

UFA Edouard BRANLY RESTAURANT D'APPLICATION*



Programme des Menus



* Sur Réservation

Janvier 2014

Mardi 07 janv. Midi 10€

- Tarte fine aux chèvres
- Poularde sauce suprême riz pilaf
- Coupe de glaces ou Salade d'oranges

Mercredi 08 janv. Midi 10€

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

Vendredi 10 janv. Midi 8€

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

Mardi 14 janv. Midi 10€

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

Jeudi 16 janv. Midi 8€

- Œufs mollets florentine
- Blanquette de veau à l'ancienne tagliatelles
- Choux chantilly ou Bananes flambées

Jeudi 16 janv. Soir 16€

- Crème de volaille aux morilles
- Bar poché sauce Hollandaise
- Plateaux de fromages
- Tarte à l'orange

Lundi 20 janv. Midi 10€

- Velouté Dubarry
- Carré de porc poêlé Choisy
- Plateau de fromages ou Salade de fruits frais

Mardi 21 janv. Midi 8€

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

Mercredi 22 janv. Midi 10€

Menu d'Examen

Jeudi 23 janv. Soir 16€

- Mousse d'avocat aux langoustines, coulis de tomate
- Carré de porc poêlé à l'orange, pomme amandine, carottes au miel et flan de légumes
- Forêt noire

Vendredi 24 janv. Midi 10€

- Tartare aux deux saumons
- Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes Dauphines
- Plateau de fromages
- Tarte au citron meringuée

Mardi 28 janv. Midi 10€

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

Mercredi 29 janv. Midi 20€

- Coquille de saumon à la parisienne
- Jambonnette de canard à l'orange
- Entremet façon tiramisu ou Ananas flambé

Jeudi 30 janv. Midi 8€

- Goujonnettes de limande sauce tartare
- Médaillon de veau Duroc
- Ananas frais ou flambés

Vendredi 31 janv. Midi 8€

- Œufs mollets florentine
- Blanquette de veau à l'ancienne tagliatelles
- Choux chantilly ou Bananes flambées

Fevrier 2014

Mardi 04 fév. Midi 10€

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

Jeudi 06 fév. Midi 8€

- Goujonnettes de poissons sauce tartare
- Pintade sautée chasseur, petit pois à la française
- Plateau de fromages ou Tarte fine aux pommes glace vanille

Jeudi 06 fév. Soir 30€
Soirée EUROPE

Mardi 11 fév. Midi 8€

- Œufs mollets florentine
- Blanquette de veau à l'ancienne Tagliatelles
- Choux chantilly ou Bananes flambées

Mercredi 12 fév. Midi 10€

- Salade de chèvre chaud
- Navarin d'agneau aux pommes
- Tarte Bourdaloue

Jeudi 13 fév. Soir 30€
Soirée CORSE

Vendredi 14 fév. Midi 10€

- Œufs brouillés au jambon de Parme
- Lapereaux aux champignons, pommes château
- Pithiviers aux poires ou Pruneaux flambés

Mardi 18 fév. Midi 10€

- Tartare aux deux saumons
- Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes Dauphines
- Tarte au citron meringuée

Mercredi 19 fév. Midi 16€

- Terrine de poissons sauce cocktail
- Osso bucco de veau pâtes fraîches, au pesto
- Plateau de fromages
- Crêpe soufflée aux fruits soufflé glacé ou Crêpes flambées

Jeudi 20 fév. Midi 8€

- Avocat cocktail aux agrumes
- Poulet sauté chasseur, tagliatelles fraîches
- Mousse au chocolat

Vendredi 21 fév. Midi 8€

- Goujonnettes de poissons sauce tartare
- Pintade sautée chasseur, petit pois à la française
- Plateau de fromages ou Tarte fine aux pommes glace vanille

Mardi 25 fév. Midi 10€

- Tartare aux deux saumons
- Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes Dauphines
- Plateau de fromages
- Tarte au citron meringuée

Jeudi 27 fév. Midi 8€

- Feuilleté aux fruits de mer sauce crustacés
- Travers de porc laqué au miel, flan de courgettes, purée de céleris
- Ananas frais ou flambé

Jeudi 27 fév. Soir 16€

- entrée froide ou chaude
- poisson ou une viande+ garnitures
- Plateau de fromages
- dessert

Vendredi 28 fév. Midi 10€

- Talmouse en tricorne
- Lotte à l'Américaine
- Faisselle aux pruneaux ou Pruneaux flambés glace vanille

« La Cuisine, c'est l'envers du décor, là où s'activent les hommes et femmes pour le plaisir des autres... ».

Bernard Loiseau



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>

