



Crédit photos - Fotolia

# La Caravelle

Restaurant d'application

## Tarifs Menus

Restauration traditionnelle

16 € menu complet

22 € menu BP du mardi

Du 1<sup>er</sup> Novembre au 30 Novembre 2020

### Lundi 2 Novembre

Diablotin aux noix  
et au bleu sur lit  
d'endives  
Ouillade Catalane  
Douceurs aux  
Agrumes

### Mardi 3 Novembre

Restaurant fermé

### Mercredi 4 Novembre

Salade de lentilles  
Blanquette de veau,  
petits légumes  
Mini Saint-Honoré

### Jeudi 5 Novembre

Feuilleté de foies de  
volailles aux cèpes,  
déglacé au Banyuls  
Carré de porc braisé  
Mentonnaise, écrasé de  
carotte, pomme  
paillason  
Salade de fruits frais  
Maison, tuiles aux  
amandes

### Vendredi 6 Novembre

Quiche Lorraine,  
mesclun de salade  
Escalope Viennoise,  
légumes de saison  
Assiette gourmande

### Lundi 9 Novembre

### Mardi 10 Novembre

Menu à 22€  
Tatin de boudin noir aux  
pommes, chutney d'oignons  
Filet de truite rose, mousse  
de chorizo, gâteau  
d'escalivade  
Carré d'agneau rôti aux  
herbes, sauce vigneronne.  
Fruiter de saison, coulis de  
fruits frais

### Mercredi 11 Novembre

### Jeudi 12 Novembre

Œufs brouillés Magda  
Noisette de Mignon de  
porc au cidre et graine  
de sésame,  
Céleri braisé  
Paris-Brest

### Vendredi 13 Novembre

Quiche Lorraine  
chiffonnade de roquette  
aux pommes  
Magret de canard,  
chutney de figues, pâté  
aux pommes de terre  
Gâteau-Opéra

# Menus

Du 1<sup>er</sup> Novembre au 30 Novembre 2020

Lundi 16 Novembre

Mardi 17 Novembre

Mercredi 18 Novembre

Jeudi 19 Novembre

Vendredi 20 Novembre

Menu à 22€  
Terrine "Arc en ciel"  
et Tempura de gambas  
Filet de truite snacké,  
beurre d'anchois,  
citron vert  
Noisette de veau au Byrrh  
flan de légumes  
Gratinée d'Automne au  
Calvados

Carpaccio de truite  
fumée, tomates confites,  
chantilly citronnée  
Médaille de lotte,  
sauce Américaine,  
tagliatelle à l'encre de  
seiche  
Forêt noire aux griottes

Salade du Sud-Ouest,  
beignet de foie gras  
Filet de sole Grenobloise,  
flan de carottes, rosace de  
courgettes

Lundi 23 Novembre

Mardi 24 Novembre

Mercredi 25 Novembre

Jeudi 26 Novembre

Vendredi 27 Novembre

Restaurant fermé

Restaurant fermé

Restaurant fermé

Huitres gratinées à la  
fondue de poireaux,  
réduction au Champagne  
Daurade rôtie, beurre  
blanc à la vanille, risotto  
aux mangues  
Tarte renversée  
caramélisée aux pommes  
glace vanille

Duo de saumon, blinis et  
crème acidulée  
Bœuf Bourguignon,  
carottes Vichy  
Paris-Brest

CCI Sud Formation  
CFA OCCITANIE | PERPIGNAN



La Caravelle

Restaurant d'application

Informations - Réservations :  
T. 04 68 56 84 74  
e.mauchasse@sudformation.cci.fr

Restaurant d'application La Caravelle • Avenue Paul Pascot • 66004 Perpignan cedex