

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
<p>39</p> <p>Mercredi 23/09/2020 Diner</p>	<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 <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 <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 <i>melon et pastèque, glace au miel, meringue</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Belot Clara</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Bichelberger Elliott</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Debonne Mélissandre</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>De Magalhaes Emmanuel</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Furelaud Hadrien</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Meyer Hugo</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Belot Clara</i>	Coordinat.	<i>Bichelberger Elliott</i>	Amuse-Bouche	<i>Debonne Mélissandre</i>	Entrées	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>	Plats	<i>Furelaud Hadrien</i>	Desserts	<i>Meyer Hugo</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>CELLIEZ</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>DARNAUD</td> </tr> </table>	MDH	CELLIEZ	BAR	DARNAUD	<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>Belot Clara</i>																			
Coordinat.	<i>Bichelberger Elliott</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Debonne Mélissandre</i>																			
Entrées	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>																			
Plats	<i>Furelaud Hadrien</i>																			
Desserts	<i>Meyer Hugo</i>																			
MDH	CELLIEZ																			
BAR	DARNAUD																			
<p>42</p> <p>Mercredi 14/10/2020 Diner</p>	<p><i>Royale de brocoli et magret fumé</i> ***</p> <p><i>Potimarron et châtaigne, foie gras poêlé</i> Ou <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 tétrogones (recette Ferrandi)</i> Ou <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 <i>mille-feuille filô et reine-claude flambées</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Bichelberger Elliott</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Debonne Mélissandre</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>De Magalhaes Emmanuel</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Fresson Chloé</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Langot Maëlle</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Tiangue Olivier</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Bichelberger Elliott</i>	Coordinat.	<i>Debonne Mélissandre</i>	Amuse-Bouche	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>	Entrées	<i>Fresson Chloé</i>	Plats	<i>Langot Maëlle</i>	Desserts	<i>Tiangue Olivier</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>DARNAUD</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>DEFOSSET</td> </tr> </table>	MDH	DARNAUD	BAR	DEFOSSET	<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>Bichelberger Elliott</i>																			
Coordinat.	<i>Debonne Mélissandre</i>																			
Amuse-Bouche	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>																			
Entrées	<i>Fresson Chloé</i>																			
Plats	<i>Langot Maëlle</i>																			
Desserts	<i>Tiangue Olivier</i>																			
MDH	DARNAUD																			
BAR	DEFOSSET																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
43 Mercredi 21/10/2020 Diner	<i>Gambas en papillon, condiment et bouillon thaï</i> *** <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</i> <i>Pommes à l'huile et crème raifort</i> *** <i>Civet de sanglier en cannelloni, garniture grand-mère et poire au vin</i> ou <i>Rouget sur pissaladière, vierge d'agrumes chips d'ail et coriandre fraîche</i> *** <i>Plateau de fromages</i> *** <i>figues pochées façon "Jubilé", parfait vanille</i> ou <i>mille-feuille de pomme caramélisée</i>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Debonne Mélissandre</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>De Magalhaes Emmanuel</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Fresson Chloé</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Furelaud Hadrien</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Martinez Mathias</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Viriot Clément</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Debonne Mélissandre</i>	Coordinat.	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>	Amuse-Bouche	<i>Fresson Chloé</i>	Entrées	<i>Furelaud Hadrien</i>	Plats	<i>Martinez Mathias</i>	Desserts	<i>Viriot Clément</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>DEFOSSET</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>PERRET</td> </tr> </table>	MDH	DEFOSSET	BAR	PERRET	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRIE DE MEAUX - MAROILLES - CROTTIN DE CHAVIGNOL - CHAROLAIS - FOURME D'AMBERT - BEAUFORT <p>Cocktails :</p> <p>COSMOPOLITAIN PLANTER'S PUNCH</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - COTE DE PROVENCE ROSE CHEMIN DE MOSCOU GAYDA
	Salle	<i>Debonne Mélissandre</i>																		
Coordinat.	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Fresson Chloé</i>																			
Entrées	<i>Furelaud Hadrien</i>																			
Plats	<i>Martinez Mathias</i>																			
Desserts	<i>Viriot Clément</i>																			
MDH	DEFOSSET																			
BAR	PERRET																			
Du 15/11/2020 au 19/11/2020	<p><i>Restaurant VIP du Salon Equip'hotel</i></p> <p><i>A Paris Porte de Versailles</i></p>																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
<p>48</p> <p>Mercredi 25/11/2020 Diner</p>	<p><i>Tonnelet de pomme de terre andouille et bulot</i> ***</p> <p><i>Tortellini champignons sauvages crème d'oignon doux et Avruga</i> ou <i>Royale de topinambours, cuisses de grenouilles frites au mijinko</i> ***</p> <p><i>Joue bœuf braisée, tagliatelles aux trompettes de la mort</i> ou <i>Cabillaud Skrei betteraves et celeri et jus de viande</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>finger chocolat ananas</i> ou <i>Tarte Tatin</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>De Magalhaes Emmanuel</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Fresson Chloé</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Furelaud Hadrien</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Langot Maelle</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Meyer Hugo</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Belot Clara</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>	Coordinat.	<i>Fresson Chloé</i>	Amuse-Bouche	<i>Furelaud Hadrien</i>	Entrées	<i>Langot Maelle</i>	Plats	<i>Meyer Hugo</i>	Desserts	<i>Belot Clara</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>PERRET</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>SAINT MARTIN</td> </tr> </table>	MDH	PERRET	BAR	SAINT MARTIN	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - CHAOURCE - MUNSTER - RIGOTTE DE CONDRIEU - LAGUIOLE - BLEU DU HAUT JURA <p>Cocktails : TAMPICO MARGARITA</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - - GRAVES CH. BOYREIN - GRAVES CH. DUMAINE
Salle	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>																			
Coordinat.	<i>Fresson Chloé</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Furelaud Hadrien</i>																			
Entrées	<i>Langot Maelle</i>																			
Plats	<i>Meyer Hugo</i>																			
Desserts	<i>Belot Clara</i>																			
MDH	PERRET																			
BAR	SAINT MARTIN																			
<p>51</p> <p>Mercredi 16/12/2020 Diner</p>	<p><i>Caviar d'aubergines fumées et dattes, toast croustillant (recette Ferrandi)</i> ***</p> <p><i>Saumon mi cuit mi fumé, quinoa façon taboulé libanais</i> ou <i>Tataki de thon et avocat chips de manioc</i> ***</p> <p><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> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><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>Fresson Chloé</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Furelaud Hadrien</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Langot Maelle</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Martinez Mathias</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Tiangué Olivier</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Bichelberger Elliott</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Fresson Chloé</i>	Coordinat.	<i>Furelaud Hadrien</i>	Amuse-Bouche	<i>Langot Maelle</i>	Entrées	<i>Martinez Mathias</i>	Plats	<i>Tiangué Olivier</i>	Desserts	<i>Bichelberger Elliott</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>SAINT MARTIN</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>VERHILLE</td> </tr> </table>	MDH	SAINT MARTIN	BAR	VERHILLE	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRIE DE MELUN - PONT L'EVEQUE -MACONNAIS - RIGOTTE - BLEU D'AUVERGNE - COMTE - CANTAL <p>Cocktails : PINK LADY SUNSET BOULEVARD</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> -SANCERRE BLANC LES ORMEAUX - SAUMUR CHAMPIGNY
Salle	<i>Fresson Chloé</i>																			
Coordinat.	<i>Furelaud Hadrien</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Langot Maelle</i>																			
Entrées	<i>Martinez Mathias</i>																			
Plats	<i>Tiangué Olivier</i>																			
Desserts	<i>Bichelberger Elliott</i>																			
MDH	SAINT MARTIN																			
BAR	VERHILLE																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
<p>01</p> <p>Mercredi 06/01/2021 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 daïkon et blue meat</i> ***</p> <p><i>Carré d'agneau persillé,</i> <i>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)</i> ou <i>dessert chocolat « after eight »</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Furelaud Hadrien</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Langot Maëlle</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Martinez Mathias</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Meyer Hugo</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Viriot Clément</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Debonne Mélissandre</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Furelaud Hadrien</i>	Coordinat.	<i>Langot Maëlle</i>	Amuse-Bouche	<i>Martinez Mathias</i>	Entrées	<i>Meyer Hugo</i>	Plats	<i>Viriot Clément</i>	Desserts	<i>Debonne Mélissandre</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>VERHILLE</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>CELLIEZ</td> </tr> </table>	MDH	VERHILLE	BAR	CELLIEZ	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRIE DE MEAUX - LIVAROT - POULIGNY SAINT PIERRE - CHABICHOU - SAINT NECTAIRE - BLEU DE SASSENAGE <p>Cocktails : FRENCH 75 PRESIDENTE</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - - CROZES HERMITAGE rge - ARBOIS CH. BETHANIE
Salle	<i>Furelaud Hadrien</i>																			
Coordinat.	<i>Langot Maëlle</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Martinez Mathias</i>																			
Entrées	<i>Meyer Hugo</i>																			
Plats	<i>Viriot Clément</i>																			
Desserts	<i>Debonne Mélissandre</i>																			
MDH	VERHILLE																			
BAR	CELLIEZ																			
<p>04</p> <p>Mercredi 27/01/2021 Diner</p>	<p><i>Royale de champignons (recette Ferrandi)</i> ***</p> <p><i>Salsifis et toast œuf de caillé</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 (recette Ferrandi)</i> 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>Langot Maëlle</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Martinez Mathias</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Meyer Hugo</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Tiangué Olivier</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Belot Clara</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>De Magalhaes Emmanuel</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Langot Maëlle</i>	Coordinat.	<i>Martinez Mathias</i>	Amuse-Bouche	<i>Meyer Hugo</i>	Entrées	<i>Tiangué Olivier</i>	Plats	<i>Belot Clara</i>	Desserts	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>CELLIEZ</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>DEFOSSET</td> </tr> </table>	MDH	CELLIEZ	BAR	DEFOSSET	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - NEUFCHATEL - PONT LEVEQUE - CHAROLAIS - SELLES SUR CHER - BLEU DU VERCORS - BEAUFORT - SALERS <p>Cocktails : BLUE LAGOON GARIBALDI</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - - JURANCON SEC - MADIRAN
Salle	<i>Langot Maëlle</i>																			
Coordinat.	<i>Martinez Mathias</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Meyer Hugo</i>																			
Entrées	<i>Tiangué Olivier</i>																			
Plats	<i>Belot Clara</i>																			
Desserts	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>																			
MDH	CELLIEZ																			
BAR	DEFOSSET																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
<p>05</p> <p>Mercredi 03/02/2021 Diner</p>	<p><i>Croquette de pieds de porc et foie gras</i> ***</p> <p><i>Godiveau de Saint Jacques sauce coralline</i> <i>orge perlé</i> ou</p> <p><i>Ravioles d'épinard et haddock coulis d'oignons</i> ***</p> <p><i>Joue de bœuf comme un bourguignon et tagliatelles fraîches</i> ou</p> <p><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</p> <p><i>parfait pinacolada, brochette d'ananas flambée</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Martínez Mathías</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Meyer Hugo</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Tiangue Olivier</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Viriot Clément</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Bichelberger Elliott</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Fresson Chloé</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Martínez Mathías</i>	Coordinat.	<i>Meyer Hugo</i>	Amuse-Bouche	<i>Tiangue Olivier</i>	Entrées	<i>Viriot Clément</i>	Plats	<i>Bichelberger Elliott</i>	Desserts	<i>Fresson Chloé</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>DEFOSSET</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>SAINT MARTIN</td> </tr> </table>	MDH	DEFOSSET	BAR	SAINT MARTIN	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> -CAMEMBERT -LANGRES -VALENCAY -CHEVROTIN - CROTTIN -FOURME D'AMBERT <p>Cocktails :</p> <ul style="list-style-type: none"> MOJITO SPRITZ <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - POUILLY FUME -SAINT JOSEPH rge
Salle	<i>Martínez Mathías</i>																			
Coordinat.	<i>Meyer Hugo</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Tiangue Olivier</i>																			
Entrées	<i>Viriot Clément</i>																			
Plats	<i>Bichelberger Elliott</i>																			
Desserts	<i>Fresson Chloé</i>																			
MDH	DEFOSSET																			
BAR	SAINT MARTIN																			
<p>10</p> <p>Mercredi 10/03/2021 Diner</p>	<p><i>Huitres fines de claire en gelée de persil condiment vinaigre échalote crème de raifort, Avrugá</i> ***</p> <p><i>Salade niçoise revisitée sur Caviar d'aubergine toast de pain aux céréales</i> ou</p> <p><i>Linguines alla vongole et concassé de tomates</i> ***</p> <p><i>Epaulé d'agneau confite au citron, légumes façon tchoutchouka et semoule frick</i> ou</p> <p><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</p> <p><i>Baba au rhum</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Meyer Hugo</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Tiangue Olivier</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Viriot Clément</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Belot Clara</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Debonne Mélissandre</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Furelaud Hadrien</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Meyer Hugo</i>	Coordinat.	<i>Tiangue Olivier</i>	Amuse-Bouche	<i>Viriot Clément</i>	Entrées	<i>Belot Clara</i>	Plats	<i>Debonne Mélissandre</i>	Desserts	<i>Furelaud Hadrien</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>SAINT MARTIN</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>CELLIEZ</td> </tr> </table>	MDH	SAINT MARTIN	BAR	CELLIEZ	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRIE DE COULOMMIERS -TOME DES BAUGES - MONT D'OR - SAINTE MAURE - BANON - ABONDANCE <p>Cocktails :</p> <ul style="list-style-type: none"> WHITE LADY PINA COLADA <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - JURANCON CHAMPAGNE
Salle	<i>Meyer Hugo</i>																			
Coordinat.	<i>Tiangue Olivier</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Viriot Clément</i>																			
Entrées	<i>Belot Clara</i>																			
Plats	<i>Debonne Mélissandre</i>																			
Desserts	<i>Furelaud Hadrien</i>																			
MDH	SAINT MARTIN																			
BAR	CELLIEZ																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
<p>11</p> <p>Mercredi 17/03/2021 Diner</p>	<p><i>Dîner à thème</i></p> <p><i>Provence Cote d'Azur</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Tiangue Olivier</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Viriot Clément</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Belot Clara</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Bichelberger Elliott</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>De Magalhaes Emmanuel</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Langot Maëlle</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Tiangue Olivier</i>	Coordinat.	<i>Viriot Clément</i>	Amuse-Bouche	<i>Belot Clara</i>	Entrées	<i>Bichelberger Elliott</i>	Plats	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>	Desserts	<i>Langot Maëlle</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>DARNAUD</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>PERRET</td> </tr> </table>	MDH	DARNAUD	BAR	PERRET	<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> <p>-</p>
Salle	<i>Tiangue Olivier</i>																			
Coordinat.	<i>Viriot Clément</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Belot Clara</i>																			
Entrées	<i>Bichelberger Elliott</i>																			
Plats	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>																			
Desserts	<i>Langot Maëlle</i>																			
MDH	DARNAUD																			
BAR	PERRET																			
<p>14</p> <p>Mercredi 07/04/2021 Diner</p>	<p><i>Crème Vichyssoise et petits croûtons (recette Ferrandi)</i> ***</p> <p><i>Godiveau de Saint Jacques sauce coraline</i> Ou</p> <p><i>Œuf bio cuit nacré sur royale d'aignons doux, fin velouté de petit pois et croquant comté et vieux lard</i> ***</p> <p><i>Ris de veau à la fregola au gout d'une carbonara</i> Ou</p> <p><i>Dos de cabillaud poudré 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>autour du café</i> ou</p> <p><i>parfait craquant aux agrumes</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Viriot Clément</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Belot Clara</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Bichelberger Elliott</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Debonne Mélissandre</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Fresson Chloé</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Martinez Mathias</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Viriot Clément</i>	Coordinat.	<i>Belot Clara</i>	Amuse-Bouche	<i>Bichelberger Elliott</i>	Entrées	<i>Debonne Mélissandre</i>	Plats	<i>Fresson Chloé</i>	Desserts	<i>Martinez Mathias</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>PERRET</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>VERHILLE</td> </tr> </table>	MDH	PERRET	BAR	VERHILLE	<p>Fromages :</p> <p>-BEAUFORT -REBLOCHON -BRIE DE MELUN -MUNSTER -POULIGNY -SAINT PIERRE -BLEU DE GEX - PELARDON</p> <p>Cocktails :</p> <p>CHAMPAGNE COCKTAIL MOJIDOS</p> <p>Vins :</p> <p>- CREMANT D'ALSACE CHINTI Toscana-</p>
Salle	<i>Viriot Clément</i>																			
Coordinat.	<i>Belot Clara</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Bichelberger Elliott</i>																			
Entrées	<i>Debonne Mélissandre</i>																			
Plats	<i>Fresson Chloé</i>																			
Desserts	<i>Martinez Mathias</i>																			
MDH	PERRET																			
BAR	VERHILLE																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
<p>15</p> <p>Mercredi 14/04/2021 Diner</p>	<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 crèmeux de jeunes fèves</i> ***</p> <p><i>Côte de veau au sautoir, écrasé de PDT fumée et tomate rôties</i> ou <i>goujonnettes de sole, 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>Belot Clara</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Bichelberger Elliott</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>Debonne Mélissandre</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>De Magalhaes Emmanuel</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Furelaud Hadrien</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Meyer Hugo</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Belot Clara</i>	Coordinat.	<i>Bichelberger Elliott</i>	Amuse-Bouche	<i>Debonne Mélissandre</i>	Entrées	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>	Plats	<i>Furelaud Hadrien</i>	Desserts	<i>Meyer Hugo</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>VERHILLE</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>DARNAUD</td> </tr> </table>	MDH	VERHILLE	BAR	DARNAUD	<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAMEMBERT - ROQUEFORT - MUNSTER - POULIGNY - SAINT PIERRE - BLEU D'AUVERGNE - PICODON <p>Cocktails :</p> <p>CHAMPAGNE COCKTAIL MOJIDOS</p> <p>Vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAUMUR CHAMPIGNY - RULLY
Salle	<i>Belot Clara</i>																			
Coordinat.	<i>Bichelberger Elliott</i>																			
Amuse-Bouche	<i>Debonne Mélissandre</i>																			
Entrées	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>																			
Plats	<i>Furelaud Hadrien</i>																			
Desserts	<i>Meyer Hugo</i>																			
MDH	VERHILLE																			
BAR	DARNAUD																			
<p>20</p> <p>Mercredi 21/05/2021 Diner</p>	<p><i>Houmous fumé et croutons aux céréales</i> ***</p> <p><i>œuf parfait asperges et émulsion de sauce poulet</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>Bichelberger Elliott</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>Debonne Mélissandre</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse-Bouche</td> <td><i>De Magalhaes Emmanuel</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Fresson Chloé</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Langot Maëlle</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Tiangue Olivier</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Bichelberger Elliott</i>	Coordinat.	<i>Debonne Mélissandre</i>	Amuse-Bouche	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>	Entrées	<i>Fresson Chloé</i>	Plats	<i>Langot Maëlle</i>	Desserts	<i>Tiangue Olivier</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>CELLIEZ</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>PERRET</td> </tr> </table>	MDH	CELLIEZ	BAR	PERRET	<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 - TOURAIN SAUVIGNON
Salle	<i>Bichelberger Elliott</i>																			
Coordinat.	<i>Debonne Mélissandre</i>																			
Amuse-Bouche	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>																			
Entrées	<i>Fresson Chloé</i>																			
Plats	<i>Langot Maëlle</i>																			
Desserts	<i>Tiangue Olivier</i>																			
MDH	CELLIEZ																			
BAR	PERRET																			

SEMAINES	DINERS MERCREDI 35 € HORS BOISSONS	Rôles. Cuisine	Rôles Salle	Fromages & Bar																
21 Mercredi 26/05/2021 Diner	<i>Dîner à thème Portugal</i>	<table border="1"> <tr> <td>Salle</td> <td><i>Debonne Mélissandre</i></td> </tr> <tr> <td>Coordinat.</td> <td><i>De Magalhaes Emmanuel</i></td> </tr> <tr> <td>Amuse- Bouche</td> <td><i>Fresson Chloé</i></td> </tr> <tr> <td>Entrées</td> <td><i>Furelaud Hadrien</i></td> </tr> <tr> <td>Plats</td> <td><i>Martinez Mathias</i></td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td><i>Viriot Clément</i></td> </tr> </table>	Salle	<i>Debonne Mélissandre</i>	Coordinat.	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>	Amuse- Bouche	<i>Fresson Chloé</i>	Entrées	<i>Furelaud Hadrien</i>	Plats	<i>Martinez Mathias</i>	Desserts	<i>Viriot Clément</i>	<table border="1"> <tr> <td>MDH</td> <td>DEFOSSET</td> </tr> <tr> <td>BAR</td> <td>SAINTE MARTIN</td> </tr> </table>	MDH	DEFOSSET	BAR	SAINTE MARTIN	<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>Debonne Mélissandre</i>																			
Coordinat.	<i>De Magalhaes Emmanuel</i>																			
Amuse- Bouche	<i>Fresson Chloé</i>																			
Entrées	<i>Furelaud Hadrien</i>																			
Plats	<i>Martinez Mathias</i>																			
Desserts	<i>Viriot Clément</i>																			
MDH	DEFOSSET																			
BAR	SAINTE MARTIN																			
Mercredi 16/06/2021 et 23/06/2021 Diner	<i>EXAMENS PRATIQUE SALLE</i>																			
Vendredi 18/06/2021 et 25/06/2021 Dejeuner	<i>EXAMENS PRATIQUE CUISINE</i>																			