

Menu

Côté Parc
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



Restaurant
pédagogique

1 avenue du Parc
95000 Cergy

CMA Formation
Cergy Pontoise



L'équipe pédagogique et les apprentis de CMA Formation Cergy-Pontoise sont heureux de vous accueillir dans le restaurant pédagogique du Centre de Formation d'Apprentis de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Île-de-France - Val d'Oise à Cergy.

En raison des contraintes pédagogiques, les menus et les horaires d'ouverture du restaurant d'application pourront être modifiés.

Il est souhaitable d'arriver à 12h30 et au plus tard à 12h45. La fin du service s'effectue à 14h15.

«C'est un réel plaisir de vous recevoir au sein de notre restaurant pédagogique afin de mettre en valeur le savoir faire des apprentis dans le cadre de leur formation encadrés par une équipe de haut niveau.

Artisanalement vôtre»

Michel ALEXEEF
Président de la CMA ÎDF Val d'Oise

Menu

Du 26 octobre au 30 octobre

27 octobre

MENU AUVERGNAT 27€

Entrée Soupe de lentilles au magret séché

Plat Cuisse de grenouille coulis de persil, aligot

Dessert Tarte aux pralines roses

28 octobre

17€

PLANCHE ASIE

Yakitori, gyozas, ravioles,
beignets de crevettes, nems
nouilles sautées ou riz
cantonais

Dessert

Nougat glacé



30 octobre

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Gougères

Plat Maquereaux grillés, gratin de légumes

Dessert Fromages *ou* Soupe de fruits

Menu

Du 2 novembre au 6 novembre

3 novembre

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Quiche Lorraine

Plat Ballottine de poisson, sauce agrume, patate douce

Dessert Crème au oeufs, caramel beurre salé, crumble Sarazin

4 novembre

17€

PLANCHE AMERICA FIRST

Mini burger, onion rings,
guacamole, ribs de boeuf,
avocat, crevette, sauce
géronimo

Dessert

Brookies et Brownies

5 novembre

MENU BRASSERIE 17€

Plat Escalope sautée façon
Grand-Mère, légumes
glacés

Dessert Tarte aux fruits

6 novembre

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Avocat, crevettes et sauce cocktail

Plat Sauté de veau à la moutarde ancienne, pommes vapeur

Dessert Aumonière aux pommes

Menu

Du 9 novembre au 13 novembre

10 novembre

MENU BRETON 27€

Entrée Galette de sarrasin à l'andouille et oignon confit

Plat Cotriade bretonne

Dessert Far breton aux pruneaux



12 novembre

MENU BRASSERIE 17€

Plat Escalope aux champignons, petits légumes glacés

Dessert Panna cotta et sablé aux fruits secs

13 novembre

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Avocat, crevettes et sauce cocktail

Plat Boeuf stroganoff

Dessert Aumonière aux agrumes

Menu

Du 16 novembre au 20 novembre

17 novembre

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Aumonière picarde

Plat Faisan aux pommes

Dessert Millefeuilles

18 novembre

17€

LE SUD OUEST

Planche Gascogne, foie gras, jambon de Bayonne, magret fumé, rillettes de canard, salade, Osso Iraty, confiture de cerise noire

Dessert

Gâteau Basque



20 novembre

NOËL AVANT L'HEURE 21€

Plat Poulet rôti au citron

Fromage Assiette de fromage

Dessert Tarte sablée aux fruits

Menu

Du 23 novembre au 27 novembre

24 novembre

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Raviole de champignons, consommé de légumes
Plat Carré d'agneau croustille d'herbe, pomme paillard
Dessert Tartelettes pommes amande

25 novembre 17€

PLANCHE ITALIENNE

Tomate mozzarella, poivron farci, bresaola, jambon de Parme, spinatta, mortadelle, gorgonzola, taleggio, focaccia
Dessert
Tiramisu

26 novembre

MENU BRASSERIE 17€

Plat Truite Colbert
Dessert Tarte aux agrumes

27 novembre

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Assiette de charcuterie ou Quiche
Plat Filet de daurade beurre blanc
Dessert Tarte au chocolat

Menu

Du 30 novembre au 4 décembre

1^{er} décembre

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Soupe de poisson
Plat Rable de lapin farci aux pruneaux, sauce brune à la bière, salsifis panés
Dessert Baba aux fruits exotique, gel de rhum

2 décembre 17€

PLANCHE CUBAINE

Chili con carne, avocat, crevettes sauce cubaine, tomate séchée ricotta, guacamole
Dessert
Postre Cubano

3 décembre

MENU BRASSERIE 17€

Entrée Filet de maquereau grillé sauce aïoli
Plat Gratin de légumes
Dessert Tartelette aux clémentines

4 décembre

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Assiette de charcuterie ou Quiche
Plat Filet de bar grillé, sauce hollandaise
Dessert Tarte au chocolat

Menu

— Du 7 décembre au 11 décembre —

8 décembre

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Cabillaud en habit vert

Plat Turbot en monochrome, risotto de légumes blanc

Dessert La pomme en trois façons

9 décembre 17€

PLANCHE D'AUTOMNE

Velouté de butternut, marrons,
salade de mache et noix, tarte
champignons, fromages

Dessert

Tarte tatin



11 décembre

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Quiche

Plat Poulet sauté aux olives

Dessert Fruits pochés

15 décembre

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Saumon fumé, pickles de légumes, crème citronné, tuile

Plat Filet de bar, légumes du moment

Dessert Pavlova aux marrons et clémentine



Menu

Du 4 janvier au 8 janvier

5 janvier

MENU D'EXCEPTION

40€

Entrée Duo de Saint-Jacques à la vanille et pommes

Plat Rossini de canard, gratin de céleri

Dessert Macaron crémeux de pralin de pistache et fève de Tonka

6 janvier

17€

PLANCHE DU MAREYEUR

Huîtres, bulots, crevettes roses, bigorneaux, terrine de poissons

Dessert

Choux chantilly

7 janvier

MENU BRASSERIE

17€

Plat Poulet rôti au citron confit, écrasé de pomme de terre

Dessert Choux chantilly au cacahuète

8 janvier

MENU TRADITIONNEL

21€

Entrée Avocats, crevettes

Plat Steak au poivre

Dessert Galette des rois

Menu

Du 11 janvier au 15 janvier

12 janvier

MENU D'EXCEPTION

40€

Entrée Tatin de foie gras au piment d'Espelette

Plat Demi Homard et son sabayon truffé

Dessert Pavlova aux fruits exotiques

13 janvier

17€

PLANCHE GRECQUE

Mezes, féta, tzaziki, houmous, poulpe cuit, olives, salade grecque, champignons à la grecque

Dessert

Yaourt miel pistache, emmiété de sablé



15 janvier

MENU DISNEY

21€

Entrée Assiette d'huîtres ou Potage de mère Gothel

Plat Ragoût épicé de Petit Jean

Dessert Gâteau mordu de la transformation

Menu

Du 18 janvier au 22 janvier

21 janvier

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Terrine de poisson, sauce cocktail

Plat Poulet sauté vigneronne

Dessert Crème caramel



22 janvier

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Assiette d'huîtres ou Tempura de crevette

Plat Fricassée de volaille au curry

Dessert Beignets aux pommes

Menu

Du 25 janvier au 29 janvier

26 janvier

MENU BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Entrée Oeuf en meurette

Plat Volaille aux morilles, panais de butternut

Dessert Pains d'épices perdu glace au kirch

27 janvier

17€

PLANCHE PACA

Beignet de fleur de courgettes, trio de petits farcis, tapenade, pissaladière, légumes et aioli, salade romana, banon et brousse de Rove, figue

Dessert

Tarte tropézienne, nougat ou calisson

28 janvier

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Velouté de butternut

Plat Poulet sauté au romarin, légumes glacés

Dessert Moelleux aux pommes sauce caramel

29 janvier

MENU DISNEY 21€

Entrée Assiette d'huîtres ou Velouté de minuit

Plat Banquet de Kay

Dessert Crêpes à vous couper le sifflet

Menu

Du 22 février au 26 février



24 février

17€

PLANCHE BRETONNE

Rillettes aux St Jacques, galette complète, salade, far breton, Andouille de Guéménée, huîtres

Dessert

Crêpe au caramel beurre salé

25 février

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Oeuf farci Chimay

Plat Pavé de saumon à l'oseille, flan de légumes

Dessert Gratin aux fruits

26 février

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Crosmesquis oeuf mollet

Plat Entrecôte double sauce au poivre, gratin Dauphinois

Dessert Gratin de fruits

Menu

Du 1^{er} mars au 5 mars

2 mars

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Huître chaude, champagne, salicorne

Plat La chaudrée aux fruits de mer

Dessert Tatin de poires au safran

3 mars

17€

PLANCHE FRANCILIENNE

Croque-Monsieur, Brillat Savarin, salade, Brie de Meaux, cresson

Dessert

Opéra, macaron



5 mars

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Avocat, crevettes

Plat Filet de truite sauce Dugléré, pilaf

Dessert Aumonière pâte à tartiner

Menu

Du 8 mars au 12 mars

9 mars

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Vol au vent poisson

Plat Veau marengo, polenta crémeuse, petits pois à la française

Dessert Poire pochée aux épices, sorbet, vin rouge

10 mars **17€**

PLANCHE MONTAGNARDE

Mont d'Or gratiné, pommes grenailles, jambon de Savoie, viande des Grisons, salade

Dessert

Tarte au chocolat

11 mars

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Quiche aux légumes

Plat Blanquette de volaille

Dessert Tarte au chocolat

12 mars

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Planche Tapas

Plat Saumon à l'oseille

Dessert Bavaois

Menu

Du 15 mars au 19 mars

16 mars

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Soupe à l'oignon déstructurée

Plat Tresse de poisson espuma de safran, fenouil braisé et pomme cocotte

Dessert Tarte aux agrumes

17 mars **17€**

PLANCHE ANTILLAISE

Accras de morue, piments, boudin antillais, poisson fumé, salade, effiloché de porc caramélisé

Dessert

Salade de fruits exotiques

18 mars

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Salade de chèvre chaud

Plat Sauté de veau marengo

Dessert Tarte au chocolat

19 mars

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Planche Tapas

Plat Pavé de saumon bonne femme

Dessert Bavaois aux fruits

Menu

Du 22 mars au 26 mars

23 mars

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Velouté de brocoli, crème ricotta, crumble de pain au lard

Plat Risotto aux fruits de mer

Dessert Miroir au cassis

24 mars

17€

PLANCHE ALSACIENNE

Choucroute, flammekueche, salade strasbourgeoise, munster

Dessert

Forêt noire



26 mars

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Terrine de poisson

Plat Steak au poivre

Dessert Bavaois au poire

Menu

Du 29 mars au 2 avril

30 mars

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Terrine de campagne, pickles d'oignons rouges

Plat Ballottine de suprême de volaille, pesto de fêne de carottes, duo de carottes

Dessert Tartelettes aux fraises

31 mars

17€

PLANCHE LATINO

Céviché de thon, empanadas, guacamole, tortilla, effiloché de porc mariné oignons ou chili con carne, avocat aux crevettes sauce latina, riz

Dessert

Salade de fruits exotiques

1^{er} avril

MENU POISSON D'AVRIL 21€

Entrée L'oeuf qui voulait se faire la malle en basquaise

Plat La truite nage dans l'oseille... un placement qui a du goût !

Dessert L'aumonière qui a plus d'un zeste dans son sac !

2 avril

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Poisson fumé ou Tarte fine basquaise

Plat Poisson en croute

Dessert Tarte aux fraises

Menu

Du 19 avril au 23 avril

20 avril

MENU GASTRONOMIQUE 27€

- Entrée* Le butternut rôti et en velouté crème de lard et oignon croustillant
- Plat* Le coquelet en 2 cuissons aux pommes et cidre gnocchis de pomme de terre
- Dessert* La poire pochée en crumble de thym, sorbet poire, vin rouge

21 avril 17€

PLANCHE VIKINGS

- Poissons fumés, blinis, œufs de lompe, crème d'aneth citronnée, salade, granité à la vodka
- Dessert*
Omelette norvégienne

22 avril

MENU TRADITIONNEL 21€

- Entrée* Ficelle picarde
- Plat* Pavé de saumon à l'oseille, riz pilaf
- Dessert* Moelleux au chocolat

23 avril

MENU TRADITIONNEL 21€

- Entrée* Poisson fumé *ou* Quiche
- Plat* Suprême de volaille en croute
- Dessert* Crème brûlée

Menu

Du 26 avril au 30 avril

27 avril

MENU GASTRONOMIQUE 27€

- Entrée* Nori de poireaux mimosa
- Plat* Merlan Colbert et son beurre maître d'hôtel, pomme vapeur
- Dessert* Saint-Honoré aux pistaches

28 avril 17€

PLANCHE JAMAÏQUAINE

- Accras de morue, effiloché de bœuf caramélisé, banane cuite, riz citronnelle ananas/raisins secs, salade, piment végétarien, piment rouge
- Dessert*
Glace rhum-raisin



30 avril

MENU TRADITIONNEL 21€

- Entrée* Poisson fumé *ou* Cru cuit de légumes
- Plat* Daurade grillée au beurre d'agrumes
- Dessert* Riz au lait caramel

Menu

Du 3 mai au 7 mai

4 mai

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée French Tapas

Plat Magret de canard à l'orange, tomate confite, pomme Anna

Dessert Tarte au citron meringuée déstructurée

5 mai 17€

PLANCHE NORMANDE

Camembert au four, pommes grenailles, andouille de Vire, boudin noir de mortagne, livarot, salade

Dessert

Sorbet pomme au Calvados, tarte Tatin



Menu

Du 10 mai au 14 mai

11 mai

MENU GASTRONOMIQUE 27€

Entrée Croustade d'œuf mollet et son crémeux d'asperge

Plat Cabillaud marchand de vin, artichauts

Dessert Charlotte poire à la menthe

12 mai 17€

PLANCHE PORTUGAISE

Brandade de morue, poulpe en vinaigrette, salade, fromages

Dessert

Pastel de nata

13 mai

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Terrine de poisson

Plat Entrecôte double, sauce choron

Dessert Tarte alsacienne

14 mai

MENU TRADITIONNEL 21€

Entrée Oeuf meurette

Plat Poulet sauté chasseur

Dessert Île flottante

Menu

Du 17 mai au 21 mai

18 mai

MENU GASTRONOMIQUE CORSE 27€

Entrée Soupe de Brucciu

Plat Stufatu (estouffade de bœuf et jambon cru)

Dessert Fiadone à la ricotta et agrumes

19 mai 17€

PLANCHE HAUTS DE FRANCE

Carbonade flamande, ficelle picarde, pommes grenailles, salade d'endives

Dessert

Gauffre confiture



Menu

Du 24 mai au 28 mai



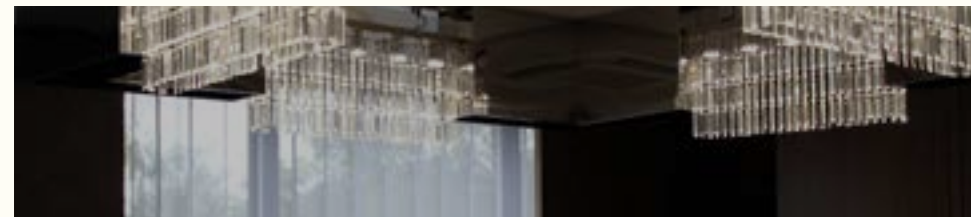
26 mai 17€

PLANCHE ESPAGNOLE

Poulpe, jambon iberique, pan con tomate, lomo, fuet chorizo, tortillas de patata, anchois marinés, salade, manchego

Dessert

Fraises chantilly





Nos tarifs des menus ne comprennent pas les boissons et cafés.

Les paiements se font pas carte bancaires.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

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

Dans le cadre d'un menu à choix multiple, il est demandé pour des raisons d'organisation en cuisine que les convives d'une même table répartissent leurs choix de manière équilibrée entre les différents mets proposés.

Pour toutes réservations, contactez :
Solène FLAMAND - 01 34 35 80 36

ACCÈS :

Depuis Paris



A15 - Sortie Cergy-Pontoise



RER A vers Cergy-le-Haut - Arrêt Cergy-Prefecture

Depuis Versailles



N184 - Direction Conflans-Saint-Honorine, suivre Cergy



Ligne L vers Saint-Lazare - Arrêt La Défense
RER A vers Cergy-le-Haut - Arrêt Cergy-Préfecture