Fraisier

Vendredi 13 sept. Midi 10€

- Salade lyonnaise ou Salade de chèvre chaud
- Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran
- Beignets de pommes ou Poire Belle-Hélène

Mardi 17 sept. Midi 10€

- Salade lyonnaise ou Salade de chèvre chaud
- Suprême de poisson, julienne de légumes et safran
- Beignets de pommes ou Poire Belle-Hélène

Mardi 24 sept. Midi 10€

- Salade lyonnaise ou Salade de chèvre chaud
- Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran
- Beignets de pommes ou Poire Belle-Hélène

Jeudi 26 sept. Soir 16€

- Soupe de moules au safran
- Selle d'agneau rôti ou farci
- Plateau de fromages
- Soufflé à la liqueur ou Bananes flambées



Octobre 2013

Mercredi 02 oct. Midi 10€

- Moules sauce poulette
- Poulet grillé en crapaudine sauce diable
- Salade de fruits frais

Jeudi 03 oct. Soir 16€

- Velouté de potiron aux écrevisses, gnocchis au vieux parmesan
- Tournedos grillé sauce Chorron ou Steak au poivre, flan de légumes, pomme de terre châteaux
- Savarin aux fruits

Vendredi 04 oct. Midi 10€

- Choux blanc aux lardons ou Assiette d'huîtres
- Médaillon de veau Duroc pomme croquette
- Miroir passion framboise

Mardi 08 oct. Midi 10€

- Choux blanc aux lardons ou Assiette d'huîtres
- Médaillon de veau Duroc pomme croquette
- Plateau de fromages ou
- Miroir passion framboise

Mercredi 09 oct. Midi 10€

- Salade Niçoise
- Fricassée de pintade au curry
- Pêches flambées glace vanille

Mardi 15 oct. Midi 10€

- Choux blanc aux lardons ou assiette d'huîtres
- Médaillon de veau Duroc pomme croquette
- Miroir passion framboise

Jeudi 17 oct. Midi 8€

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

Jeudi 17 oct. Soir 16€

- Œufs pochés Bayonnaise
- Sole grillée beurre maître d'hôtel ou sole soufflée, beurre blanc
- Paris Brest

Vendredi 18 oct. 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

«De tous les arts, celui qui nourrit le mieux son homme, est l'art culinaire».

(Pierre Dac)



UFA Edouard Branly

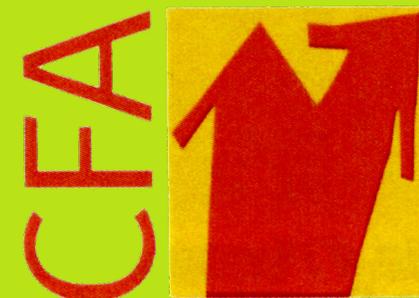
5, bld Edouard Branly - B.P. 259
85006 LA ROCHE SUR YON

 02 51 24 06 26

 02 51 24 06 12

@ restaurant@cfaen85.fr

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



E.N.85

LP E.BRANLY