

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 AUVERGNE 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

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

Menu BP

Mardi 24 avril 2018 13,00 €

Cocktail de crevettes

Darne de saumon poché au beurre blanc

Pommes à l'anglaise

Tarte fine aux pommes

Menu Classique

Menu Business
10€

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mercredi 11 avril 2018 13,00 €

Tarte à l'oignon

Sole meunière

Pommes fondantes

Pâtisserie maison

Menu Classique

Menu Business
10€

Jeudi 12 avril 2018 13,00 €

Tarte à l'oignon

Sole meunière

Pommes fondantes

Pâtisserie maison

Menu Classique

Menu Business
10€

Mercredi 25 avril 2018 13,00 €

Cocktail de crevettes

Darne de saumon poché au beurre blanc

Pommes à l'anglaise

Tarte fine aux pommes

Menu Classique

Menu Business
10€

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 26 avril 2018 13,00 €

Tarte à l'oignon

Sole meunière

Pommes fondantes

Pâtisserie maison (et agrumes)

Menu Classique

Menu Business
10€

Jeudi 17 mai 2018 13,00 €

(boissons offertes)

Examen CAP RESTAURANT

Tables de 2 et 4 personnes

Menu Examen

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 3 mai 2018 13,00 €

(boissons offertes)

Examen CAP RESTAURANT

Tables de 2 et de 4 personnes

Menu Examen

Mardi 15 mai 2018 19,00 €

MENU REVISION BP

Cuisine et Restaurant

Menu Examen

Mardi 29

et Mercredi 30 mai 2018 13,00 €

Assiette de charcuterie

Sole grenobloise

Pommes noisettes

Œuf à la neige

Menu Classique

Menu Business
10€

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 31 mai 2018 19,00 €

MENU MIDI PYRENEES

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

Magret de canard aux épices

Pommes croquettes, flan d'ail

Plateau de fromages

Dessert autour de la poire et poires flambées

Menu BP

Mercredi 6 juin 2018 19,00 €

(boissons offertes)

Examen BP RESTAURANT

Tables de 2 et 4 personnes

Menu Examen

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 5 juin 2018 13,00 €

(boissons offertes)

Examen CAP RESTAURANT

Tables de 2 et 4 personnes

Menu Examen

Vendredi 8 juin 2018 13,00 €

Cocktail de crevettes

Darne de saumon poché au beurre blanc

Pommes à l'anglaise

Tarte fine aux pommes

Menu Classique

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 19 juin 2018

Soirée BP organisée par les apprentis
(à confirmer)

Pour financer un voyage d'étude

Mardi 26

et Mercredi 27 juin 2018 13,00 €

Allumette au fromage, salade

Entrecôte beurre maître d'hôtel

Ratatouille façon niçoise

Pâtisserie maison

Menu Classique

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 21 juin 2018 13,00 €

Assiette de charcuterie

Sole grenobloise

Pommes noisettes

Œuf à la neige

Menu Classique

Mardi 3 juillet 2018 13,00 €

Allumette au fromage, salade

Entrecôte beurre maître d'hôtel

Ratatouille façon niçoise

Pâtisserie maison

Menu Classique