

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
40 Mercredi 30/09/2020 Diner	<p><i>Houmous de petit pois et menthe chips de sarrasin</i> ***</p> <p><i>Cannelloni de courgette, rougaille d'écrevisses sorbet citron coriandre</i> ou</p> <p><i>Pavé de cabillaud, Mousseline de céleri et pomme de terre croustillante, sauce maltaise</i> ***</p> <p><i>Suprême de volaille, pomme diamant, royale de topinambour et châtaignes</i> ou</p> <p><i>Barbue grenobloise, compotée de chou rouge, cromesquis de champignons</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>tarte alsacienne revisitée</i> ou</p> <p><i>melon et pastèque, glace au miel, meringue</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Beaufume Carène</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Cîret Antonin</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Darthout Aurélien</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Del Fabro Charlotte</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Goncalves Laura</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Stutzmann Sasha</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Beaufume Carène</i>	Coordinat.	<i>Cîret Antonin</i>	Amuse-Bouche	<i>Darthout Aurélien</i>	Entrées	<i>Del Fabro Charlotte</i>	Plats	<i>Goncalves Laura</i>	Desserts	<i>Stutzmann Sasha</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>BARBAROGLI</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>CORDUANT</td> </tr> </table>	MDH	BARBAROGLI	BAR	CORDUANT	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - NEUFCHATEL - PONT LEVEQUE - SAINTE MAURE - ROQUEFORT - COMTE - SAINT NECTAIRE <p>Cocktails :</p> <p>JOHN COLLINS DAIQUIRI</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> -ALSACE PINOT NOIR -BOURGOGNE SAINT VERAN
Salle	<i>Beaufume Carène</i>																			
Coordinat.	<i>Cîret Antonin</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Darthout Aurélien</i>																			
Entrées	<i>Del Fabro Charlotte</i>																			
Plats	<i>Goncalves Laura</i>																			
Desserts	<i>Stutzmann Sasha</i>																			
MDH	BARBAROGLI																			
BAR	CORDUANT																			
41 Mercredi 07/10/2020 Diner	<p><i>Royale de brocoli et magret fumé</i> ***</p> <p><i>Potimarron et châtaigne, foie gras poêlé</i> Ou</p> <p><i>Saint jacques en viennoise de chorizo sur risotto de frégola</i> ***</p> <p><i>Tronçons de sole au vin jaune, coquillages et fondue de tétragones (recette Ferrandi)</i> Ou</p> <p><i>Poitrine de canard rôti au miel cuisses confites, navets pruneaux et champignons (recette Ferrandi)</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages affinés</i> ***</p> <p><i>jeux de choux (4 sortes)</i> ou</p> <p><i>mille-feuille filo et reine-claude flambées</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Cîret Antonin</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Darthout Aurélien</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Del Fabro Charlotte</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Furet Thomas</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Pichereau Lilou</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Tomov Clement</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Cîret Antonin</i>	Coordinat.	<i>Darthout Aurélien</i>	Amuse-Bouche	<i>Del Fabro Charlotte</i>	Entrées	<i>Furet Thomas</i>	Plats	<i>Pichereau Lilou</i>	Desserts	<i>Tomov Clement</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>CORDUANT</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>CURTI</td> </tr> </table>	MDH	CORDUANT	BAR	CURTI	<p>Fromages:</p> <ul style="list-style-type: none"> -CAMEMBERT -LANGRES -PICODON -VALENCAY - CHEVROTIN DES ARAVIS -BLEU D'Auvergne -REBLOCHON <p>Cocktails :</p> <p>SIDE CAR GIN FIZZ</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> -ALSACE RIESLING -BOURGOGNE PINOT NOIR
Salle	<i>Cîret Antonin</i>																			
Coordinat.	<i>Darthout Aurélien</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Del Fabro Charlotte</i>																			
Entrées	<i>Furet Thomas</i>																			
Plats	<i>Pichereau Lilou</i>																			
Desserts	<i>Tomov Clement</i>																			
MDH	CORDUANT																			
BAR	CURTI																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
45 Mercredi 04/11/2020 Diner	<p><i>Gambas en papillon, condiment et bouillon thaï</i> ***</p> <p><i>Crème de potimarron, œuf parfait girolles et croûtons de pain d'épices (recette Ferrandi)</i> ou <i>Lisette fumée par nos soins en écailles de radis Pommes à l'huile et crème raifort</i> ***</p> <p><i>Civet de sanglier en cannelloni, garniture grand-mère et poire au vin</i> ou <i>Rouget sur pissaladiere, vierge d'agrumes chips d'ail et coriandre fraîche</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>figues pochées façon "Jubilé", parfait vanille</i> ou <i>mille-feuille de pomme caramélisée</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Darthout Aurélien</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Del Fabro Charlotte</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse- Bouche</td> <td><i>Furet Thomas</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Goncalves Laura</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Prevost Paul</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Yvon Valentin</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Darthout Aurélien</i>	Coordinat.	<i>Del Fabro Charlotte</i>	Amuse- Bouche	<i>Furet Thomas</i>	Entrées	<i>Goncalves Laura</i>	Plats	<i>Prevost Paul</i>	Desserts	<i>Yvon Valentin</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>CURTI</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>PICOT</td> </tr> </table>	MDH	CURTI	BAR	PICOT	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRIE DE MEAUX - MAROILLES - CROTTIN DE CHAVIGNOL - CHAROLAIS - FOURME D'AMBERT - BEAUFORT <p>Cocktails :</p> <ul style="list-style-type: none"> COSMOPOLITAIN PLANTER'S PUNCH <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - COTE DE PROVENCE ROSE - CHEMIN DE MOSCOU GAYDA
Salle	<i>Darthout Aurélien</i>																			
Coordinat.	<i>Del Fabro Charlotte</i>																			
Amuse- Bouche	<i>Furet Thomas</i>																			
Entrées	<i>Goncalves Laura</i>																			
Plats	<i>Prevost Paul</i>																			
Desserts	<i>Yvon Valentin</i>																			
MDH	CURTI																			
BAR	PICOT																			
Mercredi 11/11/2020 Diner	<i>Férialé</i>																			
Du 15/11/2020 au 19/11/2020	<i>Restaurant VIP du Salon Equip'hotel A Paris Porte de Versailles</i>																			
49 Lundi 30/11/2020 Diner	<i>Diner « La Liste » au ministère des affaires étrangères</i>																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
<p>49</p> <p>Mercredi 02/12/2020 Diner</p>	<p><i>Tonnelet de pomme de terre andouillé et bulot</i> *** <i>Tortellini champignons sauvages crème d'oignon doux et Avruga</i> ou <i>Royale de topinambours, cuisses de grenouilles frites au mijinko</i> *** <i>Joue bœuf braisée, tagliatelles aux trompettes de la mort</i> ou <i>Cabillaud Skrei betteraves et celeri et jus de viande</i> *** <i>Plateau de fromages</i> *** <i>finger chocolat ananas</i> ou <i>Tarte Tatin</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Del Fabro Charlotte</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Furet Thomas</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Goncalves Laura</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Pichereau Lilou</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Stutzmann Sasha</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Beaufume Carène</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Del Fabro Charlotte</i>	Coordinat.	<i>Furet Thomas</i>	Amuse-Bouche	<i>Goncalves Laura</i>	Entrées	<i>Pichereau Lilou</i>	Plats	<i>Stutzmann Sasha</i>	Desserts	<i>Beaufume Carène</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>PICOT</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>RIGAUD</td> </tr> </table>	MDH	PICOT	BAR	RIGAUD	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - CHAOURCE - MUNSTER - RIGOTTE DE CONDRIEU - LAGUIOLE - BLEU DU HAUT JURA <p>Cocktails :</p> <p>TAMPICO MARGARITA</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - GRAVES CH. BOYREIN - GRAVES CH. DUMAINE
Salle	<i>Del Fabro Charlotte</i>																			
Coordinat.	<i>Furet Thomas</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Goncalves Laura</i>																			
Entrées	<i>Pichereau Lilou</i>																			
Plats	<i>Stutzmann Sasha</i>																			
Desserts	<i>Beaufume Carène</i>																			
MDH	PICOT																			
BAR	RIGAUD																			
<p>50</p> <p>Mercredi 09/12/2020 Diner</p>	<p><i>Caviar d'aubergines fumées et dattes, toast croustillant (recette Ferrandi)</i> *** <i>Saumon mi cuit mi fumé, quinoa façon taboulé libanais</i> ou <i>Tataki de thon et avocat chips de manioc</i> *** <i>Daurade royale, artichaut en barigoule, émulsion de bouillabaisse au chorizo</i> ou <i>Râble de lapin farci aux pruneaux, potiron, choux de Bruxelles et pâtissons</i> *** <i>Plateau de fromages</i> *** <i>bûche forêt noire, coulis cerise</i> ou <i>bûche glacée vanille et marrons meringuée</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Furet Thomas</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Goncalves Laura</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Pichereau Lilou</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Prevost Paul</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Tomov Clément</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Ciret Antonín</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Furet Thomas</i>	Coordinat.	<i>Goncalves Laura</i>	Amuse-Bouche	<i>Pichereau Lilou</i>	Entrées	<i>Prevost Paul</i>	Plats	<i>Tomov Clément</i>	Desserts	<i>Ciret Antonín</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>RIGAUD</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>ZARLING</td> </tr> </table>	MDH	RIGAUD	BAR	ZARLING	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRIE DE MELUN - PONT L'EVEQUE - MACONNAIS - RIGOTTE - BLEU D'AUVERGNE - COMTE - CANTAL <p>Cocktails :</p> <p>PINK LADY SUNSET BOULEVARD</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - SANCERRE BLANC LES ORMEAUX - SAUMUR CHAMPIGNY
Salle	<i>Furet Thomas</i>																			
Coordinat.	<i>Goncalves Laura</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Pichereau Lilou</i>																			
Entrées	<i>Prevost Paul</i>																			
Plats	<i>Tomov Clément</i>																			
Desserts	<i>Ciret Antonín</i>																			
MDH	RIGAUD																			
BAR	ZARLING																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar
----------	---------------------------------------	----------------	-------------	-------------------

<p>50</p> <p>Du 10/12/2020 au 13/12/2020</p>	<p><i>Taste of Paris</i> <i>Grand Palais Paris</i></p>																			
<p>02</p> <p>Mercredi 13/01/2021 Diner</p>	<p><i>Raviole de haddock, crème d'ail</i> ***</p> <p><i>Pâté en croûte de volaille et foie gras, chutney de coings</i> Ou <i>Chaire de crabe pétales de daikon et blue meat</i> ***</p> <p><i>Carré d'agneau persillé, Tatin d'endive sur pomme d'arphin</i> ou <i>Quenelles de brochet sauce Nantua, embeurrée de choux rouge au lard de Colonnata</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>tropézienne au kiwi (jaune, vert) ou dessert chocolat « after eight »</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Goncalves Laura</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Pichereau Lilou</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse- Bouche</td> <td><i>Prevost Paul</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Stutzmann Sacha</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Yvon Valentin</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Darthout Aurélien</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Goncalves Laura</i>	Coordinat.	<i>Pichereau Lilou</i>	Amuse- Bouche	<i>Prevost Paul</i>	Entrées	<i>Stutzmann Sacha</i>	Plats	<i>Yvon Valentin</i>	Desserts	<i>Darthout Aurélien</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>ZARLING</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>BARBAROGLI</td> </tr> </table>	MDH	ZARLING	BAR	BARBAROGLI	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRIE DE MEAUX - LIVAROT - POULIGNY SAINT PIERRE - CHABICHOU - SAINT NECTAIRE - BLEU DE SASSENAGE <p>Cocktails :</p> <p>FRENCH 75 PRESIDENTE</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - CROZES HERMITAGE rge - ARBOIS CH. BETHANIE
Salle	<i>Goncalves Laura</i>																			
Coordinat.	<i>Pichereau Lilou</i>																			
Amuse- Bouche	<i>Prevost Paul</i>																			
Entrées	<i>Stutzmann Sacha</i>																			
Plats	<i>Yvon Valentin</i>																			
Desserts	<i>Darthout Aurélien</i>																			
MDH	ZARLING																			
BAR	BARBAROGLI																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
03 Mercredi 20/01/2021 Diner	<p><i>Royale de champignons (recette Ferrandi)</i> ***</p> <p><i>Salsifis et toast œuf de caille</i> Ou <i>Tortellini ricotta basilic bouillon de jambon de pays</i> ***</p> <p><i>Sot l'y laisse de volaille, Coco blanc, piquillos et chorizo</i> (recette Ferrandi) Ou <i>Lotte à la basquaise et riz vénéré</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Poire poché vin rouge et poivre mignonette</i> Ou <i>Brioche façon pain perdu, glace crème de marrons</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Pichereau Lilou</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Prevost Paul</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse- Bouche</td> <td><i>Stutzman n Sacha</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Tomov Clément</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Beaufune Carène</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Del Fabro Charlotte</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Pichereau Lilou</i>	Coordinat.	<i>Prevost Paul</i>	Amuse- Bouche	<i>Stutzman n Sacha</i>	Entrées	<i>Tomov Clément</i>	Plats	<i>Beaufune Carène</i>	Desserts	<i>Del Fabro Charlotte</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>BARBAROGLHI</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>CURTI</td> </tr> </table>	MDH	BARBAROGLHI	BAR	CURTI	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - NEUFCHATEL - PONT LEVEQUE - CHAROLAIS - SELLES SUR CHER - BLEU DU VERCORS - BEAUFORT - SALERS <p>Cocktails :</p> <p>BLUE LAGOON GARIBALDI</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - JURANCON SEC - MADIRAN
Salle	<i>Pichereau Lilou</i>																			
Coordinat.	<i>Prevost Paul</i>																			
Amuse- Bouche	<i>Stutzman n Sacha</i>																			
Entrées	<i>Tomov Clément</i>																			
Plats	<i>Beaufune Carène</i>																			
Desserts	<i>Del Fabro Charlotte</i>																			
MDH	BARBAROGLHI																			
BAR	CURTI																			
06 Mercredi 10/02/2021 Diner	<p><i>Croquette de pieds de porc et foie gras</i> ***</p> <p><i>Godiveau de Saint Jacques sauce coraline</i> orge perlé ou <i>Ravioles d'épinard et haddock coulis d'oignons</i> ***</p> <p><i>Joue de bœuf comme un bourguignon et tagliatelles</i> fraîches ou <i>Dos de cabillaud poudre d'ail noir et aneth</i> <i>Couteaux de plongée et calamar fine purée et rouille</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>la noisette sous 4 feuilles</i> ou <i>parfait pinacolada, brochette d'ananas flambée</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Prevost Paul</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Stutzmann Sacha</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse- Bouche</td> <td><i>Tomov Clément</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Yvon Valentin</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Ciret Antonin</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Furet Thomas</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Prevost Paul</i>	Coordinat.	<i>Stutzmann Sacha</i>	Amuse- Bouche	<i>Tomov Clément</i>	Entrées	<i>Yvon Valentin</i>	Plats	<i>Ciret Antonin</i>	Desserts	<i>Furet Thomas</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>CORDUANT</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>ZARLING</td> </tr> </table>	MDH	CORDUANT	BAR	ZARLING	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> -CAMEMBERT -LANGRES -VALENCAY -CHEVROTIN - CROTTIN -FOURME D'AMBERT <p>Cocktails :</p> <p>MOJITO SPRITZ</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - POUILLY FUME -SAINT JOSEPH rge
Salle	<i>Prevost Paul</i>																			
Coordinat.	<i>Stutzmann Sacha</i>																			
Amuse- Bouche	<i>Tomov Clément</i>																			
Entrées	<i>Yvon Valentin</i>																			
Plats	<i>Ciret Antonin</i>																			
Desserts	<i>Furet Thomas</i>																			
MDH	CORDUANT																			
BAR	ZARLING																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
09 Mercredi 03/03/2021 Diner	<i>Dîner à thème Provence Cote d'Azur</i>	<table border="1"> <tr><td>Salle</td><td><i>Stutzmann Sacha</i></td></tr> <tr><td>Coordinat.</td><td><i>Tomov Clément</i></td></tr> <tr><td>Amuse-Bouche</td><td><i>Yvon Valentin</i></td></tr> <tr><td>Entrées</td><td><i>Beaufume Carène</i></td></tr> <tr><td>Plats</td><td><i>Darthout Aurélien</i></td></tr> <tr><td>Desserts</td><td><i>Goncalves Laura</i></td></tr> </table>	Salle	<i>Stutzmann Sacha</i>	Coordinat.	<i>Tomov Clément</i>	Amuse-Bouche	<i>Yvon Valentin</i>	Entrées	<i>Beaufume Carène</i>	Plats	<i>Darthout Aurélien</i>	Desserts	<i>Goncalves Laura</i>	<table border="1"> <tr><td>MDH</td><td>CURTI</td></tr> <tr><td>BAR</td><td>RIGAUD</td></tr> </table>	MDH	CURTI	BAR	RIGAUD	<p>Fromages :</p> <p>FROMAGES DES REGIONS ou DU PAYS</p> <p>Cocktails :</p> <p>CREATION AVEC PRODUITS REGIONAUX</p> <p>Vins :</p> <p>-</p> <p>-</p>
Salle	<i>Stutzmann Sacha</i>																			
Coordinat.	<i>Tomov Clément</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Yvon Valentin</i>																			
Entrées	<i>Beaufume Carène</i>																			
Plats	<i>Darthout Aurélien</i>																			
Desserts	<i>Goncalves Laura</i>																			
MDH	CURTI																			
BAR	RIGAUD																			
12 Mercredi 24/03/2021 Diner	<p><i>Huitres fines de claire en gelée de persil condiment vinaigre échalote crème de raifort, Avruga</i> ***</p> <p><i>Salade niçoise revisitée sur Caviar d'aubergine toast de pain aux céréales</i> ou <i>Linguines alla vongole et concassé de tomates</i> ***</p> <p><i>Epaule d'agneau confite au citron, légumes façon tchoutchouka et semoule frick</i> ou <i>Pavé d'espadon vierge d'agrumes, Asperges gratinées aux vieux comté et lard</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i> Ou <i>Baba au rhum</i></p>	<table border="1"> <tr><td>Salle</td><td><i>Tomov Clément</i></td></tr> <tr><td>Coordinat.</td><td><i>Yvon Valentin</i></td></tr> <tr><td>Amuse-Bouche</td><td><i>Beaufume Carène</i></td></tr> <tr><td>Entrées</td><td><i>Ciret Antonin</i></td></tr> <tr><td>Plats</td><td><i>Del Fabro Charlotte</i></td></tr> <tr><td>Desserts</td><td><i>Pichereau Lilou</i></td></tr> </table>	Salle	<i>Tomov Clément</i>	Coordinat.	<i>Yvon Valentin</i>	Amuse-Bouche	<i>Beaufume Carène</i>	Entrées	<i>Ciret Antonin</i>	Plats	<i>Del Fabro Charlotte</i>	Desserts	<i>Pichereau Lilou</i>	<table border="1"> <tr><td>MDH</td><td>RIGAUD</td></tr> <tr><td>BAR</td><td>PICOT</td></tr> </table>	MDH	RIGAUD	BAR	PICOT	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRIE DE MEAUX - MIMOLETTE - PAVE D'AUGE - SAINT MARCELIN - CHABICHOU - BEAUFORT <p>Cocktails :</p> <p>LAST WORD AMERICANO</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - JURANCON - CHAMPAGNE
Salle	<i>Tomov Clément</i>																			
Coordinat.	<i>Yvon Valentin</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Beaufume Carène</i>																			
Entrées	<i>Ciret Antonin</i>																			
Plats	<i>Del Fabro Charlotte</i>																			
Desserts	<i>Pichereau Lilou</i>																			
MDH	RIGAUD																			
BAR	PICOT																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
13 Mercredi 31/03/2021 Diner	<i>Dîner à thème</i> <i>Portugal</i>	<table border="1"> <tr><td>Salle</td><td><i>Yvon Valentin</i></td></tr> <tr><td>Coordinat.</td><td><i>Beaufume Carène</i></td></tr> <tr><td>Amuse- Bouche</td><td><i>Cîret Antonin</i></td></tr> <tr><td>Entrées</td><td><i>Darthout Aurélien</i></td></tr> <tr><td>Plats</td><td><i>Furet Thomas</i></td></tr> <tr><td>Desserts</td><td><i>Prevost Paul</i></td></tr> </table>	Salle	<i>Yvon Valentin</i>	Coordinat.	<i>Beaufume Carène</i>	Amuse- Bouche	<i>Cîret Antonin</i>	Entrées	<i>Darthout Aurélien</i>	Plats	<i>Furet Thomas</i>	Desserts	<i>Prevost Paul</i>	<table border="1"> <tr><td>MDH</td><td>PICOT</td></tr> <tr><td>BAR</td><td>BARBAROGLI</td></tr> </table>	MDH	PICOT	BAR	BARBAROGLI	<p><u>Fromages :</u> FROMAGES DES REGIONS ou DU PAYS</p> <p><u>Cocktails :</u> CREATION AVEC PRODUITS REGIONAUX</p> <p><u>Vins :</u> - -</p>
Salle	<i>Yvon Valentin</i>																			
Coordinat.	<i>Beaufume Carène</i>																			
Amuse- Bouche	<i>Cîret Antonin</i>																			
Entrées	<i>Darthout Aurélien</i>																			
Plats	<i>Furet Thomas</i>																			
Desserts	<i>Prevost Paul</i>																			
MDH	PICOT																			
BAR	BARBAROGLI																			
18 Mercredi 05/05/2021 Diner	<p><i>Parfait de céleri et œuf, Avruga</i> ***</p> <p><i>Raviolo de langoustine, bisque et ail des ours</i> ou <i>Panacotta de brousse et crémeux de jeunes fèves</i> ***</p> <p><i>Côte de veau au sautoir, écrasé de PDT fumée et tomate</i> rôties ou <i>goujonnettes de solé, petits légumes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Profiteroles</i> Ou <i>Brochettes de fruits, sabayon au champagne</i></p>	<table border="1"> <tr><td>Salle</td><td><i>Beaufume Carène</i></td></tr> <tr><td>Coordinat.</td><td><i>Cîret Antonin</i></td></tr> <tr><td>Amuse- Bouche</td><td><i>Darthout Aurélien</i></td></tr> <tr><td>Entrées</td><td><i>Del Fabro Charlotte</i></td></tr> <tr><td>Plats</td><td><i>Goncalves Laura</i></td></tr> <tr><td>Desserts</td><td><i>Stutzmann Sasha</i></td></tr> </table>	Salle	<i>Beaufume Carène</i>	Coordinat.	<i>Cîret Antonin</i>	Amuse- Bouche	<i>Darthout Aurélien</i>	Entrées	<i>Del Fabro Charlotte</i>	Plats	<i>Goncalves Laura</i>	Desserts	<i>Stutzmann Sasha</i>	<table border="1"> <tr><td>MDH</td><td>ZARLING</td></tr> <tr><td>BAR</td><td>CORDUANT</td></tr> </table>	MDH	ZARLING	BAR	CORDUANT	<p><u>Fromages :</u> -BEAUFORT -REBLOCHON -BRIE DE MELUN -MUNSTER -POULIGNY -SAINT PIERRE -BLEU DE GEX - PELARDON</p> <p><u>Cocktails :</u> CHAMPAGNE COCKTAIL MOJIDOS</p> <p><u>Vins :</u> - SAUMUR CHAMPIGNY - RULLY</p>
Salle	<i>Beaufume Carène</i>																			
Coordinat.	<i>Cîret Antonin</i>																			
Amuse- Bouche	<i>Darthout Aurélien</i>																			
Entrées	<i>Del Fabro Charlotte</i>																			
Plats	<i>Goncalves Laura</i>																			
Desserts	<i>Stutzmann Sasha</i>																			
MDH	ZARLING																			
BAR	CORDUANT																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
<p>19</p> <p>Mercredi 12/05/2021 Diner</p>	<p><i>Houmous fumé et croutons aux céréales</i> ***</p> <p><i>Œuf bio cuit nacré sur royale d'oignons doux, émulsion de sauce poulet et croquant comté</i> ou <i>Ceviche de bar avocat et coriandre fraîche</i> ***</p> <p><i>Longe de veau basse température et tian provençal</i> Ou <i>Bouillabaisse de poisson de roche et légumes printaniers</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>déclinaison de fraises</i> ou <i>Marquise au chocolat</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Ciret Antonin</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Darthout Aurélien</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Del Fabro Charlotte</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Furet Thomas</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Pichereau Lilou</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Tomov Clement</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Ciret Antonin</i>	Coordinat.	<i>Darthout Aurélien</i>	Amuse-Bouche	<i>Del Fabro Charlotte</i>	Entrées	<i>Furet Thomas</i>	Plats	<i>Pichereau Lilou</i>	Desserts	<i>Tomov Clement</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>CURTI</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>PICOT</td> </tr> </table>	MDH	CURTI	BAR	PICOT	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAMEMBERT - ROQUEFORT - MUNSTER - POULIGNY - SAINT PIERRE - BLEU D'AUVERGNE - PICODON <p>Cocktails :</p> <ul style="list-style-type: none"> - NEGRONI - TEQUILA SUNRISE <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - - CHEMIN DE MOSCOU GAYDA - TOURAINE SAUVIGNON
Salle	<i>Ciret Antonin</i>																			
Coordinat.	<i>Darthout Aurélien</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Del Fabro Charlotte</i>																			
Entrées	<i>Furet Thomas</i>																			
Plats	<i>Pichereau Lilou</i>																			
Desserts	<i>Tomov Clement</i>																			
MDH	CURTI																			
BAR	PICOT																			
<p>Mercredi 02/06/2021 et 09/06/2021 Diner</p>	<p>EXAMENS PRATIQUE SALLE</p>																			
<p>Vendredi 04/06/2021 et 11/06/2021 Dejeuner</p>	<p>EXAMENS PRATIQUE CUISINE</p>																			