REPAS À THÈME

RESTAURANT Ô SAVEURS
& BRASSERIE FRANCK GOMEZ

JANVIER À JUIN 2020

Ecole hôtelière d'Avignon

ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

Chers clients,

L'Ecole Hôtelière d'Avignon vous présente le programme des repas à thème de la Brasserie Franck Gomez et du Restaurant Ô Saveurs. Arts de la gastronomie, service en salle, sommellerie… Des menus sous le signe de l'excellence, de la créativité et de la convivialité. Ces déjeuners et soirées sont préparés et servis par nos élèves, apprentis et stagiaires, sous la direction de leurs professeurs. Nos établissements étant à caractère pédagogique, nous vous remercions de votre compréhension pour les éventuelles imperfections dans le déroulement de votre repas, et nous vous souhaitons une belle aventure culinaire.

MODALITÉS DE RÉSERVATION

Réservation dès réception de votre 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 minimum 48h avant la date de la soirée. A défaut, le chèque sera remis à l'encaissement. Pour les soirées, nous vous demandons de vous présenter au restaurant entre 19h et 19h30 car nos locaux devront impérativement être libérés pour 22h.

JANVIER

VEN 10 JAN 19H • RESTAURANT

BOUILLABAISSE DE NOTRE MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

Assortiment de tapenades
Soupe de poissons de nos côtes
Bouillabaisse comme au Port
Nage d'agrumes et pompe à l'huile

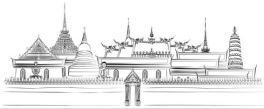
50€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

MAR 14 JAN 12H • BRASSERIE

BIENVENUE AU PAYS DU SIAM

Soupe crevettes et coco
Curry rouge de poulet
Mango Sticky Rice

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS



MER 15 JAN 12H • RESTAURANT

LE PÉROU

MENU ÉLABORÉ PAR LES ÉLÈVES
À DÉCOUVRIR 7 JOURS AVANT LA DATE

22€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

VEN 17 JAN 19H • RESTAURANT

LES CARAÏBES

Mini boudins noirs créoles
Chiquetaille de morue et féroce d'avocat, papaye verte en salade
Emincé de volaille et mangue, tagliatelles de christophine et purée de patate douce
Coconut ananas

35€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

SAM 18 JAN 12H • BRASSERIE

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Soupe Thaï *ou*
Croustade de fruits de mer au curry
Joue de porc confite au cidre et miel *ou*
Pavé de saumon rôti et crème d'aneth
Nougat glacé, coulis de fruits rouges *ou*
Café gourmand

15€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

SAM 18 JAN 12H • RESTAURANT

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Terrine de lapereau aux fruits secs,
nid de roquette et herbes fines
Filet mignon rôti à l'ail doux,
polenta en trois cuissons
Crêpes flambées grand Marnier

20€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

MER 22 JAN 12H • RESTAURANT

LE BORDELAIS

Tarte fine aux cèpes et beurre blanc
Pièce de bœuf sauce Bordelaise
Pommes Pont Neuf
& échalote confite au lard
Délice aux Noix

22€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

VEN 24 JAN 12H • BRASSERIE

LA CORSE

Terrine de sanglier au Figatelli
Sauté de veau aux olives
Fiadone

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VEN 24 JAN 12H • RESTAURANT

LES HAUTS DE FRANCE

Chicon aux moules marinières
Crêpes Picardes
Waterzooï, pommes de terre Rattes,
Betteraves et endive braisée
Délice de nos pâtissiers

20€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

JEU 30 JAN 12H • BRASSERIE

LA HAUTE SAVOIE

Salade d'Abondance
Tartiflette
Clafoutis aux Pommes et Génépi

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VEN 31 JAN 19H • RESTAURANT

L'HUILE D'OLIVE

Rillettes de Sardines
Carpaccio de saumon à l'huile vierge
Râble de lapin farci à la tapenade, jus de
romarin, mini ratatouille et frites de panisse
Délice de nos pâtissiers

30€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

FÉVRIER

MER 12 FÉV 12H • RESTAURANT

LES CYCLADES

MENU ÉLABORÉ PAR LES ÉLÈVES
À DÉCOUVRIR 7 JOURS AVANT LA DATE

22€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

VEN 14 FÉV 12H • BRASSERIE

SAINT VALENTIN

Assiette Nordique
Filet de Cochon aux champignons
Macaron framboise

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VEN 21 FÉV 12H • RESTAURANT

MENU TOUT DESSERT

Menu élaboré par les élèves autour de 3 thèmes

L'hiver sous les Tropiques
Les 4 saveurs autour des agrumes
Les sous-bois et torréfiés

25€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

MARS

VEN 6 MARS 12H • BRASSERIE

DE CORTE À BONIFACIO

Assortiment de charcuterie
Sardine farcie au Bruccio et menthe
Daube de sanglier,
polenta crémeuse aux châtaignes
Délice de nos Pâtissiers

25€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VEN 6 MARS 19H • RESTAURANT

UNE CUISINE ÉCORESPONSABLE

Diner Multi sensoriel en 6 temps
et Exposition de Photographies Culinaires

Places limitées

50€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

MER 11 MARS 12H • RESTAURANT

LE VIET NAM

MENU ÉLABORÉ PAR LES ÉLÈVES
À DÉCOUVRIR 7 JOURS AVANT LA DATE

22€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

JEU 12 MARS 12H • BRASSERIE

MANGEONS CRÉOLE

Assiette Créole
Poulet Coco, rougail de tomates et riz
Ananas rôti et flambé,
Glace vanille Bourbon

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VEN 13 MARS 12H • RESTAURANT

L'ALSACE

Flammekueche
Raviole de Munster au carvi
Pavé de saumon rôti, sauce au Riesling,
choucroute
Délice de nos Pâtissiers

22€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

MAR 17 MARS 12H • BRASSERIE

LA SAINT PATRICK

Saumon et blinis
Irish Stew
Irish coffee Gourmand

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VEN 20 MARS 12H • BRASSERIE

LES PRÉMICES DU PRINTEMPS

Formule buffet pour les entrées
et les desserts : menu élaboré par les
élèves à découvrir 7 jours avant la date

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VEN 20 MARS 19H • RESTAURANT

GOÛT DE FRANCE GOOD FRANCE

L'ECOLE HÔTELIÈRE
FÊTE LA GASTRONOMIE

MENU À DÉCOUVRIR 1 MOIS
AVANT L'ÉVÈNEMENT

29€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

MER 25 MARS 12H • RESTAURANT

LA NORMANDIE

Salade de boudin aux pommes
Ballotine de volaille au céleri et pomme
gratinée au Camembert
Tarte Normande et crème au Calvados

22€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

AVRIL

VEN 3 AVRIL 12H • RESTAURANT

AUTOUR DE SÈTE

Supions en persillade
Tielle Sétoise
Filet de Daurade à l'unilatéral,
sauce vin blanc,
aubergines à la languedocienne
Délice de nos pâtissiers

22€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

VEN 10 AVRIL 12H • RESTAURANT

LE LIMOUSIN

Dégustation de saucisse sèche
Salade limousine
Sauté de veau aux poivrons,
tagliatelles fraiches
Délice de nos pâtissiers

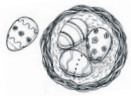
20€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

VEN 10 AVRIL 19H • RESTAURANT

VÉGAN, VINS BIO ET BIODYNAMIE

Mousse de betteraves rouges
et concombre
Croustillant de légumes
Couscous printanier
Fraîcheur Printanière

30€ APÉRITIF, VINS ET CAFÉ COMPRIS



VEN 17 AVRIL 12H • BRASSERIE

PÂQUES

Œufs farcis façon mimosa
Souris d'agneau jus corsé
Pavlova aux fraises

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

MER 22 AVRIL 12H • RESTAURANT

LE LANGUEDOC

Soupe de roche,
rouille légère et croûtons aillés
Encornet farci, riz aux petits légumes
Poire chocolat vanille
Fine Languedoc

22€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

MER 29 AVRIL 12H • RESTAURANT

AUTOUR DE LA BIÈRE

MENU ÉLABORÉ PAR LES ÉLÈVES
À DÉCOUVRIR 7 JOURS AVANT LA DATE

22€ APÉRITIF ET CAFÉ COMPRIS

MAI

JEU 7 MAI 12H • BRASSERIE

LA CÔTE MÉDITERRANÉENNE

La Niçoise d'Escoffier
Pieds paquets Marseillais
Tarte au citron revisitée

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VEN 15 MAI 19H30 • BRASSERIE

UNE CUISINE ÉCORESPONSABLE

Cocktail dinatoire scénographié avec
Exposition de photographies Culinaires.

24€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VEN 29 MAI 12H • BRASSERIE

L'ESPAGNE

Paëlla de Valence
et salade de jeunes pousses
Crème Catalane brulée

18€ VINS ET CAFÉ COMPRIS

VENDREDI 19 JUIN 19H

FÊTEZ LA MUSIQUE
À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON

DÉCOUVREZ LE PROGRAMME SUR NOTRE SITE
WWW.ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

VINS ET CAFÉ COMPRIS

ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

LA BRASSERIE FRANCK GOMEZ & LE RESTAURANT Ô SAVEURS

VOUS ACCUEILLENT TOUTE L'ANNÉE
SUR RÉSERVATION
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

TARIFS BRASSERIE

Formule 2 plats : 12 € hors boisson
Formule 3 plats : 15 € hors boisson
Formule entrée, plat, dessert,
vin et café : 18 €

Espace Croc Chaud
Pizza : 5 €
Suggestion du jour : 7,50 €
Dessert : 2 €

TARIFS RESTAURANT

Formules
apéritif et café compris
de 18 à 22 €

Une sélection de vins
au verre
ou à la bouteille
est proposée

RÉSERVATION 04 90 13 86 16 ▪ resa@vaucluse.cci.fr

INTER RHÔNE

CCI VAUCLUSE

cfa fafih
Réseau des CFA
Tourisme | Hôtellerie | Restauration | Loisirs