



## INFORMATION RESTAURANT

Réservation **UNIQUEMENT** en ligne sur

[www.acpmrestauration.fr](http://www.acpmrestauration.fr)

Ou par tel. au 0766815036 / 0491077516

(Du lundi au vendredi)

**RESERVATIONS** : Jusqu'à 09H30 maximum du même jour


## VENDREDI 13 FÉVRIER : MENU DE LA ST VALENTIN



### ACPM SEMAINE 07

**RESTAURANT PÉDAGOGIQUE**  
Ouvert uniquement le jeudi et vendredi.  
(12h15/13h30) avec parking,

**ADRESSE** : 48 Avenue Marcel  
Delprat, 13013 Marseille

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

**Réservation en ligne** : [acpmrestauration](http://acpmrestauration.fr)  
**Réservation par tél.** :  
0766815036 - 0491077516



LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
<b>FERMÉ</b>	(Menu à 15,90€) <b>ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE</b> Cocktail « maison » Amuse-bouches : feuilletés - Méli mélo de légumes aux parfums d'Asie - Épaule d'agneau rôtie Ses légumes glacés - Dessert du chef pâtissier (Préparé par nos élèves)	<b>FERMÉ</b>	(Menu à 21,90€) <b>PAVÉ DE DORADE SAUTÉ</b> Cocktail « maison » Amuse-bouches : feuilletés - Croustillant de tourteau et de calamars sautés - Pavé de dorade sauté Sa marinière d'épices Sa Julienne de légumes - Dessert du chef pâtissier (Préparé par nos élèves)	(Menu à 39,90€) <b>MENU ST VALENTIN</b> Cocktail de la St Valentin et ses feuilletés - <b>Mise en bouche</b> Mini navette garnie de mousse au foie gras - <b>Entrée</b> Salade d'effiloché d'homard Son parfum à l'huile truffée - <b>Plat</b> Fricassée de veau aux champignons forestier Ses légumes d'hiver tournés - <b>Fromage</b> Brie truffé sur son duo de mesclun et gressin - <b>Boisson</b> 1 coupe de champagne - Dessert d'un amour de pâtissier (Préparé par nos élèves)

