



**ICEP**

un centre de formation



CCI CAEN  
NORMANDIE

RESTAURANTS D'APPLICATION

# MENUS

SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2020

RÉSERVATIONS : [MBONHEME@CAEN.CCI.FR](mailto:MBONHEME@CAEN.CCI.FR) - 02 31 46 75 52

# ÉDITO

"Les alternant·es de l'ICEP, associé·es à l'équipe pédagogique de la filière restauration sont heureux de vous présenter les menus proposés dans leurs deux restaurants d'application.

C'est avec plaisir que nous vous accueillons pour déguster les plats réalisés et servis par nos apprenant·es.

Nous comptons sur votre bienveillance envers eux au regard de leur expérience naissante.

Aussi, ces derniers apprécieront vos encouragements nécessaires à leur réussite.

Les menus sont susceptibles de changer. Merci pour votre active participation et bon appétit !"



**L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE**

---

# TARIFS

---

Repas : 13 euros

(entrée - plat - fromages - ou dessert - eau minérale)

Repas : 15 euros

(entrée - plat - fromages et dessert - eau minérale)

---

Vins :

4,50 à 19,80 euros

---

Apéritifs :

1,50 à 4,00 euros

---

Café : 1,30 euros



# NOS ÉQUIPEMENTS



7 AU 11 SEPTEMBRE

## LE VIN/20

Lundi :	Verrine crevettes pamplemousse cocktail ou gaspacho andalou Fricassée de volaille risotto aux champignons Crêpe pâte à tartiner
Mardi :	Crème Dubarry Noisettes d'agneau à la crème d'ail - lentilles - haricots verts Saint-honoré
Mercredi :	Salade de melon à l'italienne Poulet poché à l'indienne - semoule au poivron Assortiment de tartelettes
Jeudi :	Assiette nordique Pavé de Bar au jus de coquillage Mille-feuille fraise pêche
Vendredi :	Pas de service

## L'APPLI

Lundi :	Pas de service
Mardi :	Pas de service
Mercredi :	Pas de service
Jeudi :	Pas de service
Vendredi :	Pas de service

"Se nourrir est un besoin, manger est un art"

LA ROCHEFOUGAULT



14 AU 18 SEPTEMBRE

## LE VIN/20

Lundi :	Pas de service
Mardi :	Assiette de charcuterie Dos de cabillaud sauté - beurre blanc - écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Tarte au citron meringuée
Mercredi :	Pas de service
Jeudi :	Pas de service
Vendredi :	Salade niçoise Parmentier de canard, mesclun Tarte Bourdaloue

## L'APPLI

Lundi :	Pas de service
Mardi :	Pas de service
Mercredi :	Pas de service
Jeudi :	Pas de service
Vendredi :	Pas de service

"Le bonheur est dans la cuisine"

**PAUL BOCUSE**



21 AU 25 SEPTEMBRE

## LE VIN/20

Lundi : Pas de service

Mardi : Pas de service

Mercredi : Velouté de moules, asperges et œufs pochés  
Filet de canette en croute de pommes de terre  
Crêpe farcie aux pommes caramel - citron vert- gingembre

Jeudi : Pas de service

Vendredi : Salade composée  
Burger  
Café goumand

## L'APPLI

Lundi : Pas de service

Mardi : Pas de service

Mercredi : Pas de service

Jeudi : Tartare de saumon, pomme granny et mesclun au jus d'agrumes  
Carré d'agneau rôti, écrasé de pommes de terre, tomates confites et  
échalotes rôties  
Tarte maître Pons

Vendredi : Pas de service



"On ne peut pas faire de cuisine si on n'aime pas les gens"

JOËL ROBUCHON

28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

## LE VIN/20

Lundi :	Tartine savoyarde ou oeufs à la florentine Sauté de veau à la provencale Café gourmand
Mardi :	Bisque de crustacés Filet de boeuf à la ficelle - légumes tournés Opéra
Mercredi :	Oeuf au plat - écume de lard fumé Navarin aux champignons Eclair au citron - salade de fruits
Jeudi :	Truite de mer en écailles de tomates et courgettes Rognons de veau à la Beaugé Fôret noire
Vendredi :	Pas de service

## L'APPLI

Lundi :	Pas de service
Mardi :	Tomate moscovite Côte de porc sautée charcutière /pommes purée Coupe de glace ou sorbet
Mercredi :	Pas de service
Jeudi :	Pas de service
Vendredi :	Pas de service

"La cuisine, c'est un peu comme le cinéma. C'est l'émotion qui compte"

**ANNE-SOPHIE PIC**





5 AU 9 OCTOBRE

## LE VIN/20

Lundi :	Pas de service
Mardi :	Soufflé aux fromages Rognons de veau à la Beaugé - champignons - riz sauvage Beignets de pommes
Mercredi :	Pas de service
Jeudi :	Salade façon niçoise Poulet cocotte grand-mère Crème brûlée
Vendredi :	Crudités - vinaigrette moutarde Filet mignon de porc crème lard écrasé de pomme de terre ciboulette Crème aux œufs

## L'APPLI

Lundi :	Pas de service
Mardi :	Pas de service
Mercredi :	Pas de service
Jeudi :	Pas de service
Vendredi :	Pas de service

"La cuisine c'est la paix dans le monde"

**PAUL BOCUSE**



12 AU 16 OCTOBRE

## LE VIN/20

- Lundi : Quiche au thon et tomate  
Dos de cabillaud duguéré - riz pilaf  
Café gourmand
- Mardi : Assiette scandinave - crème fouettée acidulée - blinis  
Médailon de veau Duroc - pommes noisette  
Mille feuille au caramel façon Tatin
- Mercredi : Bavarois de céleri - crème moussieuse de bleu d'Auvergne  
Bouillabaisse ou rognons de veau à la Beaugé  
Sabayon de pomelos sorbet framboise et rose
- Jeudi : Pas de service
- Vendredi : Légumes à la Grecque  
Sauté de veau Marengo  
Ananas

## L'APPLI

- Lundi : Pas de service
- Mardi : Pas de service
- Mercredi : Pas de service
- Jeudi : Œuf mollet au confit de basilic  
Pavé de cabillaud, risotto d'herbes  
Meringue et coco, fruits rouges
- Vendredi : Pas de service

"Ce n'est pas parce qu'on est chef qu'on connaît la recette du succès"

**LAURENCE GODBUT**



26 AU 30 OCTOBRE

## LE VIN/20

Lundi : Verrine avocat cocktail ou choux saumon wasabi  
Merlan à l'Anglaise - poêlée de légumes verts sauce Hollandaise  
Tartelette agrumes pistache

Mardi : Légumes à la grecque  
Poulet cocotte grand-mère - pommes cocotte  
Entremet à la pomme façon clafoutis

Mercredi : Potage de potiron et châtaignes caramélisées ou club sandwich  
Darne de saumon - beurre safrané à l'orange carottes miel  
Sablé breton, crèmeux d'agrumes

Jeudi : Pas de service

Vendredi : Pas de service

## L'APPLI

Lundi : Pas de service

Mardi : Salade de chèvre chaud en feuille de brick  
Escalope de veau ou dinde normande/petits pois à la française  
Tarte aux pommes

Mercredi : Pas de service

Jeudi : Pas de service

Vendredi : Pas de service

"Les épices sont à la cuisine ce que la ponctuation est à la littérature "

**OLIVIER ROELLINGER**



2 AU 6 NOVEMBRE

## LE VIN/20

- Lundi : Pas de service
- Mardi : Talmouses en tricorne  
Magrets de canard miel citron - pommes lyonnaises  
Pots de crème
- Mercredi : Pas de service
- Jeudi : Œufs frits tyrolienne  
Magret de canard au poivre - tian de légumes  
Tarte au chocolat
- Vendredi : Potage st germain  
Merlan pané beurre blanc - poêlée de légumes verts  
Choux craquelin vanille cacao

## L'APPLI

- Lundi : Pas de service
- Mardi : Pas de service
- Mercredi : Pas de service
- Jeudi : Pas de service
- Vendredi : Pas de service

"Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine, la bonne"

**BERNARD LOISEAU**



9 AU 13 NOVEMBRE

## LE VIN/20

- Lundi : Assiette de charcuterie  
Filet de volaille farci aux champignons - écrasé de pommes de terre  
Fromage ou panacotta caramel au beurre salé
- Mardi : Pas de service
- Mercredi : Férié
- Jeudi : Buffet d'entrées  
Sauté de veau au cidre et pommes duchesses  
Soufflé Nutella
- Vendredi : Tartine à l'italienne  
Fricassé de lapereau à la Dijonnaise  
Tarte au citron

## L'APPLI

- Lundi : Pas de service
- Mardi : Pas de service
- Mercredi : Férié
- Jeudi : Saucisson en brioche  
Lotte et langoustine, couscous de légumes  
Crêpes flambées
- Vendredi : Pas de service

"On apprend la cuisine avec celle des autres, à un moment donné on fait la sienne "

JEAN FRANÇOIS PIEGE



16 AU 20 NOVEMBRE

## LE VIN/20

Lundi : Velouté de patates douces crème citron vert  
Filet mignon - polenta crémeuse au safran  
Bûche

Mardi : Saucisson en brioche sauce porto  
Filet de bar rôti - crème de poivrons - poêlée de champignons des bois - courgettes farcies  
Soupe de fruits frais au sirop menthe gingembre - crème légère amandes

Mercredi : Service examens

Jeudi : Pas de service

Vendredi : Pas de service

## L'APPLI

Lundi : Pas de service

Mardi : Œufs farcis Chimay  
Filet mignon de porc sauce moutarde - carottes façon Vichy  
Crème caramel

Mercredi : Pas de service

Jeudi : Pas de service

Vendredi : Pas de service



"Un bon cuisinier, c'est comme une fée qui distribue le bonheur "

**ELSA SCHIAPARELLI**

23 AU 27 NOVEMBRE

## LE VIN/20

Lundi : Pas de service

Mardi : Croustades d'oeuf mollet florentine  
Entrecôte double sauce choron - jardinière de légumes  
Ananas flambé - glace rhum raisin

Mercredi : Pas de service

Jeudi : Pas de service

Vendredi : Pas de service

## L'APPLI

Lundi : Pas de service

Mardi : Pas de service

Mercredi : Street food - Service comptoir  
Burger boeuf - frites au couteau  
Panacotta de fruits rouges

Jeudi : Quiche lorraine  
Darne de poisson pochée  
Salade de fruits

Vendredi : Pas de service

"On peut rendre le monde meilleur avec la cuisine"

**PIERRE GAGNAIRE**



30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE

## LE VIN/20

- Lundi : Tartine savoyarde ou tomate moscovite  
Côte de porc sautée charcutière - purée  
Crème chocolat
- Mardi : Gnocchis à la parisienne  
Carré de porc poêlé choisy - pommes de terre château - laitues braisées  
Café gourmand
- Mercredi : Pressé de foie gras aux pommes  
Pavé de cabillaud au curry  
Buffet de bûches modernes
- Jeudi : Feuilleté épinard chèvre  
Carré de porc ratatouille - gnocchis poelés  
Ganache chocolat - croustillant aux graines
- Vendredi : Pas de service

## L'APPLI

- Lundi : Pas de service
- Mardi : Pas de service
- Mercredi : Tartine savoyarde et mesclun  
Filet mignon de porc sauce normande - carottes façon Vichy  
Mousses chocolat (noir, blanc, lacté)
- Jeudi : Assiette nordique et saumon fumé  
Magret de canard - crêpes de chou-fleur - jus corsé  
Bûche de Noël moderne
- Vendredi : Assiette de cochonnaille  
Dos de merlu - concassé de tomate aux herbes  
Tarte Bourdaloue

"La vie est courte, prenez un dessert"

THÉODORE ZELDIN





7 AU 11 DÉCEMBRE

## LE VIN/20

Lundi : Pas de service

Mardi : Gratiné à l'oignon  
Osso bucco milanaise - spaghettis - brocolis  
Pithiviers

Mercredi : Pas de service

Jeudi : Huitres chaudes - salade de la mer  
Pavé de biche sauce diane - purée de céleri - courgette poivron  
Bûche de Noël

Vendredi : Pas de service

## L'APPLI

Lundi : Pas de service

Mardi : Pas de service

Mercredi : Pas de service

Jeudi : Salade de pommes de terre aux herbes et pignon de pin  
Poulet basquaise  
Tarte au chocolat et banane flambée

Vendredi : Macédoine de légumes mayonnaise  
Magret de canard pommes lyonnaise  
Salade de fruits

"La différence entre un bon restaurant et un excellent ce n'est que des détails"

**ALAIN DUGASSE**



14 AU 18 DÉCEMBRE

## LE VIN/20

Lundi : Pas de service

Mardi : Velouté Dubarry  
Darnes de lieu pochées beurre fondu - riz pilaf - purée de petits pois  
Bûche pâtissière

Mercredi : Pas de service

Jeudi : Pas de service

Vendredi : Pas de service

## L'APPLI

Lundi : Pas de service

Mardi : Pas de service

Mercredi : Verrine d'avocat cocktail au crabe  
Escalope de dinde viennoise - spaghettis  
Choux chantilly

Jeudi : Salade composée  
Burger  
Crème brûlée

Vendredi : Pas de service

"En France la cuisine est une forme sérieuse d'Art, et un sport national "

**JULIA CHILD**



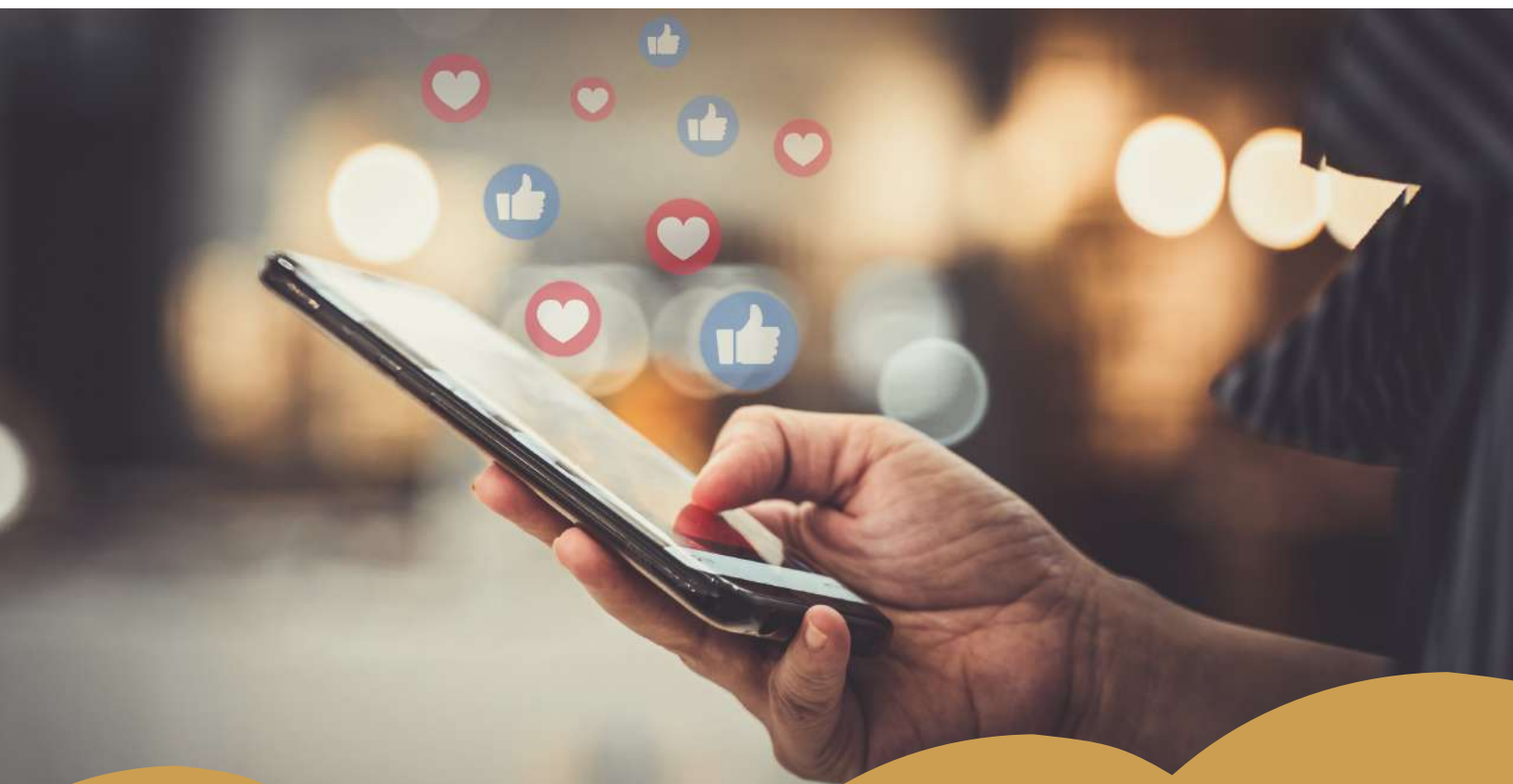
# RÉGLEMENTATION

Conformément à la réglementation en vigueur (BO N°43 du 23 Novembre 1995), nous vous informons que les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expriment par le caractère pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux prix pratiqués par les restaurateurs.

A bientôt à l'ICEP

## REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ



# VENTE DE FLEURS

Nos apprenti·es fleuristes  
vous proposent des  
bouquets et compositions

Renseignements à l'accueil



ICEP

8 rue claude bloch

14053 Caen Cedex 4



02 31 46 55 52



[www.icepformation.com](http://www.icepformation.com)

