

Le Fontanil

Restaurant D'Application

Menus

Centre de Formation aux
Métiers de l'alimentation et de la Restauration



Sur réservation :

04 79 33 10 24

mfr-fontanil@mfr-asso.fr

www.mfr-fontanil.fr



Le Fontanil

MFR le FONTANIL

Antenne CFA

MFR AUVERGNES RHONE ALPES

158 RUE DE L'EGLISE

73230 SAINT ALBAN LEYSSE

Les menus sont élaborés en fonction des objectifs pédagogiques et servis par des apprentis en formation.

Le service est assuré pour 12h15 afin de faciliter l'organisation.

Merci par avance de tenir compte de ses contraintes.

*Menu Classique : Entrée-Plat-Dessert
Prévoir 2 h de temps de service*

*Menu Business : Entrée-Plat ou Plat-Dessert
Service 1h30- Formule à préciser à la réservation*

Menu Examen : Nos apprentis sont en situation d'évaluation. Prévoir 2h de temps de service

Menu BP : Réaliser par des apprentis en Brevet Professionnel attestant de l'acquisition d'une haute qualification. Prévoir 3h de temps de service



Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 10 avril 2018 19,00 €

REPAS LYONNAIS

Menu BP

Gratinée à l'oignon ou
Saucisson brioché sauce madère

Rognons de veau à la crème ou
Pièce du boucher à l'échalote

Fromages secs

Nougat glacé flambé

Mardi 24 avril 2018 13,00 €

Cocktail de crevettes

Menu Classique

Darne de saumon poché au beurre blanc

Pommes à l'anglaise

Menu Business
10€

Tarte fine aux pommes

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mercredi 11 avril 2018 13,00 €

Tarte à l'oignon

Menu Classique

Sole meunière

Pommes fondantes

Menu Business
10€

Pâtisserie maison

Jeudi 12 avril 2018 13,00 €

Tarte à l'oignon

Menu Classique

Sole meunière

Pommes fondantes

Menu Business
10€

Pâtisserie maison

Mercredi 25 avril 2018 13,00 €

Cocktail de crevettes

Menu Classique

Darne de saumon poché au beurre blanc

Pommes à l'anglaise

Menu Business
10€

Tarte fine aux pommes

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 26 avril 2018 13,00 €

Tarte à l'oignon

Menu Classique

Sole meunière

Pommes fondantes

Pâtisserie maison (et agrumes)

Mercredi 16

et Jeudi 17 mai 2018 13,00 €

(boissons offertes)

Menu Examen

Examen CAP RESTAURANT

Tables de 2 et de 4 personnes

Vendredi 8 juin 2018 13,00 €

Cocktail de crevettes

Menu Classique

Darne de saumon poché au beurre blanc

Pommes à l'anglaise

Tarte fine aux pommes

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 3 mai 2018

Soirée BP organisée par les apprentis

(à confirmer)

Pour financer un voyage d'étude

Mardi 15 mai 2018 19,00 €

MENU REVISION BP

Menu Examen

Cuisine et Restaurant

Mardi 5 juin 2018 13,00 €

(boissons offertes)

Menu Examen

Examen CAP RESTAURANT

Tables de 2 et de 4 personnes

Mardi 12 juin 2018 13,00 €

Assiette de charcuterie

Menu Classique

Sole grenobloise

Pommes noisettes

Œuf à la neige

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 13 juin 2018 13,00 €

Assiette de charcuterie

Menu Classique

Sole grenobloise

Pommes noisettes

Œuf à la neige

Jeudi 21 juin 2018 13,00 €

Assiette de charcuterie

Menu Classique

Sole grenobloise

Pommes noisettes

Œuf à la neige

Mardi 3 juillet 2018 13,00 €

Allumette au fromage, salade

Menu Classique

Entrecôte beurre maître d'hôtel

Ratatouille façon niçoise

Pâtisserie maison

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 19 juin 2018 19,00 €

MENU MIDI PYRENEES

Menu BP

Croustade d'œufs brouillés aux cèpes
ou Cocktail d'écrevisses

Magret de canard aux épices

Pommes croquettes, flan d'ail

Endives braisées, pomme macaire

Plateau de fromages

Dessert autour de la poire et poires flambées

Mardi 26
et Mercredi 27 juin 2018 13,00 €

Allumette au fromage, salade

Menu Classique

Entrecôte beurre maître d'hôtel

Ratatouille façon niçoise

Pâtisserie maison