



**Menus
du 05 septembre 2022
au 02 juin 2023**



Chambre
de **Métiers**
et de l' **Artisanat**

ÎLE-DE-FRANCE

ima95.fr



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 Ile-de-France - 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.

«C'est un réel plaisir de vous recevoir au sein de notre restaurant pédagogique afin de mettre en valeur le savoir-faire des apprentis dans le cadre de leur formation encadrés par une équipe éducative de haut niveau.

Artisanalement vôtre,»

Michel ALEXEEF, président de la CMA IDF - Val d'Oise



Menu Brasserie

Vendredi 09 septembre

Escalope de veau panée
Flan de légumes
.....
Crumble

Menu Brasserie

Vendredi 16 septembre

Filet de Daurade beurre blanc
.....
Fromages
.....
Tarte aux figues
ou
Verrine de melon
au vin de liqueur

Menu Gastronomie

Mardi 13 septembre

Amuse-bouche
.....
Meli Melo légumes
sablé parmesan
.....
Magret de Canard au whisky
.....
Paris Brest

Menu Brasserie

Jeudi 22 septembre

Filet de Daurade
beurre blanc
.....
Fromages
.....
Tarte aux figues

Menu Brasserie

Vendredi 23 septembre

Poulet sauté aux olives,
polenta
.....
Tarte aux figues
ou
Verrine de melon au Pineau

Menu Gastronomie

Mardi 27 septembre

Amuse-bouche
.....
Croustade aux fruits de mer
Filet de canard Renaissance,
salsifis panés
.....
Sablé pistache
crèmeux au chocolat



Menu Brasserie

Jeudi 29 septembre

Escalope panée aux herbes
P. mousseline
.....
Crème Caramel

Menu Gastronomie

Mardi 04 octobre

Amuse-bouche
.....
Bavarois de tomate
sablé sésame
.....
Agneau confit aux oignons
.....
Tarte citron déstructurée

Menu Brasserie

Vendredi 07 octobre

Rouget en tapenade
.....
Fromages
ou
Profiteroles

Menu Brasserie

Vendredi 30 septembre

Suprême de Volaille
aux champignons
.....
Fromages
ou
Café Gourmand

Menu Brasserie

Jeudi 06 octobre

Filet de poulet pané,
petits légumes
.....
Crème Caramel

Menu Gastronomie

Mardi 11 octobre

Amuse-bouche
.....
St Jacques,
aller-retour au Noilly Prat
.....
Roti de veau
façon orloff déstructuré
.....
Moelleux aux marrons,
crème de Baileys





Menu Brasserie

Jeudi 13 octobre

Rouget en tapenade
.....
Fromages
.....
Profiteroles

Menu Brasserie

Vendredi 21 octobre

Entrecôte double,
sauce échalote.
Echalotes confites
.....
Poire Pochée

Menu Classique

Vendredi 04 novembre

Velouté Dubarry
.....
Sole Meunière
.....
Tarte Bourdaloue

Menu Gastronomie

Mardi 18 octobre

Amuse-bouche
.....
Mille-feuille de saumon,
crème basilic
.....
Carré d'Agneau chorizo
Gnocchi,
pommes de terre aux herbes
.....
Poire pochée verveine,
crumble chocolat

Menu Brasserie

Jeudi 20 octobre

Escalope de Volaille au curry,
riz madras
.....
Fromages
.....
Mousse chocolat

Menu Brasserie

Jeudi 03 novembre

Escalope sauce Madère, lé-
gumes glacés
.....
Crumble

Menu Gastronomie

Mardi 08 novembre

Amuse-bouche
.....
Ceviche de Daurade,
émulsion Haddock,
tartare d'algues
.....
Epaule de veau confite,
légumes façon tajine
.....
Bavarois poire/chocolat



Menu Classique

Jeudi 10 novembre

Velouté potiron
.....
Sole Meunière
.....
Tarte Bourdaloue

Menu Brasserie

Jeudi 17 novembre

Sole Meunière,
Pommes Vapeur
.....
Crumble pommes rhubarbe

Menu Gastronomie

Mardi 15 novembre

Amuse-bouche
.....
Velouté lentilles vertes
Cromesquis tome de brebis
.....
Magret canard cidre
et pommes paillasson
.....
Opéra

Menu Brasserie

Vendredi 18 novembre

Magret de canard au miel
Pommes au four
.....
Fromages
ou
Moelleux chocolat

Menu Brasserie

Jeudi 24 novembre

Poulet sauté Basquaise
Pomme cocotte
.....
Fromages
.....
Choux à la crème

Menu Gastronomie

Mardi 22 novembre

Amuse-bouche
.....
Crèmeux petit pois,
œuf poché
.....
Pavé de bœuf crème de brie
.....
Tarte multi fruits



Menu Brasserie

Vendredi 25 novembre

Filet de truite de mer à l'oseille
.....
Fromages
.....
Tulipe fruits frais

Menu Gastronomie

Mardi 29 novembre

Amuse-bouche
.....
La galette
.....
Kig Ha Farz
.....
Kouign Amann

Menu Classique

Vendredi 02 décembre

Gnocchis au pesto
.....
Papillote de poisson
Pommes Grenailles
.....
Riz au lait

Menu Gastronomie

Mardi 06 décembre

Amuse-bouche
.....
Pâté lorrain
.....
Baeckeoffe
.....
Kougloff Mirabelle

Menu Classique

Jeudi 01 décembre

Avocat aux crevettes
.....
Truite aux amandes
.....
Tulipe fruits frais



Menu Brasserie

Jeudi 08 décembre

Papillote de Daurade,
sauce hollandaise
.....
Ile Flottante,
crème pistaches



Menu Brasserie

Vendredi 09 décembre

Pavé de saumon en papillote,
sauce citronnée,
purée patate douce
.....
Fromages
.....
Tarte aux pommes

Menu Gastronomie

Mardi 13 décembre

Amuse-bouche
.....
Gâteau de foie de volaille,
crumble noisette
.....
Filet de rouget grillé
.....
Verrine agrumes en gelée

Menu Classique

Vendredi 16 décembre

Œuf mollet florentine
.....
Pavé de saumon grillé
Béarnaise
.....
Tarte Normande (flambée)

Menu d'Exception

Mardi 03 janvier

Amuse-bouche
.....
Foie gras poêlé,
Confit betterave
.....
Huitres au champagne
.....
Caille en 2 cuissons,
risotto blanc
.....
Médailillon de lotte chorizo,
gratin patate douce
.....
Macarons aux agrumes

Menu Brasserie

Jeudi 15 décembre

Filet de maquereaux,
sauce moutarde
.....
Tarte Alsacienne

Menu Classique

Jeudi 05 janvier

Œuf mollet forestière
.....
Darne de saumon grillée,
sauce hollandaise
.....
Tarte citron meringuée





Menu Classique

Vendredi 06 janvier

Velouté butternut
.....
Suprême de volaille
pané aux noisettes
.....
Galette des rois

Menu Gastronomie

Mardi 10 janvier

Velouté de chou-fleur
.....
Œuf mollet,
crumble de pain et lard grillé
.....
Porc à la bière
façon carbonnade
.....
Chocolat et spéculos

Menu Classique

Vendredi 13 janvier

Assortiment
de poissons fumés
.....
Poulet rôti aux échalotes
.....
Galette des rois

Menu Gastronomie

Mardi 17 janvier

Amuse-bouche
.....
Tartare de saumon blinis
.....
Filet de bar en écailles
de pommes de terre,
endives à l'orange
.....
Galette des rois noisette

Menu Classique

Jeudi 12 janvier

Avocat crevettes
.....
Poulet rôti vieille France
.....
Eclairs caramel beurre salé

Menu Classique

Jeudi 19 janvier

Velouté butternut
.....
Poulet rôti aux citrons confits
.....
Fromages
.....
Choux craquelin





Menu Classique

Vendredi 20 janvier

Avocat crevette
ou
Gnocchi aux champignons
.....
Blanquette de poisson
armoricaine
ou
Côte de bœuf sauce poivre
.....
Ile Flottante

Menu Gastronomie

Mardi 24 janvier

La tourte Chavignol poireaux
.....
Civet de biche grand veneur
Déclinaison de celeri
.....
Sablé Nançay aux pommes

Menu Classique

Vendredi 27 janvier

Œuf poché Basquaise
.....
Steak au poivre,
Pommes sautées
.....
Tiramisu Amaretto

Menu Classique

Jeudi 02 février

Potage julienne
Darblay
.....
Filet Mignon de porc,
crème camembert
.....
Fromages
.....
Pithiviers

Menu Classique

Jeudi 26 janvier

Velouté fruits de mer
.....
Blanquette de Volaille
.....
Moelleux aux marrons



Menu Classique

Vendredi 03 février

Gnocchi aux magrets fumés
.....
Sole meunière
ou
Filet de Daurade en croute
.....
Salade de fruits exotiques





Menu Gastronomie

Mardi 28 février

Amuse-bouche
.....
Roulé saumon épinard
façon blinis
.....
Volaille renaissance, braisées
.....
Tarte aux fruits déstructurée



Menu Classique

Jeudi 02 mars

Gaspacho andalou
.....
Poulet sauté chasseur
.....
Poire pochée aux épices

Menu Classique

Vendredi 03 mars

Assiette d'huîtres
ou
Velouté de butternut
.....
Darne de saumon
grillée béarnaise
.....
Tarte amandine,
poire chocolat

Menu Classique

Jeudi 09 mars

Salade gourmande
.....
Poulet sauté
ou
Entrecôte double
.....
Salade d'agrumes

Menu Gastronomie

Mardi 07 mars

Amuse-bouche
.....
Samossa de légumes,
sauce mentholée
.....
Tajine de poulet
aux citrons confits,
semoule aux petits légumes
.....
La poire

Menu Classique

Vendredi 10 mars

Coupe Florida
ou
Crêpes saumon florentine
.....
Papillote de Sandre,
julienne de légumes
.....
Moelleux chocolat,
crème pistache





Menu Classique

Jeudi 16 mars

Assiette charcuterie
.....
Mignon de porc
à la graine de moutarde
.....
Ananas Rôti

Menu Gastronomie

Mardi 14 mars

Amuse-bouche
.....
Dombre de crevette
.....
Colombo de volaille à l'antillaise
.....
Blanc Manger

Menu Gastronomie

Mardi 21 mars

Amuse-bouche
.....
Menu Végétarien

Menu Classique

Vendredi 24 mars

Tartine provençale
.....
Sauté de Bœuf aux olives
ou
Carré d'agneau
.....
Soupe de fraise

Menu Classique

Vendredi 17 mars

Crêpes aux champignons
.....
Nage de Maquereaux
.....
Tarte flambée

Menu Classique

Jeudi 23 mars

Poisson fumé, fruits de mer
.....
Bœuf Stogonoff
.....
Tarte citron framboise



Menu Gastronomie

Mardi 28 mars

Amuse-bouche

.....

Mousseline de Merlan,
Marinière de moules

.....

Parmentier de paleron de bœuf

.....

Tartelette chocolat



Menu Classique

Menu Classique

Jeudi 30 mars

Poisson fumé, fruits de mer

.....

Fricassé de veau
aux champignons

.....

Tarte chocolat

Menu Classique

Vendredi 31 mars

Assiette de la mer
(bulots, huitres, crevettes)

.....

Salade de légumes croquant

.....

Magret de canard à l'orange

.....

Bavarois fraises



Menu Gastronomie

Mardi 04 avril

Amuse-bouche

.....

Caviar Aubergine et tapenade

.....

Ficelé d'agneau, tian provençal

.....

Nougat glacé au miel

Menu Classique

Jeudi 06 avril

Poissons fumés, fruits de mer

.....

Magret à l'ananas

.....

Bavarois framboise

Menu Classique

Vendredi 07 avril

Gaspacho petits pois

.....

Filet de daurade en croute
d'échalote

.....

Poire pochée



Menu Gastronomie

Mardi 11 avril

Amuse-bouche
.....
Feuilleté de ris de veau aux
champignons
.....
Cannelloni d'encornets
aux petits légumes
.....
Milles feuilles fruits secs



Menu Classique

Jeudi 13 avril

Terrine poisson
Crème aneth
.....
Entrecôte double, béarnaise,
pommes Pont-Neuf
.....
Feuilleté aux fraises

Menu Classique

Vendredi 14 avril

Œuf poché basquaise
.....
Côte de bœuf
ou
Steak grillé béarnaise
.....
Tarte aux fraises

Menu Gastronomie

Mardi 18 avril

Amuse-bouche
.....
Velouté de courgettes,
cromesquis d'écrevisses
St Nectaire
.....
Filet de sole, sauce Noilly,
palets de légumes glacés
.....
Tiramisu limoncello

Menu Classique

Jeudi 20 avril

Terrine poisson
.....
Steak béarnaise
ou
Côte de bœuf
.....
Fraises sur sablé breton

Menu Classique

Vendredi 21 avril

Beignets de légumes
.....
Carré d'agneau,
pommes dauphines
.....
Tarte aux fraises



avril



Menu Classique



Jeudi 25 mai
Avocat crevette
.....
Filet de Daurade,
sauce badiane
.....
Feuilleté aux fraises

Menu Classique

Jeudi 01 juin
Œufs farcis Chimay
.....
Filets de poisson meunière
.....
Tarte aux fraises

Menu Classique

Vendredi 02 juin
Salade de légumes
.....
Goujonnette de poisson
.....
Eclairs

Menu Classique

Vendredi 26 mai
Œufs Farcis Chimay
.....
Nage de maquereaux
.....
Bananes flambées

Menu Gastronomie

Mardi 23 mai
Feuilleté
.....
Risotto aux coquillages
.....
L'abricot





TARIFS :

Menu Brasserie : 16 euros
Menu Classique : 18 euros
Menu Gastronomie : 20 euros
Menu d'Exception : 35 euros

Hors boissons et café

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.

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.

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



Depuis Paris

En voiture
A15, sortie Cergy-Pontoise

En transports
RER A direction Cergy-Le-haut, arrêt Cergy-préfecture

Depuis Versailles

En voiture
N184, direction Conflans-Sainte -Honorine, suivre Cergy

En transports
Ligne L vers gare St Lazare, arrêt La défense,
RER A vers Cergy-Le-haut, arrêt Cergy-préfecture



CÔTÉ Parc

LE RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



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

ima
Cergy - Pontoise
Institut des Métiers de l'Artisanat
du Val d'Oise - Cergy