




MENUS AVRIL – MAI 2019

| | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|
|  <p>Au Petit Rabelais Brasserie Pédagogique</p>  | <p>Lundi 25 mars 2019</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 16 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> Trilogie de poissons fumés et son accompagnement Épaule d'agneau confite au thym risotto de céleri, légumes glacés Dessert de nos pâtisseries</p> | <p>Lundi 1 avril 2019</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 16 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> Crème d'artichaut, oeufs mollets Pavé de boeuf, sauce vin rouge, Pommes grenaille et mesclun Dessert maison</p> | <p>Lundi 8 avril 2019</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 14 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> Fine tartine de sardines, pommes acidulées Volaille panée aux fruits secs gratin dauphinois Dessert du jour</p> | <p>Lundi 29 avril 2019</p> <p>Soirée Gastronomique</p> <p>Formule tout compris à 35 €</p> <p>Voir communication sur notre site</p> <p>Réservation au 04.73.54.54.63</p> |  <p>LE RABELAIS RESTAURANT PÉDAGOGIQUE</p> |
| | <p>Jeudi 2 mai 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 11 €</p> <p><i>Avocat créole</i> Colombo de porc aux légumes Flan Parisien</p> | <p>Lundi 20 mai 2019</p> <p>Dîner</p> <p>Formule CCF ttc à 16 € (Apéritif, vin et café) 8 Tables de 3 ou 4</p> <p><i>Mise en bouche</i> salade de lentilles et saucisse de Morteau Dame de saumon grillée sauce beurre blanc à la citronnelle tian de légumes Fromages de nos régions Dacquoise Pistache-chocolat blanc</p> | <p>Lundi 27 mai 2019</p> <p>Dîner</p> <p>Formule CCF ttc à 16 € (Apéritif, vin et café) 8 Tables de 3 ou 4</p> <p><i>Mise en bouche</i> Assiette de charcuteries et son mesclun Filet de canard pour deux au poivre vert, poêlée de légumes croquants et pommes fondants Fromages de nos régions Tarte ananas rôti</p> | | |
| <p>Retrouvez toutes les informations ventes pâtisseries – chocolats– restaurant – after-work sur le site : http://lycee-rabelais-brassac.fr</p> | | | | | |