



Menus de Fin d'Année 2025



Dans le cadre de leurs activités pédagogiques, la filière restauration de l'ACPM a le plaisir de vous communiquer les menus de fin d'année.

REPAS UNIQUEMENT SUR PLACE – Réservation en ligne sur notre site acpmrestauration.fr **Ici** ou par tel. Au 0766815036 – 0491077516 (Dans les 2 cas vous recevrez un mail de confirmation)

Aucune réservation envoyée par sms, par mail ou laissé sur la boîte vocale ne sera validée. Toute annulation le jour même sera transformé à « emporter »

Au-delà de 6 Pers. : Arrhes obligatoires (10%)

MENU SELECTION (25,90€)

(Viande)

**Lundi 01 décembre
Mercredi 03 décembre**

Kir ou cocktail "maison" sans
alcool
Farandole d'amuse-bouches

Panier aux noix de St Jacques
Ses asperges à la sauce
mouseline

Ballotin de poulet français farci
au foie gras et figues
Sa purée de céleri
Son millefeuille de légumes du
soleil

Bûche de Noël – Papillotes

MENU PRESTIGE (29,90€)

(Poisson)

**Mardi 02 décembre
Mercredi 10 décembre**

Kir ou cocktail "maison" sans
alcool
Farandole d'amuse-bouches

Mise en bouche :
Raviole à la truffe d'été

Brioche de la mer (Lobster Roll)
Son mesclun

Pavé de saumon
Sa sauce au beurre blanc et
citron

Rizotto à l'encre de sèche

Bûche de Noël – Papillotes

MENU GASTRONOME (29,90€)

(Viande)

**Vendredi 05 décembre
Mardi 09 décembre
Jeudi 11 décembre
Mercredi 17 décembre
Lundi 22 décembre**

Kir ou cocktail "maison" sans
alcool
Farandole d'amuse-bouches

Mise en bouche :
Ardoise du Périgord

Assiette de saumon fumé par
nos soins
Son mesclun

Rôti de chapon
Effeillé de pommes de terre
Sarlandaise
Sa tatin de légumes du soleil

Bûche de Noël – Papillotes

MENU EXCELLENCE (34,90€)

(Viande)

**Jeudi 04 décembre
Lundi 08 décembre
Lundi 15 décembre
Jeudi 18 décembre**

Kir ou cocktail "maison", sans
alcool
Farandole d'amuse-bouches

Mise en bouche :
Délice de saumon fumé par nos
soins
Sa crème de ciboulette

Terrine de foie gras "maison"
Sa confiture d'olives
Son mesclun

Sauté de sanglier sauvage façon
sauce grand veneur
Son écrasé de pommes de terre
Prunelle
Sa poêlée de champignons

Bûche de Noël – Papillotes

MENU EXCEPTION (49,90€)

(Mixte)

**Vendredi 12 décembre
Mardi 16 décembre
Vendredi 19 décembre
Mardi 23 décembre**

Kir Royal ou cocktail "maison" sans alcool
Farandole d'amuse-bouches

Mise en bouche : Huitre au champagne

Terrine de foie gras maison
Sa confiture d'olives et son mesclun
Son verre de vin Sauternes

Homard entier à l'huile de truffe

Pavé de cerf sauvage
Son millefeuille de PDT
Sa poire au vin
Emulsion de betterave et cassis

Brie truffé

Assiette Gourmande (Bûche, nougat
"maison", pompe à l'huile, truffe...)

Café – Papillotes

½ bouteille de champagne pour 2
1 bouteille pour 4

