



RESTAURANT D'APPLICATION

L'Alternance

Restaurant d'Application

Menu du 28 avril 2026

Déjeuner, **RDV dans le hall d'accueil à 12h15**
Menu Chef d'œuvre CAP2 – 24 € Boissons non comprises

Menu CHEF-D'ŒUVRE : La Gourmandise du Monde

Un voyage culinaire à travers les origines et savoir-faire de nos apprentis

Mise en bouche - Espagne

*Pan con tomate, pain grillé frotté à l'ail et à la tomate, jambon ibérique
Gaspacho andalou, soupe froide de légumes à l'huile d'olive*

Entrée - Togo

*Beignets de cornilles aux épices, frites d'igname
Sauce tomate légèrement pimentée*

Plat - Sénégal

*Thiéboudienne de poulet, mariné au citron, gingembre et moutarde
Salade de papaye verte, vinaigrette citron vert et sésame
Samossas de légumes*

Desserts - Portugal

*Doce da Casa, crème au citron et à la cannelle, biscuits au café
Bolinhos de mel, petits gâteaux moelleux au miel
Salade de fruits*

Réservation obligatoire

04 73 23 60 00

www.institut-metiers.fr