



ACPM SEMAINE 49

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
Jours d'ouvertures aménagées pour les fêtes

ADRESSE : 48 Avenue Marcel
Delprat, 13013 Marseille

HORAIRES DU RESTAURANT : 
De 12h15 à 13h30 avec Parking
A l'entrée livraison (côté gauche du restaurant)

Réservation en ligne : acpmrestauration.fr
Réservation par tél. (lundi au vendredi) :
0766815036 - 0491077516

INFORMATION RESTAURANT

Réservation en ligne : www.acpmrestauration.fr
ou par tél. au 0766815036 / 0491077516 (du
lundi au vendredi)

RESERVATIONS : Jusqu'à 10H00 maximum du même jour

Joyeuses Fêtes



LUNDI 01 DECEMBRE	MARDI 02 DECEMBRE	MERCREDI 03 DECEMBRE	JEUDI 04 DECEMBRE	VENDREDI 05 DECEMBRE
(Menu à 25,90€) MENU « SELECTION » Kir ou cocktail sans alcool Farandole d'amuse-bouches *** Panier aux noix de St Jacques Ses asperges à la sauce mousseline *** 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 à 29,90€) MENU « PRESTIGE » Kir ou cocktail sans alcool Farandole d'amuse-bouches *** Mise en bouche : Raviole à la truffe d'été *** Brioche de la mer (Lobster Roll) *** Pavé de saumon Sa sauce au beurre blanc et citron Rizotto à l'encre de sèche *** Bûche de Noël - Papillotes	(Menu à 25,90€) MENU « SELECTION » Kir ou cocktail sans alcool Farandole d'amuse-bouches *** Panier aux noix de St Jacques Ses asperges à la sauce mousseline *** 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 à 34,90€) MENU « EXCELLENCE » Kir ou cocktail 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 PDT Prunelle Sa poêlée de champignons *** Bûche de Noël - Papillotes	(Menu à 29,90€) MENU « GASTRONOME » Kir ou cocktail sans alcool Farandole d'amuse-bouche *** 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

