



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

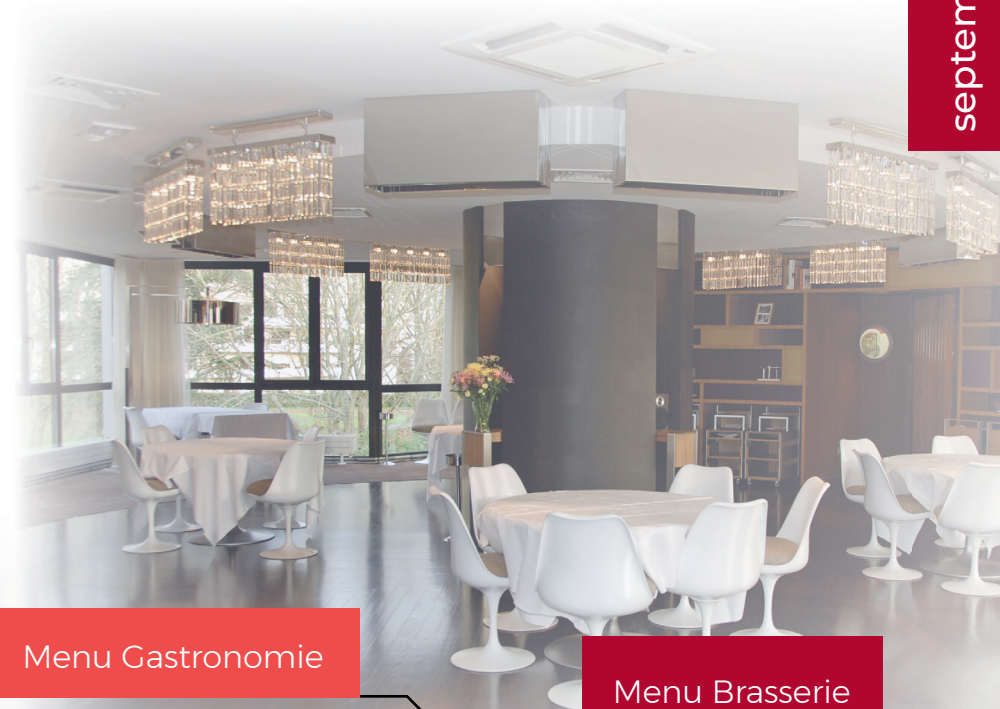
Jeudi 21 septembre

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

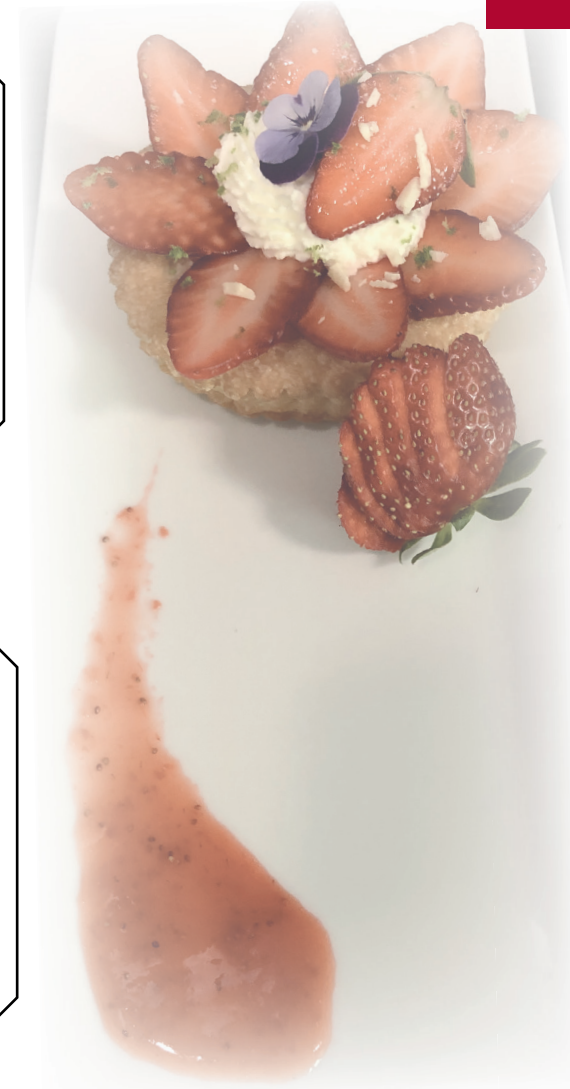
Menu Brasserie

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 Gastronomie

Mardi 31 octobre



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

Vendredi 20 octobre

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



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



Présentation
de la Maison

Hennessy

Menu Gastronomie

Mardi 21 novembre



Amuse-bouche
.....
Huîtres chaudes
.....
Filet de boeuf en croûte
sauce Périgueux
.....
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 Brasserie

Jeudi 14 décembre

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

Menu d'Exception

Mardi 12 décembre

Amuse bouche
.....
Foie gras de canard
.....
½ homard au champagne
.....
Pavlova aux fruits exotique
35€

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



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



Amuse bouche

 La beuchelle de ris de veau

 Le sandre de Loire à l'Angevine

 « Le nougat de tour »



Menu Restaurant

Jeudi 04 avril

Carré d'agneau au thym
 OU
 Côtelette d'agneau
 jus au thym

 Paris-Brest

Menu Gastronomie

Mardi 23 avril

Tartelette de légumes

 Croustilles de lentilles
 et champignons farcis

 Cheese cake



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

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.



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

Toute l'équipe pédagogique vous remercie de votre visite.

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