




RESTAURANT D'APPLICATION

L'APPRENTI SAGE

MFR DE BALAN
53 rue Centrale

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03



Chers clients,

**par votre présence au
RESTAURANT L'APPRENTI SAGE,
vous contribuez pleinement à la formation de nos
apprentis et nous vous en remercions.**

**Les objectifs pédagogiques et d'éventuels
problèmes d'approvisionnement peuvent nous
amener à changer ponctuellement certains plats
d'un menu. Nous vous prions de nous en excuser.**

**Un acompte vous sera demandé pour toute
réservation de table supérieure à 6 couverts.**

**Merci de prévenir la MFR en cas d'annulation ou
d'empêchement. Cela nous donnera la possibilité
de reproposer votre table afin de permettre à nos
apprentis de pratiquer.**

BON APPETIT !



**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Dîner du jeudi 12 septembre

Raviole d'écrevisses


Filet de dorade en écailles de carottes,
beurre de fenouil

Plateau de fromages de nos régions

Millefeuille

**Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30**

**Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mardi 17 septembre

Oeufs à la bourguignonne

Filet de carrelet, écume,
légumes d'antan

Pêches flambées, infusées
à la verveine



**Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30
Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**



**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mercredi 2 octobre

Terrine de poissons et épinards



Longe de porc rôtie, sauce au miel,
pommes Pont Neuf



Tarte au citron

**Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30**

**Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Dîner du jeudi 3 octobre

Vol-au-vent ris de veau et champignons

.....

Suprême de volaille au citron et à la
vanille, garniture du moment

.....

Plateau de fromages de nos régions

.....

Religieuse praliné

**Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30**

**Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mardi 8 octobre

Tourte aux poireaux, légumes et shiitakés

Selle d'agneau farcie, mini ratatouille

Pommes flambées et chantilly
aromatisée

**Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30**

**Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mercredi 9 octobre

Saucisson brioché, sauce au Porto

Filet de limande, risotto de petit épeautre

Salade de fruits frais

**Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30**

**Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Dîner du jeudi 10 octobre

Tourte aux poireaux, légumes et shiitakés


Selle d'agneau farcie, mini ratatouille

Plateau de fromages de nos régions

Pommes flambées et chantilly
aromatisée

**Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30**

**Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mercredi 23 octobre

Avocat aux crevettes et agrumes

Lotte à l'Armoricaine, gratin dauphinois

Tarte aux pommes à l'Alsacienne

**Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30**

**Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Dîner du jeudi 24 octobre

Mousse d'avocat aux crevettes

Caille farcie comme une pastilla

Plateau de fromages de nos régions

Délice de poires sablé

**Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30**

**Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mardi 5 novembre


Tarte fine de truite

Médailon de veau,
légumes de saison

Soufflé glacé

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mercredi 6 novembre

Avocat aux crevettes et agrumes

.....

Lotte à l'Armoricaine, gratin dauphinois

.....

Tarte aux pommes
à l'Alsacienne

**Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30**

**Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03**





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Dîner du jeudi 7 novembre



Tarte fine de truite

Médailon de veau,
légumes de saison

Plateau de fromages de nos régions

Soufflé glacé

Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30
Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mercredi 20 novembre

Assiette scandinave

.....

Râble de lapin farci,
légumes automnaux glacés

.....

Baba mangue passion

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30
Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Dîner du jeudi 21 novembre


Oeuf parfait,
espuma oignon blanc et chorizo

Tronçon de turbot,
garniture automnale

Plateau de fromages de nos régions

Opéra revisité

Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30
Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mardi 26 novembre

Crème de potiron, julienne de
légumes

Pintade en deux cuissons
aux champignons, risotto

Paris-Brest noisette passion

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





**RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE**

Déjeuner du mercredi 27 novembre

Avocat et crevettes

.....

Râble de lapin farci,
légumes automnaux glacés

.....

Baba mangue passion

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Dîner du jeudi 28 novembre


Crème de potiron,
julienne de légumes

Pintade en deux cuissons
aux champignons, risotto

Plateau de fromages de nos régions

Paris-Brest noisette passion

Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30
Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mercredi 11 décembre

Tourte de cochon de l'Ain

Faux-filet grillé, sauce béarnaise

Salade de fruits frais

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03



RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

★ *Dîner du jeudi 12 décembre*

Soupe de poissons, comme une bouillabaisse

Selle d'agneau rôtie, céleri rave en croûte de sel,
crème de céleri à l'ail noir

Plateau de fromages de nos régions

Pavlova exotique

Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03



RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mardi 7 janvier

Raviole aux champignons, bouillon japonisant

Paleron de boeuf au lard,
chou braisé et fruit poché

Riz au lait

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mercredi 8 janvier

Tourte de cochon de l'Ain

Faux-filet grillé, sauce béarnaise

Salade de fruits frais

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Dîner du jeudi 9 janvier

Raviole aux champignons, bouillon japonisant

Paleron de boeuf au lard,
chou braisé et fruit poché

Plateau de fromages de nos régions

Riz au lait

Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mardi 28 janvier

Consommé de boeuf en croûte feuilletée

Queue de lotte, chou kale,
panais et topinambour

Entremet aux fruits

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Dîner du jeudi 30 janvier

Consommé de boeuf en croûte feuilletée

Queue de lotte, chou kale,
panais et topinambour

Plateau de fromages de nos régions

Entremet aux fruits

Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Saint-Valentin

Dîner du jeudi 13 février

Entremet de canard confit au foie gras

Omble chevalier, sauce au sudachi
et sa garniture du moment

Plateau de fromages de nos régions

Dessert noix de coco, passion, violette

Menu à 30 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03




RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE



Déjeuner du mardi 18 février


Soufflé au fromage et champignons



**Filet de canette au poivre Voatsiperifery,
pommes gaufrettes et betteraves**

Tarte chiboust poire et déclinaison de poire

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30



Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03






RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Dîner du jeudi 20 février

Soufflé au fromage et champignons



**Filet de canette au poivre Voatsiperifery,
pommes gaufrettes et betteraves**

Plateau de fromages de nos régions

Tarte chiboust poire et déclinaison de poire



Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30
Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03






RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mercredi 12 mars

Salade de chèvres chauds panés au thym


Canette rôtie au poivre de Timut,
garniture de saison

Pithiviers



Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mardi 18 mars

Carpaccio de poissons aux agrumes

Assiette végétarienne

Tarte aux deux chocolats

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mercredi 19 mars



Assiette de poissons fumés

Poulet pochésauce suprême,
pommes grenailles

Tarte au chocolat

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Dîner du jeudi 20 mars

Carpaccio de poissons aux agrumes



Assiette végétarienne

Plateau de fromages de nos régions

Tarte aux deux chocolats

Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03





RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mardi 8 avril

Chartreuse d'asperges vertes et blanches,
cervelle de canuts comme un bavarois

Saucisson chaud en brioche,
sauce beaujolaise

Tarte à la praline rose et pistache

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03

RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mardi 9 avril

Assiette de charcuteries

Filet de dorade, sauce beurre blanc
riz

fraisier

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03



RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Dîner du jeudi 10 avril

Chartreuse d'asperges vertes et blanches,
cervelle de canuts comme un bavarois

Saucisson chaud en brioche,
sauce beaujolaise

Plateau de fromages de nos régions

Tarte à la praline rose et pistache

Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03



RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mardi 6 mai

Croquant de sardines,
tapenade et tartare de légumes

Carré de porc aigre doux,
pommes de terre en trois façons

Pradon à l'orange

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03



RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mercredi 7 mai

Avocat, concassée de tomates
et chips de légumes

Arancini mozzarella aubergine,
bâtonnets de légumes de printemps,
velouté de petits pois

Tarte framboise et chocolat blanc

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03



RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mardi 20 mai

Chou'fleur en trois textures

Assiette végétarienne et oeuf parfait

Fraisier

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03



RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Déjeuner du mercredi 21 mai

Gaspacho à la tomate,
tartine grillée à l'écrasé d'olives

Pithiviers de légumes,
mesclun de jeunes pousses,
vinaigrette acidulée

Fruits flambés

Menu à 20 € par convive
Arrivée entre 12h15 et 12h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03



RESTAURANT D'APPLICATION
L'APPRENTI SAGE

Dîner du jeudi 22 mai

Chou'fleur en trois textures

Assiette végétarienne et oeuf parfait

Plateau de fromages de nos régions

Fraisier

Menu à 25 € par convive
Arrivée entre 19h15 et 19h30

Renseignement et réservation au
04.78.06.16.03