

septembre 2011

septembre 2011

jeudi 15 septembre midi - 9 €
Salade lyonnaise/ Salade de chèvre chaud
Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran
Beignet de pommes ou Poire Belle-Hélène

jeudi 22 septembre midi - 9 €
Salade lyonnaise/ Salade de chèvre chaud
Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran
Beignet de pommes ou Poire Belle-Hélène

jeudi 22 septembre soir - 15 €
Carpaccio de saumon et cabillaud / toast
Quiche aux légumes
Poulet de Challans rôti, fond d'artichaut, pommes duchesse et tomates confites
Fraisier et biscuit bicolore

vendredi 23 septembre midi - 11 €
Terrine de saumon sauce cocktail
Steak au poivre
Pommes croquettes
Choux chantilly

Mardi 27 septembre midi - 11 €
Moules marinières
Darne de saumon grillée sauce béarnaise, ratatouille niçoise
Forêt noire ou Ananas au sucre ou flambé

jeudi 29 septembre midi - 9 €
Chou blanc aux lardons ou assiette de fruits de mer
Médaille de veau Duroc, pommes croquettes
Assiette de fromages ou Miroir passion framboise

Jeudi 29 septembre soir - 15 €
Crème Dieppoise
Canette en deux cuissons sauce bigarade, pommes duchesse et légumes tournés
Millefeuille aux poires crème diplomate et feuillantine granité au poiré



octobre 2011

mercredi 5 octobre midi - 9 €
Quiche provençale ou assiette d'huîtres
Entrecôtes grillées sauce choron, gratin de légumes
Profiterole au chocolat ou Litchis flambés au soho

jeudi 6 octobre midi - 9 €
Chou blanc aux lardons ou assiette d'huîtres
Médaille de veau Duroc, pommes croquettes
Assiette de fromages ou Miroir passion framboise

jeudi 13 octobre midi - 9 €
Chou blanc aux lardons ou assiette d'huîtres
Médaille de veau Duroc, pommes croquettes
Assiette de fromages ou Miroir passion framboise

jeudi 13 octobre soir - 15€
Verrine 3 parfums
Velouté de potiron aux écrevisses
Tournedos grillé ou steak sauce Choron
Flan de légumes et pommes de terre château

octobre 2011

mardi 18 octobre midi - 11 €
Quiche Lorraine
Merlan à l'anglaise beurre Maître d'Hôtel et riz pilaf
Mousse au chocolat ou coupe Jack

jeudi 20 octobre midi - 9 €
Quiche provençale
Filet de limande Bonne-Femme, pommes à l'anglaise
Assiette de fromages ou Crêpes Suzette

Jeudi 20 octobre soir - 15 €
Œufs pochés Bayonnaise
Cailles grillées en crapaudine aux raisins, châtelaine et polenta
Riz à l'impératrice ou îles flottantes à la pistache

Vendredi 21 octobre midi - 7 €
Crudités variées
Navarin d'agneau aux légumes
Assiette de fromages ou Crème au caramel



novembre 2011

Mardi 8 novembre midi - 7 €
Crudités variées
Navarin d'agneau aux légumes
Assiette de fruits ou Crème au caramel

mercredi 9 novembre midi - 11 €
Tarte à l'oignon
Blanquette de dinde aux légumes
Aumônières normande

jeudi 10 novembre midi - 9 €
Salade Niçoise
Duo de cabillaud et morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive
Tarte aux pommes à l'alsacienne ou Brochette de fruits frais

Mardi 15 novembre midi - 7€
Légumes à la Grecque ou Cocktail Florida
Darne de saumon grillé sauce béarnaise, riz pilaf
Assiette de fromages ou tarte aux pommes

novembre 2011

novembre 2011

novembre 2011

jeudi 17 novembre midi - 9 €
Quiche provençale
Filet de limande Bonne-Femme,
pommes à l'anglaise
Assiette de fromages ou Crêpes Suzette

jeudi 17 novembre soir- 15 €
Oeufs mollets Masséna
Filet mignon de porc farci, duxelles de champignons sauce robert et pommes croquettes
Plateau de fromages
Tarte citron meringuée ou Pommes flambées

vendredi 18 novembre midi- 7 €
Crudités variées
Navarin d'agneau aux légumes
Crème caramel ou Assiette de fruits

mardi 22 novembre midi - 11 €
Beignets de crevettes sauce Andalouse
ou Assiette de charcuteries
Carré d'agneau persillé
Flan de légumes et pommes sautées à cru
Tarte au citron

jeudi 24 novembre midi - 9 €
Tarte fine au chèvre, tomates et oignons confits
Poularde sauce suprême et riz pilaf
Assiette de fromages
Coupe de glaces ou Salade d'oranges



jeudi 24 novembre soir - 35€
SOIREE CHAMPAGNE (boissons comprises)
Foie gras aux lentillons de Champagne
Sandre rôti sauce Champagne pousses d'épinards
Suprême de volaille au marc de Champagne et gratin au Chaource
Langres flambé
Charlottes aux poires et biscuits rose,
Granité au champagne

vendredi 25 novembre midi - 7 €
Légumes à la Grecque ou Cocktail Florida
Darne de saumon grillé sauce béarnaise,
riz pilaf
Assiette de fromages ou tarte aux pommes

jeudi 29 novembre midi - 7 €
Légumes à la Grecque ou Cocktail Florida
Darne de saumon grillé sauce béarnaise,
riz pilaf
Assiette de fromages ou tarte aux pommes



décembre 2011

décembre 2011

jeudi 1 décembre midi - 9 €
Quiche provençale
Filet de limande Bonne-Femme, pommes à l'anglaise
Assiette de fromages ou Crêpes Suzette

jeudi 1 décembre soir - 30€
(tout compris) Menu de NOEL

mardi 6 décembre midi - 7 €
Avocats sauce cocktail
Poulet cocotte Grand-mère, pommes noisettes
Tarte à la Bourdaloue

jeudi 8 décembre midi - 7 €
Tarte fine au chèvre, tomates et oignons confits
Poularde sauce suprême riz pilaf
Assiettes de fromages
Coupe de glaces ou Salade d'orange

vendredi 9 décembre midi -7 €
Avocats sauce cocktail
Poulet cocotte Grand-mère pommes noisettes
Tarte à la Bourdaloue

mardi 13 décembre midi - 11 €
Assiette nordique
Navarin d'agneau riz madras
Beignets aux pommes
Pruneaux flambés glace vanille

jeudi 15 décembre midi - 9 €
Velouté Dubarry
Jambonnette de volaille braisée aux pommes
Assiettes de fromages ou Salade de fruits frais

jeudi 15 décembre soir - 30 €
Menu de NOEL
Foie gras chutney au layon
Pavé de sandre à la crème de morilles, rizotto
Pavé de marcassin jus de viande, purée de céleri, truffes et choux romanesco
Crème brûlée à la cardamome, poires soufflées à la cannelle, granité au grand marnier

vendredi 16 décembre midi - 15 €
Flan de légumes, beurre moussé au pamplemousse
Magret de canard aux pommes et échalotes confites
Langres flambé au marc de Champagne
Poire pochée, coulis d'oranges, glace lavande

UFA BRANLY
Restaurant d'application



septembre 2011 octobre 2011 novembre 2011 décembre 2011

Sur réservation

5 boulevard Branly - BP 259
85006 La Roche sur Yon cedex

Tel : 02 51 24 06 26
Fax : 02 51 24 06 12
mail : restaurant@cfaen85.fr