

# UFA Edouard BRANLY RESTAURANT D'APPLICATION\*



*Programme des Menus*



\* Sur Réservation

# Mars 2014

**Mardi 18 mars**                      **Midi**                      **8€**

- Goujonnettes de poissons sauce tartare
- Poulet sauté chasseur petits pois à la française
- Assiette de fromages et salade ou Feuilletés aux fruits

**Mercredi 19 mars**                      **Midi**                      **10€**

- Assiette d'huîtres
- Estouffade de bœuf provençale
- Plateau de fromages ou Tarte à l'orange

**Jeudi 20 mars**                      **Soir**                      **16€**

- Consommé à la Cancalaise
- Sole meunière, risotto aux cèpes, mini tian de légumes
- Réduction de pâte à choux 3 parfums

**Vendredi 21 mars**                      **Midi**                      **10€**

- Terrines de poisson sauce tartare
- Fricassée de volaille aux primeurs
- Plateau de fromages
- Tarte aux poires et crème d'amandes ou Cerises flambées

**Mardi 25 mars**                      **Midi**                      **10€**

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

**Jeudi 27 mars**                      **Midi**                      **8€**

- Tarte à l'oignon
- Sole meunière- pommes vapeur
- Poire Belle-Hélène

**Vendredi 28 mars**                      **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



# Avril 2014

**Mardi 01 av. Midi 10€**

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

**Jeudi 03 av. Midi 8€**

- Assiette de poissons fumés
- Filets de limande Bonne Femme, Riz créole
- Plateau de fromages ou Entremets façon forêt noire

**Jeudi 03 av. Soir 16€**

**Menu d'examen**

**Vendredi 04 av. Midi 16€**

**Menu REGIONAL**

**Mardi 08 av. Midi 8€**

- Feuilleté aux fruits de mer sauce crustacés
- Travers de porc laqué au miel, flan de courgettes, purée de céleri
- Ananas flambés

**Mercredi 09 av. Midi 10€**

- Terrine de poissons sauce tartare
- Fricassée de volaille aux primeurs
- Plateau de fromages
- Tarte aux poires et crème d'amandes ou Cerises flambées glace vanille

**Jeudi 10 av. Soir 16€**

- Salade d'avocat et agrumes
- Tronçon de turbot à la fleur de sel et ses spaghettis de carottes et courgettes sauce à la badiane
- Charlottes aux fruits et son coulis fruits rouges

**Vendredi 11 av. Midi 10€**

- Crème Agnès Sorel
- Merlan pané à l'anglaise beurre maître d'hôtel, riz créole
- Plateau de fromages
- Ananas flambé glace vanille

**Mardi 15 av. Midi 10€**

- Crème Agnès Sorel
- Merlan pané à l'anglaise, beurre Maître d'Hôtel riz créole
- Plateau de fromages ou
- Ananas frais ou flambé

**Jeudi 17 av. Midi 8€**

- Cocktail Florida
- Jambonnette de volaille à l'orange
- Crêpes Suzette ou soufflées

**Vendredi 18 av. Midi 8€**

- Assiette de poissons fumés
- Filets de limande Bonne Femme, Riz créole
- Plateau de fromages ou Entremets façon forêt noire

**Mardi 22 av. Midi 10€**

- Terrines de poisson sauce tartare
- Fricassée de volaille aux primeurs
- Plateau de fromages
- Tarte aux poires et crème d'amandes
- Cerises flambées

**Jeudi 24 av. Soir 8€**

- Talmouse en tricorne
- Carré d'agneau persillé mogettes de Vendée pommes gaufrettes
- Plateau de fromages ou Fraises Melba

**Jeudi 24 av. Soir 16€**

- Salade de lapereau
- Rouget grillé Niçoise
- Plateau de fromages
- Fraisier

**Vendredi 25 av. Midi 10€**

- Salade Lyonnaise
- Carré de porc poêlé Choisy
- Beignets aux pommes ou Ananas flambés

« Il faut donc avoir de l'âme pour avoir du goût ».  
Marquis De Vauvenargues



## **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

I D E R D A N I Y