

Restaurant Ty Pacifique

MENUS année 2022

Les réservations s'effectuent par mail avec confirmation de notre part à

restaurant.ty.pacifique@gmail.com

Afin de permettre aux élèves de finir aux heures de cours, les clients sont tenus d'arriver au restaurant d'application à :

- **Entre 12h00 le midi (au-delà de 12h15 aucun client ne sera accepté), les derniers clients doivent impérativement quitter le restaurant à 13h30.**
- **A 19h00 le soir (après 19h15, aucun client ne sera accepté), les derniers clients doivent impérativement quitter le restaurant à 21h00**

TARIFS DES REPAS DU RESTAURANT D'APPLICATION, applicables pour l'année 2022:

Le midi : - Les repas composés de deux plats (entrée + plat ou plat + dessert) sont au tarif de : **1200 à 1500 cfp**

- Les repas composés de trois plats sont au tarif de : de **1500 cfp**

Le soir les tarifs varient de **2500 cfp à 4000 cfp** en fonction des prix du marché.

Pour le paiement : Veuillez privilégier **le paiement par chèque**, les **CB ne sont pas acceptées**. Nous limitons les espèces.

Mardi 21 juin midi 1200 frs		Jeudi 23 juin midi
Rouleaux de printemps, sauce gingembre Escalope de veau à la crème, petits pois à la française, purée de patates douce		Elèves en stage Restaurant fermé
Mardi 21 juin soir 2500 frs	Mercredi 22 juin soir 3000 frs	Jeudi 23 juin soir 3000 frs
Brick de chèvre aux fruits secs Magret de canard au miel accompagné de frites de polenta et salade Trio d'ananas	Avocat aux crevettes Poulet rôti pommes de terre fondantes farcies à la duxelle de champignons jus court de volaille Tarte Tatin à la banane caramel beurre salé Crème fouettée au piment	Petite bouillabaisse, rouille et croûtons Souris d'agneau braisée au ras el hanout, semoule dattes et carottes au miel. Mille-feuille aux framboises et crème pistache

Mardi 28 juin midi 1200 frs		Jeudi 30 juin midi
Pressé de tomate macédoine, rillettes de saumon Cabillaud en croûte de chorizo, haricots blancs et chou chinois		Eleves en stage Restaurant fermé
Mardi 28 juin soir	Mercredi 29 juin soir 3000 frs	Jeudi 30 juin soir 2500 frs
Melon à l'italienne Poulet niçoise accompagné de carottes Vichy Bourdaloue aux poires	Mi-cuit de saumon trilogie de betteraves Mignon de porc aux pruneaux pomme de terre gaufrettes Coulant au chocolat crème anglaise	Œuf mollet croquant garniture bourguignonne Dos de cabillaud façon grenobloise, gratin d'haricots verts en croûte de noix, écrasé de manioc Bavarois aux marrons d'Ardèche

Mardi 5 juillet midi 1200FRS		Jeudi 7 juillet midi
Pressé de tomate macédoine, rillettes de saumon Cabillaud en croûte de chorizo, haricots blancs et chou chinois		Eleves en stage Restaurant fermé
Mardi 5 juillet soir 3000 frs	Mercredi 6 juillet soir 2500 frs	Jeudi 7 juillet soir 3000 frs
Assiette de saumon fumé Fricassée de veau à l'estragon purée aux deux légumes Petit pot praliné	Potage Dubarry Côtes d'agneaux en croûte d'herbes Caviar d'aubergines, raviole Ananas Rôti glace vanille	Salade de Poulpe Tunisienne Blanquette de veau au lait de coco, riz madras Crêpes au beurre Suzette flambées au Grand Marnier

Mardi 12 juillet midi 1200 frs		Jeudi 14 juillet midi
Suprême de volaille grillé, sauce diable, légumes grillés Mi cuit chocolat, crème anglaise et chantilly à la vanille		Restaurant fermé Jour férié
Mardi 12 juillet soir 2500 frs	Mercredi 13 juillet soir	Jeudi 14 juillet soir
Bouillon Pot au feu Bourgeois Mousse au Chocolat et coulis de framboise	Restaurant fermé	Restaurant fermé Jour férié

Mardi 19 juillet midi 1200 frs		Jeudi 21 juillet midi 1500 frs
Suprême de volaille grillé, sauce diable, légumes grillés Mi cuit chocolat, crème anglaise et chantilly à la vanille		Flan de courgette coulis de poivron rouge escalope Viennoise à la Marsalla pomme Duchesse Dame blanche
Mardi 19 juillet soir 3500 frs	Mercredi 20 Juillet soir	Jeudi 21 juillet soir
Flan de courgettes, coulis de poivrons Escalope de volaille normande Petits pois à la française Dame blanche	Eleves en stage Restaurant fermé	Eleves en stage Restaurant fermé

Mardi 26 juillet midi 1200frs		Jeudi 28 juillet midi 1500 frs
Estouffade de bœuf à la provençale, tagliatelles Tarte au citron meringuée		Verrine avocat et crevettes petits farcis Niçois Poire au caramel glace vanille
Mardi 26 juillet soir 2500 frs	Mercredi 27 juillet soir	Jeudi 28 juillet soir
Tarte du soleil Fettucini au saumon et épinard crêpe Suzette	Elèves en stage Restaurant fermé	Eleves en stage Restaurant fermé

Mardi 2 aout midi 1200 frs		Jeudi 4 aout midi 1500 frs
Estouffade de bœuf à la provençale, tagliatelles Tarte au citron meringuée		Vichyssoise Carré de Veau sauce poivre Purée aux deux légumes Profiteroles
Mardi 2 aout soir	Mercredi 3 aout soir	Jeudi 4 aout soir
Restaurant fermé	Eleves en stage Restaurant fermé	Eleves en stage Restaurant fermé