

UFA Edouard BRANLY RESTAURANT D'APPLICATION*



Programme des Menus



* Sur Réserve

Mai 2014

Lundi 12 mai **Midi** **10€**

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

Mardi 13 mai **Midi** **8€**

- Assiette de poissons fumés
- Filet de limande Bonne Femme, riz créole
- Entremet façon « Forêt noire »

Mercredi 14 mai **Midi** **10€**

- Terrine de campagne au foie de volaille et au cognac
- Dorade grillée marseillaise
- Plateau de fromages ou Gratin de fruits frais au Grand- Marnier

Jeudi 15 mai **Soir** **16€**

- Brioche à tête farcie sauce madère
- Carré d'agneau bergère, cocos et garniture primeur
- Plateau de fromages
- Bananes flambées et son nougat glacé

Vendredi 16 mai **Midi** **10€**

- Melon jambon ou Feuilleté d'asperges sauce mousseline
- Pavé de bœuf au poivre et Gratin Ismael Bayeldi
- Fraises Melba

Mardi 20 mai **Midi** **10€**

- Melon jambon
- Feuilleté d'asperges sauce mousseline
- Pavé de bœuf au poivre, gratin Ismaël Bayeldi
- Fraises Melba

Mercredi 21 mai **Midi** **8€**

- Moules sauce poulette
- Contre-filet rôti flan de légumes pommes darphins
- Crêpe soufflée ou Crêpes flambées

Jeudi 22 mai **Midi** **8€**

- Melon jambon
- Navarin D'agneau aux légumes
- Plateau de fromages ou Tarte à la Bourdaloue

Vendredi 23 mai **Midi** **8€**

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

Mardi 27 mai **Midi** **8€**

- Talmouse en tricorne
- Carré d'agneau persillé, moquette de Vendée et pommes paille
- Crêpes flambées



Juin 2014

Mardi 03 juin **Midi** **16€**

- Cannelloni de tourteau et petits légumes à l'américaine
- Paupiette saumon, lentilles vertes du puy et flan de légumes
- Chariot de pâtisseries

Jeudi 05 juin **Midi** **8€**

- Feuilleté de fruits de mer sauce crustacés
- Darne de saumon grillée Béarnaise, rata-touille Niçoise
- Plateau de fromages ou Fraises Melba

Vendredi 06 juin **Midi** **8€**

- Moules sauce poulette
- Contre-filet rôti, flan de légumes, pommes darphins
- Crêpe soufflée ou Crêpes flambées

Mardi 11 juin **Midi** **8€**

- Moules sauce poulette
- Contre-filet rôti, flans de légumes, pommes darphins
- Fraises Melba

Jeudi 12 juin **Midi** **8€**

- Gaspacho andalou
- Steak au poivre vert, pommes sautées a cru
- Gratin de fruits

Vendredi 13 juin **Midi** **10€**

- Melon porto ou
- Légumes à la Grecque
- Contre filet grillé Béarnaise, pommes dauphine et champignons grillés
- Soufflé glacé à la liqueur

Jeudi 19 juin **Midi** **8€**

- Assiette d'huîtres
- Magret de canard au poivre vert, pommes Anna
- Tarte à l'orange Meringuée

Vendredi 20 juin **Midi** **8€**

- Gaspacho andalou
- Steak au poivre vert, pommes sautées a cru
- Gratin de fruits



*« Cuisiner suppose une tête légère,
un esprit généreux et un coeur large ».*

Paul Gauguin



UFA Edouard Branly

5, bld Edouard Branly - B.P. 259

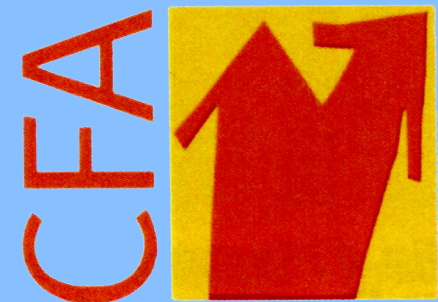
85006 LA ROCHE SUR YON

 51 24 06 26

 51 24 06 12

@ restaurant@cfaen85.fr

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



E.N.85

LP E.BRANLY