Menus
du 21 septembre 2023
au 21 mai 2024

ima95.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ÎLE-DE-FRANCE

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

Jeudi 21 septembre

Filet de rouget
beurre de fenouil
.....
Chou craquelin
ou
Melon aux fruits rouges

Menu Brasserie

Vendredi 22 septembre

Filet de bar sauté aux herbes
.....
Assiette de fromage
ou
Tarte aux fruits de saison

Menu Gastronomie

Mardi 26 septembre

Amuse bouche
.....
Tartelette tomate
cerises confites
.....
Brochette de lotte au lard
.....
Profiterole dulce de letche

Menu Brasserie

Vendredi 29 septembre

Escalope panée
Petits légumes
.....
Moelleux chocolat

Menu Gastronomie

Mardi 03 octobre

Amuse bouche
.....
Socca végétale
.....
Daube provençale
.....
Tarte tropézienne rose

Menu Brasserie

Lundi 09 octobre

Escalope de volaille panée
Petits légumes
.....
Crème caramel

Menu Brasserie

Jeudi 05 octobre

Escalope panée
Petits légumes
.....
Duo de Gaspacho
ananas/Melon

Menu Brasserie

Vendredi 06 octobre

Poulet sauté
aux champignons
.....
Assiette de fromages
ou
Crème caramel
Fruits rouges

Menu Brasserie

Jeudi 12 octobre

Papillote de poissons
Petits légumes
.....
Riz au lait

Menu Brasserie

Vendredi 13 octobre

Poulet sauté aux olives
.....
Fromages
ou
Pêche rôtie au miel

Menu Brasserie

Vendredi 20 octobre

Suprême de volaille
au chorizo
.....
Fromages
ou
Ile flottante

Menu Gastronomie

Mardi 31 octobre

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Amuse bouche
.....
Ravioles du Dauphiné
.....
Chou farci auvergnat
.....
Moelleux tout marron

Menu Brasserie

Jeudi 09 novembre

Sauté de bœuf aux olives
Polenta
.....
Poire pochée
sablé noisette

Menu Brasserie

Vendredi 10 novembre

Blanquette de poisson
à l'aneth
.....
(Duo d'agrumes)
ou
Millefeuille

Menu Brasserie

Mercredi 15 novembre

Sauté de veau aux fruits secs
Polenta
.....
Poire pochée au vin rouge

Menu Brasserie

Jeudi 16 novembre

Blanquette de poisson
et fruits de mer
.....
Riz au lait

Menu Brasserie

Vendredi 17 novembre

Pavé de saumon à l'oseille
.....
Fromages
ou
Tarte aux pommes

Menu Gastronomie

Mardi 21 novembre

Amuse-bouche
.....
Huîtres chaudes
.....
Filet de boeuf en croûte
sauce Perigueux
.....
Flognarde aux pommes

Menu Brasserie

Jeudi 23 novembre

Cuisse de poulet basquaise,
écrasé de pomme de terre
.....
Assiette de fromages
.....
Choux à la crème

Menu Brasserie

Vendredi 24 novembre

Filet de truite de mer
au pesto rouge
.....
Assiette de fromages
.....
Tulipe de fruits frais

Menu Brasserie

Lundi 27 novembre

Escalope de volaille
aux champignons
Légumes glacés
.....
Moelleux chocolat

Menu Restaurant

Jeudi 30 novembre

Œuf poché basquaise
.....
Darne de saumon grillée
béarnaise
ou
Entrecôte grillée béarnaise
.....
Ile flottante

Menu Spécial Noël

Mardi 05 décembre

Amuse-bouche
.....
La langoustine
.....
La caille
.....
La clémentine

Menu Brasserie

Mercredi 06 décembre

Quiche aux poireaux
.....
Poulet sauté
aux citrons confits

Menu Brasserie

Jeudi 07 décembre

Oeuf mollet forestière
.....
Suprême de volaille pané
aux noisettes

Menu Restaurant

Vendredi 08 décembre

Potage julienne Darblay
.....
Bavette à l'échalote
ou
Sole meunière
.....
Chou à la crème

Menu d'Exception

Mardi 12 décembre

Amuse bouche
.....
Foie gras de canard
.....
½ homard au champagne
.....
Pavlova aux fruits exotique

35€

Menu Brasserie

Jeudi 14 décembre

Poulet rôti
aux échalotes confites
.....
Choux craquelin

Menu Brasserie

Lundi 18 décembre

Filet de daurade grillé sauce vierge
.....
Tarte aux poires

Menu Gastronomie

Mardi 09 janvier

Amuse-bouche
.....
Soupe à l'oignon déstructurée
.....
Noisette d'agneau
en croûte d'herbe
.....
La mangue

Menu Restaurant

Mercredi 10 janvier

Veloute de butternut
.....
Filet de volaille
aux 2 moutardes
.....
Galette des rois

Menu Restaurant

Jeudi 11 janvier

Allumette au fromage
.....
Bavette bourguignonne
.....
Beignets aux fruits

Menu Restaurant

Vendredi 12 janvier

Velouté dubarry
.....
Poulet sauté aux échalotes
.....
Galette des rois

Menu Gastronomie

Mardi 16 janvier

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

Amuse bouche
.....
Bouchée à la reine
.....
Canette Renaissance
.....
Mini baba
aux mirabelles

Menu Restaurant

Jeudi 18 janvier

Potage Saint Germain
.....
Poulet sauté
aux citrons confits
.....
Beignet

Menu Restaurant

Vendredi 19 janvier

Avocat crevettes agrumes
.....
Entrecôte double
ou
Steak au poivre
.....
Eclair chocolat pistaches

Menu Restaurant

Jeudi 25 janvier

Crêpes saumon épinard
.....
Magret de canard
au miel et épices
Gratin dauphinois
.....
Bavarois mangue

Menu Restaurant

Vendredi 26 janvier

Velouté aux champignons
.....
Steak au poivre
ou
côte de bœuf
.....
Mousse aux 2 chocolats
coulis d'orange

Menu Restaurant

Mercredi 31 janvier

Légumes à la grecque
.....
Fricassée de volaille au curry
Riz pilaf
.....
Salade d'agrumes

Menu Restaurant

Jeudi 01 février

Ficelle picarde
.....
Cuisse de lapin
bourguignonne
.....
Poire au vin rouge
et aux épices

Menu Gastronomie

Mardi 30 janvier

Amuse bouche
.....
Gougères d'escargots, crème
d'ail, coulis de cresson
.....
Tresse de poisson
.....
Tarte à l'orange

Menu Restaurant

Vendredi 02 février

Œuf poché aux champignons
.....
Navarin aux fruits secs
ou
Carré d'agneau crème d'ail
.....
Tarte chocolat

Buffet de la mer

Mardi 27 février

Fruits de mer, poisson
.....
Buffet de desserts

Menu Restaurant

Mercredi 28 février

Œufs farcis Chimay
.....
Filet de truite meunière
.....
Aumonière poires chocolat

Menu Restaurant

Vendredi 01 mars

Assiette nordique
.....
Pavé de saumon
sauce
vin blanc
.....
Millefeuille

Menu Restaurant

Jeudi 29 février

Gnocchi saumon
.....
Filet de bar
bonne femme
.....
Forêt noire

Menu Gastronomie

Mardi 05 mars

région BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Amuse bouche
.....
Pain perdu salé
et œuf meurette
.....
Coq au vin jaune et morilles
.....
Galette comtoise

Menu Restaurant

Jeudi 07 mars

Avocat aux crevettes
.....
Sauté de veau à l'estragon
.....
Tarte aux fruits

Menu Restaurant

Vendredi 08 mars

Tartine provençale
.....
Magret de canard
à l'orange
.....
Bavarois vanille chocolat

Menu Restaurant

Lundi 11 mars

Velouté Dubarry
.....
Poulet sauté
à l'estragon
.....
Mousse chocolat

Menu Gastronomie

Mardi 19 mars

Les Grands Classiques

Amuse-bouche
.....
Poireaux mimosa
.....
Merlan Colbert
.....
Saint Honoré

Menu Restaurant

Mercredi 20 mars

Méli mélo de légumes
.....
Fricassée de volaille au curry
.....
Café gourmand

Menu Restaurant

Jeudi 14 mars

Gnocchi au magret fumé
.....
Sole meunière
ou
Pavé de truite
de mer meunière
.....
Tiramisu

Menu Restaurant

Vendredi 15 mars

Œuf mollet florentine
.....
Filet de bar rôti au fenouil
ou
Papillote de bar au fenouil
.....
Moelleux au chocolat
et pistaches

Menu Restaurant

Jeudi 21 mars

Taboulé vert de boulgour aux
tomates et pommes
.....
Navarin printanier
.....
Tiramisu fraises

Menu Restaurant

Vendredi 22 mars

Gnocchi au pesto
.....
Filet de sandre meunière
.....
Bavarois vanille poires

Menu Gastronomie

Mardi 26 mars

Centre-Val de Loire

Amuse bouche
.....
La beuchelle de ris de veau
.....
Le sandre de Loire à l'Angevine
.....
« Le nougat de tour »

Menu Restaurant

Jeudi 28 mars

Œuf poché portugaise
.....
Nage de maquereau
.....
Pannequet aux fruits

Menu Restaurant

Vendredi 29 mars

Sole meunière
ou
Cabillaud meunière à l'aïoli et fèves
.....
4/4 à la gelée de fraises

avril

Menu Restaurant

Jeudi 04 avril

Carré d'agneau au thym
ou
Côtelette d'agneau
jus au thym
.....
Paris-Brest

Menu Gastronomie

100 % VEGETARIAN

Mardi 23 avril

Tartelette de légumes
.....
Cromesquis de lentilles
et champignons farcis
.....
Cheese cake

Menu Restaurant

Vendredi 05 avril

Œuf mollet païva
.....
Mignon de porc à l'estragon
.....
Tartelette aux fruits

Menu Restaurant

Mercredi 24 avril

Gaspacho de petits pois
à la menthe
.....
Filet de daurade
en croute d'herbe
.....
Fraises sur sablé breton

Menu Restaurant

Jeudi 25 avril

Cru cuit de légumes
sur sablé parmesan
.....
Poulet roti au romarin
.....
Soupe de fraise et fruits rouges

Menu Restaurant

Vendredi 26 avril

Caviar d'aubergine
et légumes grillés
.....
Bavette à l'échalotes,
pommes pont neuf
.....
Tarte aux fraises

Menu Gastronomie

Mardi 30 avril

Amuse-bouche
.....
Roulade Sévigné
.....
Cotriade
.....
Far breton

Menu Restaurant

Vendredi 03 mai

Avocat aux crevettes
.....
Carré d'agneau
ou
Côtelette d'agneau
.....
Paris-Brest

Menu Restaurant

Jeudi 16 mai

Oeufs facis Chimay
.....
Goujonnette de poisson
.....
Eclair de saison

mai

Menu Restaurant

Vendredi 17 mai

Œufs farcis Chimay

.....

Filet de daurade
en croûte d'herbe

.....

Tartelette fruits rouges

Menu Gastronomie

Mardi 21 mai

Amuse bouche

.....

Ficelle picarde

.....

Carbonnade flamande

.....

La rubarbe

TARIFS :

Menu Brasserie : 17 euros
Menu Restaurant : 19 euros
Menu Gastronomie : 25 euros
Menu d'Exception : 35 euros

Hors boissons et café
Paiement par carte bancaire

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.

Toute l'équipe pédagogique vous remercie de votre visite.

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

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

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