

L'Atelier des Sens

Place du 8 mai 1945
Saint Chély d'Apcher

Restaurant
d'Application

Réservations
04.66.31.00.99



Menus midi : de 12.50€ à 15€

Menus soir : de 14€ à 28€

Services à 12h et 19h – Soirées Gastronomique jeudi et vendredi soir à 19h30
Réservations 04.66.31.00.99 (midi jusqu'à 10h, soir jusqu'à 16h)

Les menus peuvent être soumis à des modifications pour des raisons pédagogiques ou d'approvisionnement





Semaine 38 - Du 17 au 21 septembre

	Mardi 18/09	Mercredi 19/09	Jeudi 20/09	Vendredi 21/09
Midi	1 PRO1 MENU REGION P.A.C.A Cannellonis de brousse de brebis, basilic zestes de citron vert, jeunes pousses. *** Dos de saumon aux carottes, vinaigrette aux agrumes, semoules et raisins *** Tarte citron meringuée	1 CAP Pas de Service	1 PRO2 Tarte feuilletée au cantal et son mesclun *** Sauté de porc Marengo, tagliatelles *** Crêpes	MAN Pas de Service
Soir	1 STHR Pas de Service	Pas de Service	Pas de Service	Pas de Service

	Mardi 25/09	Mercredi 29/09	Jeudi 27/09	Vendredi 28/09
Midi	1 PRO1 MENU REGION OCCITANIE Quiche à l'échalote confite et pélardon des cévennes, chantilly de chavignol *** Encornets farcis aux fruits secs, aubergines grillées et riz camarguais *** Panna cotta aux myrtilles	1 CAP Pas de Service	1 PRO2 Menu à thème: «Auvergne- Rhône-Alpes» Gâteau aux foies de volaille, sauce tomate *** Petit salé aux lentilles vertes du Puy *** Tarte aux myrtilles. TSTHR «La cantine de mon enfance» Macédoine de légumes et œuf dur Crudités vinaigrette Pomelos crevettes *** Tomates farcies et riz pilaf *** Ile flottante Choux ou éclairs à la crème Salade de fruits	MAN Pas de Service
Soir	1 STHR Tomate en macédoine façon milles feuilles *** Cuisse de poulet chasseur, purée de pomme de terre *** Pêches flambées, glace à la vanille	Pas de Service	Pas de Service	Pas de Service



Semaine 40 - Du 01 au 05 octobre

	Mardi 02/10	Mercredi 03/10	Jeudi 04/10	Vendredi 05/10
Midi	1 PRO1 MENU REGION Midi-Pyrénées Tourte au roquefort et pommes de terre, salade verte *** Côte de boeuf, pommes pont neuf, sauce béarnaise ou au bleu des causses *** Flognarde et crème anglaise	1 CAP Pas de Service	1 PRO2 Menu à thème: «Grand Est» Quiche Lorraine *** Filet de truite rose sur son lit de choucroute, sauce champagne *** Mirabelles flambées, glace vanille TSTHR «La cantine de mon enfance» Macédoine de légumes et œuf dur Crudités vinaigrette Pomelos crevettes *** Tomates farcies et riz pilaf *** Ile flottante Choux ou éclairs à la crème Salade de fruits	MAN Pas de Service
Soir	1 STHR Tomate en macédoine façon milles feuilles *** Cuisse de poulet chasseur, purée de pomme de terre *** Pêches flambées, glace à la vanille	 Pas de Service	 Pas de Service	 Pas de Service



Semaine 41 - Du 08 au 12 octobre

	Mardi 09/10	Mercredi 10/10	Jeudi 11/10	Vendredi 12/10
Midi	Banquet COMPLET	1 CAP Pas de Service	1 PRO2 Menu à thème: «Centre Val de Loire et Pays de la Loire» Darne de saumon pochée, beurre blanc *** Filet de canette au miel et au vinaigre d'Orléan, mogettes vendéennes *** Tarte Tatin TSTHR «Restauration d'entreprise» Salade lyonnaise et œuf poché (basse température) *** Pot au feu de canard et ses légumes (tournés) *** Fondant aux marrons et crème anglaise vanille	MAN Pas de Service
Soir	1 STHR Assiette de charcuteries *** Steak sauté, pommes dauphines *** Moka	Pas de Service	Pas de Service	Pas de Service



Semaine 42 - Du 15 au 19 octobre

	Mardi 16/10	Mercredi 17/10	Jeudi 18/10	Vendredi 19/10
Midi	1 PRO1 MENU Automne Velouté de potimarron, mousse de munster, chips de lard *** Mignon de porc sauce moutarde, purée de butternut *** Tarte tatin	1 CAP Pas de Service	1 PRO2 Menu à thème: «Occitanie» Moules farcies à la sétoise *** Poisson grillé, beurre de Montpellier et riz camarguais *** Millas et fruits flambés TSTHR «Restauration d'entreprise» Salade lyonnaise et œuf poché (basse température) *** Pot au feu de canard et ses légumes (tournés) *** Fondant aux marrons et crème anglaise vanille	 Pas de Service
Soir	1 STHR Assiette de charcuteries *** Steak sauté, pommes dauphines *** Moka	 Pas de Service	 Pas de Service	Soirée caritative du Lions Club 45€ boissons comprises Réservation au 06 08 88 18 28 ou 06 71 87 04 74 