

Soirées à Thème

cci

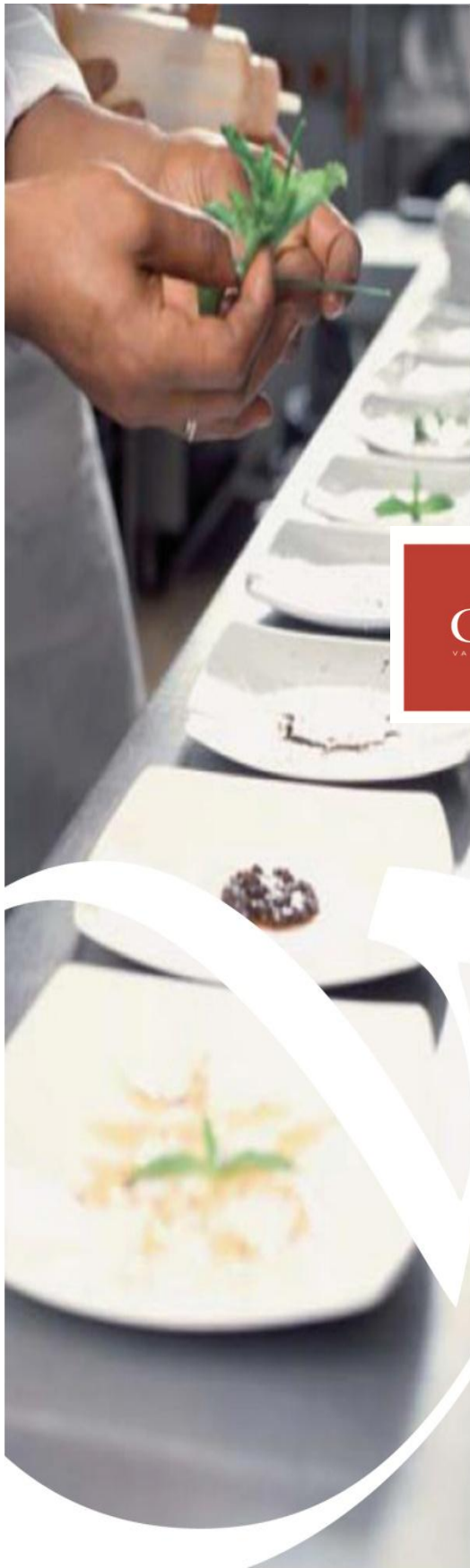
VAUCLUSE



Ecole

ôtelière

d'Avignon



Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous informer que le restaurant de notre Ecole Hôtelière a ouvert ses portes pour la saison 2011/2012. Nos élèves vous accueillent du lundi au vendredi midi, ainsi que 3 à 4 soirs par semaine dans le cadre de leur programme pédagogique.

Au déjeuner, nous vous proposons, cette année, un menu "carte" évoluant au fil des saisons à partir de 24.00 €.

L'activité de la brasserie et de l'hôtel d'application a repris également. Nous espérons vous compter parmi nos futurs clients afin de permettre à nos élèves d'apprendre et de devenir de futurs professionnels de l'hôtellerie restauration.

A la brasserie nous vous proposons deux formules :

- Petit express à 10.00 € : deux plats,
- Grand express à 12.00 € : trois plats.

Ainsi qu'un Croc chaud (plusieurs formules : de 6.50 € à 8.00 €).

A l'hôtel :

Nous disposons de 9 chambres climatisées, insonorisées et équipées de téléphone direct, de télévision et du wifi gratuit (2 en catégorie 4 étoiles à 75.00 € la nuit en basse saison, 7 en catégorie 2 étoiles à 45.00 € en basse saison dont une est réservée aux personnes à mobilité réduite).

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre école et vous rappelons que nos élèves sont en formation. Aussi, afin de vous recevoir dans les meilleures conditions, il est souhaitable de respecter l'horaire d'arrivée (entre 19h00 et 19h15), ce qui permettrait de libérer les élèves à 22h00 au plus tard.

Modalités de réservation

Le nombre de places étant limité lors de ces soirées et afin de satisfaire le plus grand nombre de personnes, votre demande de réservation ne sera prise en compte que si elle est accompagnée de son règlement par chèque de la totalité de la prestation, libellé à l'ordre de la CCIV. Ce dernier sera encaissé le jour de la soirée.

Toute demande d'annulation devra nous parvenir au maximum 48h avant la date de la soirée, faute de quoi le chèque sera remis à l'encaissement.

Nous espérons vous recevoir prochainement dans notre restaurant.

L'équipe de direction

NOVEMBRE 2011

Mardi 8 Novembre 2011 : LA BOUILLABAISSE COMME A CASSIS 45 €

La soupe de nos « pointus » - Les poissons de roches –
Nougat glacé

Mercredi 9 Novembre 2011 : LE HOMARD ET LES VINS 45 €

Saladette de homard et râpée de granny – Queue de
homard grillée en infusion de pistou, pomme Anna –
Succès framboise citron

Mercredi 16 Novembre 2011 : LES JEUNES VIGNERONS DE GIGONDAS 30 €

Soufflé brioché aux cèpes – Râble de lapin et sauge en
ballottine, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olives et
févettes au jus – Mousseux aux marrons

Mardi 22 Novembre 2011 : AUTOUR DU HOMARD 45 €

Pinces en velouté, espuma safrané – Queue de homard
tandoori, risotto des pêcheurs – macaron aux fruits
rouges

Mercredi 23 Novembre 2011 : LES COTES DU RHONE ET LA GASTRONOMIE DU SUD OUEST 30 €

Foie gras en médaillon et poire - Confit de canard en robe
feuilletée, potimarron muscadé en gratin – Moelleux
chocolaté aux parfums d'Espelette

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool.

Jeudi 24 Novembre 2011 : AU PAYS DES RIZIERES : LE VIET-NAM 30 €

Bœuf et papaye en fraîcheur – Emincé de canard et mangues rôties, croustillant de soja – Douceur coco

Mardi 29 Novembre 2011 : LE FOIE GRAS 38 €

Foie gras et petits légumes en potée – Duo de caille et foie gras, embeurrée de chou au lard – Délice des fenaisons

Mercredi 30 Novembre 2011 : ALLIANCE MEDITERRANEE 35 €

Eventail d’huitres gratinées aux poireaux – Abondance de la méditerranée en aioli – Délice aux mendiants

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l’apéritif, les vins* et le café.

* à raison d’un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d’alcool

DECEMBRE 2011

Jeudi 1 Décembre 2011 : AU PAYS DES DUNES ET DES TOUAREGS : **LA TUNISIE 30 €**

Chorba frik – Couscous du golfe de Gabés – Ftair et dattes farcies

Mardi 6 Décembre 2011 : LE HOMARD 45 €

Les pinces en « bisque bouille » - Queue de homard soufflée façon Thermidor, riz sauvage – Dôme orange-chocolat

Mercredi 7 Décembre 2011 : LEGUMES OUBLIES ET COTES DU RHONE **30 €**

Fenouillet de tomate au pistou – Crépinette de nos pêcheurs, purée de vitelottes, panais glacés – Soufflé glacé au miel de lavande

Jeudi 8 Décembre 2011 : LES ANTILLES 30 €

Gambas marinés au lait de coco et citronnelle – Colombo d'agneau aux avocats – Mousse exotique au citron vert

Vendredi 9 Décembre 2011 : LE BANC DES ECAILLERS EN BRASSERIE **35 €**

Plateau de fruits de mer des écaillers – Les gourmandises de la brasserie des Fenaisons.

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool.

Mardi 13 Décembre 2011 : LE FOIE GRAS 38 €

Foie gras de canard cuit en terrine, chutney de mangues –
Escalope de veau en mille feuilles de foie gras, pommes de
terre rôties – Fraîcheur glacée de nos pâtisseries

Mercredi 14 Décembre 2011 : LA TRUFFE 50 €

Aiguillettes de canard en verdure truffée, réduction de
cidre – Pressé de bœuf truffé en mosaïque de légumes –
Truffé chocolat

Jeudi 15 Décembre 2011 : LE JAPON 30 €

Maki aux crevettes – Yakitori de volailles au parfum d'Asie
– Délices au Saké

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool.

JANVIER 2012

Mardi 10 Janvier 2012 : LES SAINT- JACQUES 38 €

Saint-Jacques flottantes sur sa crème de potiron – Dôme de lieu et noix de Saint-Jacques en cage – Fruits meringués

Jeudi 12 Janvier 2012 : LA REUNION 30 €

Céleri et pommes acidulées en curry de haddock – Briani de bœuf – Soupe de carambole et litchis, banane glacée

Mardi 17 Janvier 2012 : LA BOUILLABAISSE COMME A CASSIS 45 €

La soupe de nos « pointus » - Les poissons de roches – Nougat glacé

Jeudi 19 Janvier 2012 : LES INDES 30 €

Salade « Tandoori » des jardins de Calcutta, Raïta – Curry d'agneau comme à Madras – Mangues en tarte fine, glace au thé

Mardi 24 Janvier 2012 : LES GAMBAS 38 €

Carpaccio de gambas marinées en rougail et fine roquette – Brochette de gambas aux agrumes, riz pilaf – Douceur exotique

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool.

Mercredi 25 Janvier 2012 : CHATEAUNEUF DU PAPE A TABLE 30 €

Miroir de pot au feu, pain aux pignons – Brunoise de légumes en coque de rouget, émulsion de basilic – Impérial chocolat praliné

Jeudi 26 Janvier 2012 : L'ITALIE 30 €

Tipi de scampi en risotto safrané – Osso-buco grémolata – Tiramisu glacé

Mardi 31 Janvier 2012: LE HOMARD 45 €

Fondant de foies blonds et succulent de pinces de homard – Duo de homard et volaille, poêlée de champignons et craquant d'artichauts – Chaud froid d'ananas

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool.

FEVRIER 2012

Mercredi 1 Février 2012 : HARMONIE DE LA SAINT HUBERT 30 €

Cèpes en tourte feuilletée, méli mélo d'herbes champêtres
– Mijoté de cerf grand veneur – Poire au vin et son sorbet

Jeudi 2 Février 2012 : LA JAMAÏQUE 30 €

Déclinaison créole de Kingston - Poulet coco, plantains et avocats – Entremets citron vert Malibu

Mardi 7 Février 2012 : LES SAINT- JACQUES 38 €

Noix de saint jacques gratinées au champagne – Mignon de porc en médaillons, émulsion de saint jacques, gratin de gros macaroni – Croustillant Kipama

Mercredi 8 Février 2012 : SOIREE BURDIGALA : LE BORDELAIS 30 €

Nage de saint jacques aux poireaux – Filet de loup de l'atlantique rôti aux palourdes, jus de persil – Cannelé bordelais, sorbet entre deux mers

Mercredi 15 Février 2012 : LES FRUITS DE MER 35 €

Plateau de fruits de mer des écaillers – Les gourmandises des Fenaisons

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool.

Mercredi 22 Février 2012 : SOIREE « LES FROMAGES DE LOU CANESTEOU » 35 €

Dégustations commentées par Madame DEAL, meilleur ouvrier de France. Harmonie entre les fromages, les pains et les vins.

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool.

MARS 2012

Mercredi 14 Mars 2012 : FOIE GRAS EN BALLADE DANS LES COTES DU RHONE 38 €

Profiteroles de foie gras dans sa confiture, pain aux figues
– Croustillant de bœuf au foie gras, farandole de mini légumes – quatre saisons

Mardi 20 Mars 2012 : LA BOUILLABAISSE COMME A CASSIS 45 €

La soupe de nos « pointus » - Les poissons de roches – Nougat glacé

Mercredi 21 Mars 2012 : LE CHAMPAGNE 35 €

Huitres à la champenoise au gratin – Dos de sandre à l'unilatérale, bouquetière de légumes printaniers – Savarin au Ratafia

Jeudi 22 Mars 2012 : AUTOUR DE LA SAINT PATRICK : L'IRLANDE 30 €

Saint tôla pané aux noix – Canard sauvage aux myrtilles – Crumble glacé au Bailey

Mardi 27 Mars 2012 : LE FOIE GRAS 38 €

Pressé mi cuit de foie gras au Sauternes – Tournedos de bœuf façon Rossini, pommes cocottes – Parfait glacé à l'Armagnac et pruneaux

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool.

Mercredi 28 Mars 2012 : RASTEAU, TERROIR GASTRONOMIQUE 30 €

Croustillant de canard, salade d'herbette - Selle d'agneau farcie en croute de sésame, papillon de tomates confites et tuile au parmesan – Délice glacé au Rasteau

Jeudi 29 Mars 2012 : L'ESPAGNE 30 €

Gaspacho Andalous – Côte de taureau farcie, riz valenciana – Douceur aux agrumes

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool.

AVRIL 2012

Mardi 3 Avril 2012 : LE HOMARD 45 €

Aspic de homard en verdurette – Queue de homard à l'américaine, symphonie de légumes – Ananas caramélisé et mascarpone en verrine

Mercredi 4 Avril 2012 : LA COTE BLEUE 30 €

Filet de rougets en pissaladière de polenta, sauce pesto – Dos de morue, quadrilatère d'asperges – Miroir cassis

Jeudi 5 Avril 2012 : L'ITALIE 30 €

Tartare de tomate en mille feuilles de mozzarella, sorbet tomate au basilic, croustillant aux olives – Bocconcini de veau au Marsala, paillason de penne à la ricotta – Tiramisu, glace cappuccino

Mardi 10 Avril 2012 : LE FOIE GRAS 38 €

Foie gras poêlé « retour des îles » et brioche – Suprême de volaille soufflé au foie gras, pommes sarladaise – Biscuit chocolat, crème de macadamia

Mercredi 11 Avril 2012 : LA PROVENCE 30 €

Papeton d'aubergine au basilic, croustillant tapenade – Aïoli provençal – Douceur Avignonnaise

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool

Jeudi 12 Avril 2012 : LES SEYCHELLES 30 €

Brochette de gambas et ses achards de légumes – Poulet papaye/coco, haricots rouges et rougail tomate - Banane flambée au rhum, glace vanille bourbon

Mardi 17 Avril 2012 : LA BOUILLABAISSSE COMME A CASSIS 45 €

La soupe de nos « pointus » - Les poissons de roches – Nougat glacé

Mercredi 18 Avril 2012 : TAVEL A VOLONTE 30 €

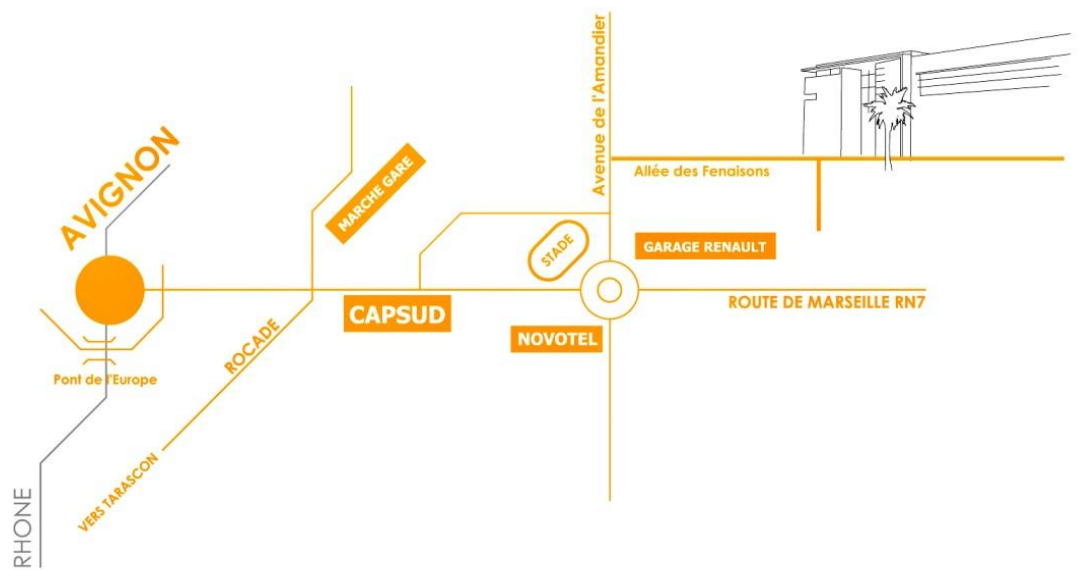
Emincé de bœuf au soja, noix de cajou – Mignon de porc au curry/coco, chutney de mangues, gâteau d'aubergines – Douceur des Fenaisons

Jeudi 19 Avril 2012 : TAHITI 30 €

Bonite marinée au coco en pirogue polynésienne - Mao tinito, haricots rouges – Bounty chocolat

A partir de 19h00 Tous nos menus sont proposés avec l'apéritif, les vins* et le café.

* à raison d'un verre de vin par plat dans le respect de la réglementation liée à la consommation d'alcool



Réservation au

04 90 13 86 16



Ecole
ôtelière
d'Avignon

Campus de la CCI | Allée des Fenaisons | BP 660 84032 Avignon Cedex 3

| Tél : 04 90 13 86 16 | Fax : 04 90 13 86 20