



L'Atelier Gourmand

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).

Formule 2 plats : 14,50€
Formule 3 plats : 18,50 €

Le soir (à 19h).

Tarif spécifique



Le Bistro de l'Atelier

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).

Formule 2 plats : 12,50 €
Formule 3 plats : 14,50 €

Le soir (à 19h).

Tarif spécifique



La Brasserie de l'Atelier

(salle de la brasserie)

Le midi (à 12h).

Facturation
à la carte



Au bout du premier parking en entrant à gauche.
L'accès au restaurant se fait par les marches.
Pour les personnes à mobilité réduite,
possibilité de se garer sur le parking du haut.

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

« 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 demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Réservations au 02 43 59 70 41

(Pas de réservation le lundi matin)



91 Rue Haute-Follis - 53000 LAVAL

Mardi midi
5 novembre
2024



Quiche Lorraine
Emincé de volaille à la forestière,
riz pilaf et poêlée d'automne
Crème brûlée

Mardi midi
5 novembre
2024



Frisée aux lardons, croutons et œuf mollet
Côte de porc sauce charcutière et pommes Pont-Neuf
Tarte aux pommes

Jeudi midi
7 novembre
2024



Ficelle picarde revisitée ou Flamiche aux maroilles
Carbonade flamande, chicon braisé et pommes boulangères
ou Waterzoï de poisson, julienne de légumes
et pommes de terre à l'anglaise
Sablé spéculos, pommes caramélisées et chantilly
ou Gaufre chantilly

Mardi midi
12 novembre
2024



Quiche Lorraine
Emincé de volaille à la forestière,
riz pilaf et poêlée d'automne
Crème brûlée

Mardi midi
12 novembre
2024



Œuf mimosa
Emincé de volaille aux pleurotes, pommes gaufrettes
et flan de carottes au cumin
Tarte sablée à la Normande

Vendredi midi
15 novembre
2024



Œuf parfait aux saveurs d'automne
Carré de veau ou d'agneau persillé
Assiette de fromages
Fondant choco-ramboises et son coulis

Mardi midi
19 novembre
2024



Quiche lorraine
Filet de poisson meunière, brocolis et pommes à l'anglaise
Poire pochée façon Belle-Hélène

Mardi midi
19 novembre
2024



Goujonnettes de poisson frit sauce tartare
Suprême de volaille grillée au beurre Maître d'hôtel
Tarte Normande aux pommes

Mardi midi
26 novembre
2024



Salade de chèvre chaud au miel
Escalope de volaille panée, riz pilaf et salade verte
Tarte fine aux pommes

Jeudi midi
28 novembre
2024



Planches Apéritives
Poké Bowls
Coupe glacée



Vendredi midi
29 novembre
2024



Tartare de poisson aux algues
Variation autour des huitres ou Crevettes et bulots
Sauté de veau ou Navarin automnale et gratin de légumes
Ananas flambé et coupe de sorbets

Mardi midi
3 décembre
2024



Goujonnettes de poisson frit sauce tartare
Suprême de volaille grillée au beurre Maître d'hôtel
Tarte Normande aux pommes

Mardi midi
3 décembre
2024



Allumettes aux crevettes
Echine de porc grillée beurre au colombo,
pommes croquettes épicées et salade verte
Ananas frais et glace rhum raisin

Vendredi midi
6 décembre
2024



Velouté Dubarry
Sauté de veau Marengo et pommes de terre à l'anglaise
Omelette norvégienne

Mardi midi
10 décembre
2024



Potage julienne Darblay
Blanquette de volaille aux légumes de saison et riz créole
Tarte feuilletée aux fruits

Mardi midi
10 décembre
2024



Menu de Noël

Velouté de butternut, St-Jacques snackée,
éclats de châtaignes et noisettes
Pintade poêlée aux raisins,
purée de topinambour,
potimarron et panais rôtis
Bûche de Noël

MENU à 14,50€
(hors boissons)

Jeudi SOIR
12 décembre
2024



Diner de Noël

Menu
Dégustation
autour des produits de Fête



Vendredi midi
13 décembre
2024



Gravlax de truite de Parné-sur-Roc,
crème acidulée et blinis
Pavé de biche sauce forestière, purée de
céleri, poire au vin rouge et potiron rôti
Larme chocolat griotte

MENU à 18,50€
(hors boissons)

Mardi midi
17 décembre
2024



Menu de Noël

Assiette de la mer
Pintade rôtie sauce forestière, butternut rôti,
pommes cocottes et purée de céleri
Bûche

Mardi midi
17 décembre
2024



Menu de Noël

Velouté de butternut, St-Jacques snackée,
éclats de châtaignes et noisettes
Pintade poêlée aux raisins,
purée de topinambour,
potimarron et panais rôtis
Bûche de Noël

MENU à 14,50€
(hors boissons)

Jeudi midi
19 décembre
2024



Crème brûlée au Foie gras
St-Jacques et Saumon
Caille farcie
Autour de la mandarine

MENU à 20€
(hors boissons)