

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 2h30 de temps de service*

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 26 septembre 2017 19,00 €

MENU BRETAGNE

Assiette de six huîtres ou Galette aux fruits de mer

Bar poché Garni

Faisselle, coulis

Gratiné de fruits, far breton et Pommes flambées

Jeudi 5 octobre 2017 13,00 €

Bruschetta salade

Fricassée de volaille à l'ancienne

Riz pilaf

Vacherin individuel, coulis de framboise

Mercredi 18 octobre 2017 13,00 €

Assiette de charcuterie

Navarin aux primeurs

Crêpes Mont Blanc

Menu BP

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 10 octobre 2017 19,00 €

MENU SAVOIE

Cappuccino de champignons, Gougère au beaufort
Ou Jambon cru

Lavaret meunière, tuile à la tomme de Savoie
Tarte fine de polenta aux légumes

Plateau de fromages

Parfait glacé au Génépi, Biscuit de Savoie

Jeudi 19 octobre 2017 13,00 €

Assiette de charcuterie

Navarin aux primeurs

Crêpes Mont Blanc

Menu BP

Menu Classique

Menu
Business 10€

Menu
Business 10€

Menu Classique

Menu
Business 10€

Menu Classique

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 14 novembre 2017 19,00 €

MENU POITOU CHARENTES

Assiette de saumon fumé
Ou Soupe de moules safranée

Volaille farcie, garnie

Fromages secs

Tartelette soufflée, granité au Cognac et prunes
flambées

Jeudi 23 novembre 2017 13,00 €

EXAMEN CAP RESTAURANT
Tables de 4 pers Boissons offertes

Menu Examen

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 21 novembre 2017 19,00 €

MENU FRANCHE COMTE

Tartelette francomtoise, petite salade
Ou Assiette de charcuteries

Râble de lapin à la Jurassienne
Fondue de poireaux et gratin de pommes de terre

Plateau de fromages

Gratin de fruits, crème d'amandes et cerises flambées

Vendredi 24 novembre 2017 11,00 €

Quiche lorraine

Contrefilet rôti
Brocolis à l'anglaise carottes glacées

Pâtisserie maison

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 28 novembre 2017 19,00 €

MENU AQUITAINE

Ravioles de crustacés, émulsion de mer

Ou Assiette de 6 huîtres

Tronçon de turbot sauce hollandaise

Pommes sarladaises, gratin de courgette

Tarte agenaïse, glace vanille et pruneaux flambés

Menu BP

Mardi 5 décembre 2017 24,00 €

REPAS CHAMPAGNE

Cocktail d'écrevisses aux agrumes

Ou Fondant aux foies de volaille

Poularde pochée sauce champenoise et sa
garniture

Fromages secs

Entremets Champenois

Menu BP

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 30 novembre 2017 11,00 €

Quiche lorraine

Contrefilet rôti

Brocolis à l'anglaise carottes glacées

Pâtisserie maison

Menu Classique

Mercredi 6 décembre 2017 13,00 €

EXAMEN N°1

EMPLOYÉ DE RESTAURANT

Menu Examen

Tables de 4 pers

Boissons offertes

Jeudi 7 décembre 2017 13,00 €
EXAMEN N°1 EMPLOYÉ DE RESTAURANT

Tables de 4 personnes- Boissons offertes

Menu Examen

Mardi 12 décembre 2017 11,00 €

Œufs pochés, duxelle et salade

Poulet rôti / pommes gaufrettes

Pâtisserie maison

Menu Classique

Mercredi 13 décembre 2017 11,00 €

Œufs pochés, duxelle et salade

Poulet rôti / pommes gaufrettes

Pâtisserie maison

Menu Classique

Jeudi 14 décembre 2017 13,00 €

Salade de chèvre chaud

Navarin aux primeurs

Crêpes Mont Blanc

Menu
Business 10€

Menu Classique

Mardi 19 décembre 2017 29,00 €

MENU FETE

Foie gras ou Noix de St Jacques

Volaille farcie aux marrons

Plateau de fromages

Assiette gourmande

Menu BP

Jeudi 21 décembre 2017 11,00 €

Œufs pochés, duxelle et salade

Poulet rôti / pommes gaufrettes

Pâtisserie maison

Menu Classique