

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*

*L'accueil du soir s'effectuera de
18h45 à 19h15*

*Merci par avance de tenir compte de ces
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 : Réalisé 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 28 août 2018 19,00 €

MENU P.A.C.A

Menu BP

Melon au Muscat
ou Crudités, Anchoïade et Focaccia

Dorade en croûte de sel, beurre d'anis

Tian de légumes, riz sauvage

Banon ou Faisselle, coulis

Desserts au citron et oranges flambées

Jeudi 6 septembre 2018 13,00 €

Melon

Menu Classique

Fricassée de volaille à l'ancienne

Riz pilaf

Menu Business
10€

Vacherin individuel, coulis de framboise

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mercredi 29 août 2018 13,00 €

Jeudi 30 août 2018

Menu Classique

Melon

Fricassée de volaille à l'ancienne

Riz pilaf

Vacherin individuel, coulis de framboise

Menu Business
10€

Mardi 18 septembre 2018 19,00 €

MENU ILE DE FRANCE

Menu BP

Œuf poché cressonnière

Truite meunière garniture St Germain

Fromages secs

Paris-Brest, St Honoré, Mille-feuille

SOIREE

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mercredi 19 septembre 2018 13,00 €

Jeudi 20 septembre 2018

Pâté en croûte, salade

Navarin aux primeurs

Crêpe Mont Blanc

Menu Classique

Menu Business
10€

Mardi 9 octobre 2018 19,00 €

MENU NORMANDIE

Trilogie de saumon

Ou Assiette de Fruits de mer

Carré de veau rôti façon normande

Endives braisées, pomme macaire

Tartelette chiboust aux pommes et son sorbet
ou Crêpe flambée

Menu BP

Mardi 23 octobre 2018 13,00 €

Pâté en croûte, salade

Navarin aux primeurs

Crêpes Mont Blanc

Menu classique

Menu Business
10€

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 2 octobre 2018 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

Fromages

Parfait glacé au Génépi, biscuit de Savoie

Menu BP

Mardi 16 octobre 2018 19,00 €

MENU NORMANDIE

Trilogie de saumon

Ou Assiette de Fruits de mer

Carré de veau rôti façon normande

Endives braisées, pomme macaire

Tartelette chiboust aux pommes et son sorbet
ou Crêpe flambée

Menu BP

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 6 novembre 2018 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 8 novembre 2018 13,00 €

Potage Julienne Darblay

Filet de bar en papillote
sauce hollandaise

Pomme duchesse

Pâtisserie (et agrumes)

Menu BP

Menu Classique

SOIREE

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mercredi 7 novembre 2018 13,00 €

Potage Julienne Darblay

Filet de bar en papillote
sauce hollandaise

Pomme duchesse

Pâtisserie (et agrumes)

Menu Classique

Menu Business
10€

Jeudi 22 novembre 2018 11,00 €

Quiche lorraine

Contrefilet rôti

Brocolis à l'anglaise carottes glacées

Pâtisserie

Menu Classique

Mardi 27 novembre 2018 19,00 €

MENU CHAMPAGNE

Cocktail d'écrevisses aux agrumes
ou Fondant aux foies de volaille

Menu BP

Poularde pochée sauce champenoise et sa garniture

Fromages secs

Entremets champenois

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 4 décembre 2018 13,00 €

Potage Julienne Darblay

Filet de bar en papillote sauce hollandaise

Pomme duchesse

Pâtisserie (et agrumes)

Menu Classique

Menu Business

10 €

Mard 11 décembre 2018 29,00 €

Foie gras ou Noix de St Jacques

Volaille farcie aux marrons

Fromages

Assiette gourmande

Menu Fête

SOIREE

Mardi 18 décembre 2018 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

Menu BP

SOIREE

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 6 décembre 2018 11,00 €

Œufs pochés, duxelle et salade

Poulet rôti

Pomme gaufrettes

Pâtisserie

Menu Classique

Mercredi 12 décembre 2018 11,00 €

Jeudi 13 décembre 2018

Quiche lorraine

Contrefilet rôti

Brocolis à l'anglaise, carottes glacées

Pâtisserie

Menu Classique

Mercredi 19 décembre 2018 13,00 €

Jeudi 20 décembre 2018

Terrine de légumes

Magret de canard sauce à l'orange

Endives braisées

Génoise sauce anglaise

Menu Classique

Menu Business
10€