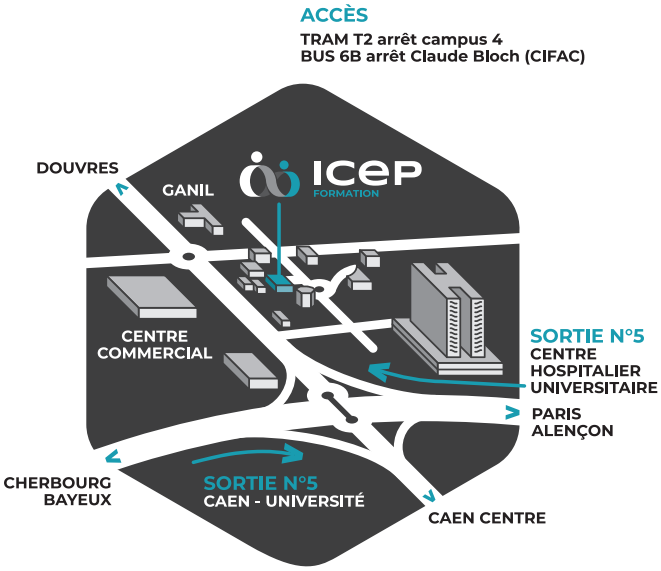
MENU OCTOBRE 2022

ICEP FORMATION

Nos restaurants d'application

"Vin/20" "L'Appli"



ACCESSIBLE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

TARIFS

Formules :
Entrée-plat-fromage et/ou dessert : 13 ou 15 €
Entrée/plat ou Plat/dessert : 10.50 €

Vins : 10 à 32 €

Apéritifs : 1.50 à 4.00 €

Café : 1.40 €

HORAIRES ET CONTACT

Ouverts les midis du lundi au vendredi, en fonction du parcours de formation, à partir de **12h30**, uniquement sur réservation au **02 31 46 75 52**

Les apprentis de l'ICEP Formation sont mis en condition réelle de service pour parfaire leur formation. Les repas préparés et servis répondent à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes des formations.

POUR RÉSERVER

Contact : Matthieu BONHÊME
Email : mbonheme@icepformation.cci.fr
Tél. 02 31 46 75 52 ou 02 31 46 75 68

Géré par
CCI CAEN NORMANDIE

ICEP FORMATION

MENU OCTOBRE 2022

Dates	Restaurant "Vin/20"	Restaurant "L'Appli"
03/10	Tourte au poireau Fricassée de volaille au curry Cerises jubilées	
04/10	Velouté Dubarry Magret de Canard Vallée d'Auge Ananas gondole	Quiche océane Tian de légume, filet de volaille, sauce tomate aux épices douces. Pana cotta coulis fruits jaunes ou coulis fruits rouges
05/10		Tomates moscovites Côte de porc sautée charcutière, pommes mousseline Coupes de glaces ou sorbet
06/10	Goujonnette de poisson hôtelière Steak au poivre /tartare 1er service Pommes allumettes Tarte alsacienne aux pommes	

POUR RÉSERVER : **Tél.** 02 31 46 75 52 ou 02 31 46 75 68

Les menus et dates annoncés sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des progressions pédagogiques.

MENU OCTOBRE 2022

ICEP FORMATION

Dates	Restaurant "Vin/20"	Restaurant "L'Appli"
11/10		Velouté de petits pois à la menthe, chips de lard Escalope cordon bleu / tagliatelles Salade de fruits frais
12/10	Gambas flambées à l'anis compotée de fenouil et concassé de tomate Ravioles façon colombo de porc Blanc manger coco et mangue croustillant aux graines	Œuf dur mimosa Escalope cordon bleu, tagliatelles Tarte aux pommes
13/10		Planche de tapas Calamar snacké, sauce vierge épicée, riz façon paëlla Tortel de naranja
14/10	Gambas flambées Osso bucco milanaise Pizza chocolat	Melon à l'Italienne Escalope de volaille à la crème, petit pois à la français Tarte aux pommes

POUR RÉSERVER : **Tél.** 02 31 46 75 52 ou 02 31 46 75 68

Les menus et dates annoncés sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des progressions pédagogiques.

ICEP FORMATION

MENU OCTOBRE 2022

Dates	Restaurant "Vin/20"	Restaurant "L'Appli"
17/10	Potage Cultivateur Blanquette d'agneau, courgette et concombre Salade de fruits	
18/10		Ravioles de champignons, crème Sorel et d'ail. Colin clouté aux olives, bohémienne de légumes, PDT grillée. Café gourmand, salade de fruits.
19/10	Profiteroles de petits pois, jus de persil et céleri Caneton laqué aux agrumes, purée de fèves et polenta au sésame Assiette de fromages ou Salade de fruits exotiques	Quiche océane Tian de légume, filet de volaille, sauce tomate aux épices douces. Pana cotta coulis fruits jaunes ou coulis fruits rouges
20/10	Salade niçoise Poulet cocotte grand-mère, pommes cocotte Clafoutis aux cerises Cerises flambées	

POUR RÉSERVER : **Tél.** 02 31 46 75 52 ou 02 31 46 75 68

Les menus et dates annoncés sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des progressions pédagogiques.

ICEP FORMATION

MENU OCTOBRE 2022

Dates	Restaurant "Vin/20"	Restaurant "L'Appli"
21/10		Œufs brouillés portugaise Osso bucco de Dinde Tagliatelle Feuillantines aux fruits
25/10	Légumes à la Grecque Blanquette de Veau, Riz Tarte aux poires Amandine	Potage Dubarry, croûtons. Darne de saumon laqué au soja et sésame, tagliatelles de légumes. Paris-Brest
26/10	Verrines déclinaison de betterave Crème de panais, chips de sarrasin, déclinaison de radis Velouté d'automne et ses condiments Poulet rôti en croûte noire, farce de champignons, assortiment de légumes de saison, sauce myrtille Buffet de desserts	Salade de chèvre chaud en feuille de brick Escalopes de dinde à la normande, petits pois à la française Tarte aux pommes
27/10		Crème Agnès Sorel Steak grillé, sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf Mille-feuilles pistache

POUR RÉSERVER : **Tél.** 02 31 46 75 52 ou 02 31 46 75 68

Les menus et dates annoncés sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des progressions pédagogiques.

MENU OCTOBRE 2022

ICEP FORMATION

Dates	Restaurant "Vin/20"	Restaurant "L'Appli"
28/10	Saumon cru marine aux épices et chipati Magret de canard grillé au sésame, jus de canard acidulé Gâteau de semoule tuile aux épices douces	

POUR RÉSERVER : **Tél.** 02 31 46 75 52 ou 02 31 46 75 68

Les menus et dates annoncés sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des progressions pédagogiques.