



## **Menus** **du 06 septembre 2021 au 13 mai 2022**

### **IMA CERGY-PONTOISE**

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France - Val-d'Oise

1 avenue du Parc

95000 CERGY

Tél. : 01 34 35 80 36

[www.ima95.fr](http://www.ima95.fr)







«On ne fait du bon ...  
qu'avec du très bon ...»



Prosper Montagné  
(1865-1948)  
Cuisinier - Inventeur  
Écrivain gastronomique



### **TARIFS :**

Menu Brasserie : 16 euros  
Menu Classique : 18 euros  
Menu Gastronomique : 20 euros

*Hors boissons et café*



### Menu Brasserie

#### Lundi 6 septembre

Côte de boeuf,  
sauce béarnaise  
Pommes pont neuf  
.....  
Miroir cassis

### Menu Gastronomie

#### Mardi 7 septembre

Amuse-bouche  
.....  
Croustade d'oeufs brouillés  
portugaise  
.....  
Filet mignon en croute d'herbe  
Pomme mousseline  
.....  
Tarte citron

### Menu Brasserie

#### Vendredi 24 septembre

Filet de poisson  
.....  
Crumble de fruits

### Menu Brasserie

#### Lundi 27 septembre

Oeuf poché bayonnaise  
.....  
Magret de canard au cassis  
Pommes darphin



## Menu Gastronomie

### Mardi 28 septembre

*Amuse-bouche*

.....

*Blinis de p de t rilette  
de poisson*

.....

*Pintade vieille France  
Tian de légumes*

.....

*Crumble pêche mirabelle*

## Menu Brasserie

### Jeudi 30 septembre

*Filet de poulet pané  
Petits légumes*

.....

*Crème caramel*



## Menu Brasserie

### Jeudi 07 octobre

*Filet de poulet pané  
Gratin de légumes*

.....

*Tarte aux figues*



## Menu Gastronomie

### **Mardi 12 octobre**

*Amuse-bouche*

.....

*Gâteau de foies de volaille,  
sauce porto, crumble*

.....

*Filet de rougets à la plancha  
beurre de fenouil*

.....

*Baba au rhum salpicon  
de fruits exotiques*

## Menu Brasserie

### **Vendredi 15 octobre**

*Steak au poivre  
Légumes glacés*

.....

*Café gourmand*

## Menu Brasserie

### **Lundi 18 octobre**

*Salade de légumes  
croquants*

.....

*Sole meunière  
Pommes vapeur*

## Menu Gastronomie

### **Mardi 19 octobre**

*Amuse-bouche*

.....

*Oeufs Florentine*

*Paupiette de limande sole  
Fenouil braisé*

.....

*Tarte amandine myrtilles*



## Menu Brasserie

### **Jeudi 21 octobre**

*Escalope de veau  
au madère  
Légumes glacés*

.....

*Crumble de fruits*



## Menu Brasserie

### **Jeudi 04 novembre**

*Daurade grillée beurre  
blanc, piperade*

.....

*Choux craquelin*

## Menu Gastronomie

### **Mardi 09 novembre**

*Amuse-bouche*

.....

*Aspic d'araignée de mer,  
crème de fenouil*

.....

*Filet mignon de porc en  
croute farce à gratin, chou  
braisé*

.....

*Le chocolat*



Menu Classique

**Vendredi 12 novembre**

*Assiette de charcuterie*

.....

*Magret de canard à l'orange*  
*Pommes dauphine*

.....

*Tarte aux pommes*

Menu Classique

**Lundi 15 novembre**

*Carpaccio de légumes*

.....

*Blanquette de volaille*

.....

*Paris Brest*

Menu Gastronomie

**Mardi 16 novembre**

*Amuse-bouche*

.....

*Tempura de légumes*  
*et gambas,*  
*crème de yaourt aux épices*

.....

*Filet d'agneau farcis légumes*  
*en poivrade*

.....

*Sablé crémeux passion*

Menu Brasserie

**Jeudi 18 novembre**

*Velouté de potiron*

.....

*Filet de poisson meunière*





## Menu Gastronomie

### Mardi 30 novembre

*Amuse-bouche*

.....

*Légumes croquants sur sablé*

.....

*Souris d'agneau braisée,  
crème d'ail, déclinaison de  
carottes*

.....

*Millefeuille*

## Menu Classique

### Vendredi 03 décembre

*Velouté de butternut*

.....

*Bavette à l'échalote,  
pommes au four*

.....

*Tarte normande flambée*



## Menu Classique

### Lundi 06 décembre

*Velouté de cresson*

.....

*Steak au poivre,  
gratin dauphinois*

.....

*Tarte normande flambée*



## Menu Gastronomie

### Mardi 07 décembre

*Amuse-bouche*

.....

*Cromesquis d'oeuf mollet  
Nage de poisson orientale*

.....

*Sablé chocolat crémeux  
agrumes*



## Menu Brasserie

### Jeudi 09 décembre

*Pavé de saumon,  
sauce badiane*

.....

*Tarte amandine  
poire chocolat*

## Menu Classique

### Jeudi 16 décembre

*Velouté Dubarry*

.....

*Entrecôte double,  
sauce choron  
Pommes arlie*

.....

*Bavarois mangue*



### Menu Gastronomie

**Mardi 04 janvier**

*Amuse-bouche*

.....

*Raviole de langoustines  
bisque*

*Magret de canard au whisky*

.....

*Galette des rois à la noisette*

### Menu Classique

**Vendredi 07 janvier**

*Verrine avocat crevette*

.....

*Poulet rôti*

.....

*Chou*

### Menu Classique

**Lundi 10 janvier**

*Quiche*

.....

*Poulet sauté vallée d'auge*

.....

*Chou Chantilly*

### Menu Gastronomie

**Mardi 11 janvier**

*Amuse-bouche*

.....

*Trilogie de saumon  
Chou farci*

.....

*Moelleux pommes caramel  
beurre salé*



## Menu Classique

### **Jeudi 13 janvier**

*Potage Saint Germain*

.....

*Poulet rôti*

*Jardinière de légumes*

.....

*Chou à la crème*



## Menu Classique

### **Jeudi 20 janvier**

*Gougères au pesto*

.....

*Papillote de poisson*  
*Julienne de légumes,*  
*beurre d'anis*

.....

*Tarte aux fruits*





## Menu Gastronomie

### Mardi 25 janvier

*Amuse-bouche*

.....

*Tartare de langoustines*

*Epaule d'agneau confite*

*Pommes au four,  
crème ciboulette*

.....

*Profiteroles dulce*

## Menu Classique

### Vendredi 28 janvier

*Oeuf poché*

.....

*Fricassée de volaille*

.....

*Coupe Florida*



## Menu Classique

### Lundi 31 janvier

*Gratiné à l'oignon*

.....

*Papillote de sandre*

.....

*Poire pochée*



## Menu Gastronomie

### Mardi 01 février

*Amuse-bouche*

.....

*Talmouse en tricornes  
poireaux et crevettes*

*Epaule d'agneau confite  
façon tajine*

.....

*Paris Brest au pralin rose*

## Menu Classique

### Jeudi 03 février

*Salade gourmande*

.....

*Poulet sauté  
aux citrons confits*

.....

*Moelleux chocolat*

## Menu Classique

### Lundi 28 février

*Gnocchi aux magrets fumés*

.....

*Veau marengo*

.....

*Crêpes flambées*





## Menu Végétarien

**Mardi 01 mars**

*Spécialités  
végétariennes*



## Menu Classique

**Jeudi 03 mars**

*Gaspacho de petits pois*

.....

*Fricassée de veau  
à l'estragon*

.....

*Tarte aux fruits*

## Menu Classique

**Jeudi 10 mars**

*Samossa de légumes*

.....

*Matelote de poisson*

.....

*Eclairs*





## Menu Gastronomie

### **Mardi 15 mars**

*Amuse-bouche*

.....

*Gratiné à l'oignon  
destructuré*

*Turbot en monochrome,  
topinambour*

.....

*La fraise*



## Menu Classique

### **Vendredi 18 mars**

*Crêpes saumon épinards*

.....

*Filet de daurade grillé*

.....

*Moelleux chocolat*







## Menu Classique

### Lundi 21 mars

*Champignons à la grecque*

.....

*Merlan Colbert  
Beurre bordelais  
Riz arlequin*

.....

*Salade de fruits rouges*



## Menu Gastronomie

### Mardi 22 mars

*Amuse-bouche*

.....

*Croustade d'œufs brouillés  
aux asperges*

*Coquelet en 2 cuissons*

.....

*Tarte amandine et rhubarbe*

## Menu Classique

### Jeudi 24 mars

*Allumettes au fromage*

.....

*Blanquette de poisson*

.....

*Soupe de fraises*



## Menu Classique

**Jeudi 31 mars**

*Crudités*

.....

*Nage de maquereaux*

.....

*Beignets de pommes*



## Menu Gastronomie

**Mardi 05 avril**

*Amuse-bouche*

.....

*Ravioles de langoustines*

*Brochette de lotte  
au lard de colonatta*

.....

*Tarte aux fraises*



## Menu Classique

**Vendredi 08 avril**

*Assiette nordique*

.....

*Blanquette de poisson*

.....

*Bavarois*



## Menu Classique

**Lundi 11 avril**

*Crudités*

.....

*Jambonnette de volaille  
au curry,*

*Flan de légumes*

.....

*Tarte alsacienne*

## Menu Gastronomie

**Mardi 12 avril**

*Amuse-bouche*

.....

*Nem d'avocat aux crevettes*

*Papillote de sandre,  
beurre rouge*

.....

*Moelleux aux agrumes*



Menu Classique

**Jeudi 14 avril**

*Terrine de poisson*

.....

*Steak sauce béarnaise*

.....

*Tarte aux fraises*

Menu Classique

**Jeudi 21 avril**

*Terrine de poisson*

.....

*Pavé de boeuf béarnaise*

.....

*Tarte aux fraises*

Menu Classique

**Vendredi 13 mai**

*Salade de chèvre chaud*

.....

*Sole meunière*

*ou*

*Goujonnette de saumon*

.....

*Pana cotta*



L'équipe pédagogique et les apprentis de l'IMA Cergy-Pontoise sont heureux de vous accueillir dans le restaurant pédagogique du Centre de Formation d'Apprentis (CFA) de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val-d'Oise à Cergy.

En raison des contraintes pédagogiques, les menus et les horaires d'ouverture du restaurant d'application pourront être modifiés. Il est souhaitable d'arriver à 12h30 et au plus tard à 12h45. La fin du service s'effectue à 14h15.

Vos règlements peuvent s'effectuer en espèces, par chèque ou par carte bancaire.

**Contact :**  
**01 34 35 80 36 - 01 34 35 80 28**  
**[solene.flamand@cma-idf.fr](mailto:solene.flamand@cma-idf.fr)**



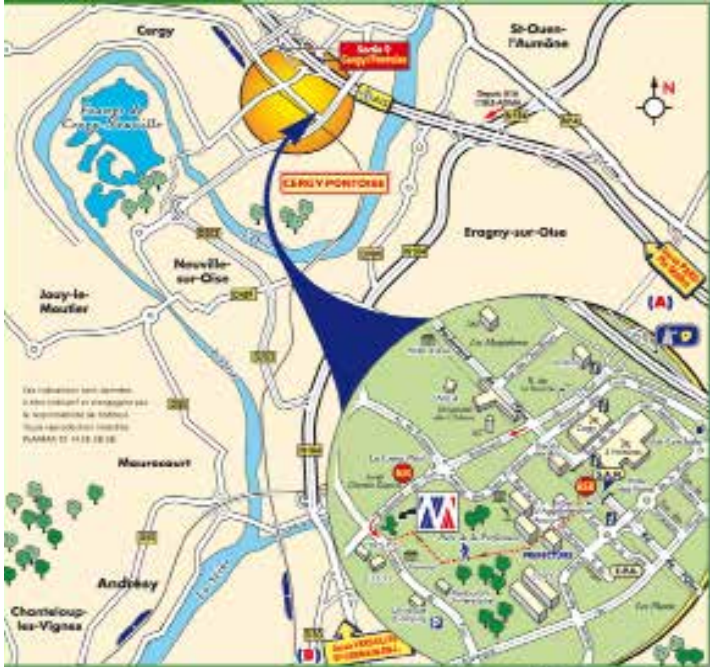
A partir du 16 mai, les jours d'ouverture du restaurant pédagogique ne sont pas connus. Les réservations pour les repas se feront par téléphone au 01 34 35 80 36, il ne sera pas édité de brochure.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.



## Accès à nos locaux



Depuis Versailles / St-Germain-en-Laye (B)



Depuis Paris Porte Maillot (A)





Restaurant pédagogique Côté Parc  
IMA Cergy-Pontoise  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise  
1 avenue du Parc, 95000 Cergy

