



Semaine n° 8



18 au 22 FEVRIER 2019



MENU
« GRAND PARIS »
élaboré par les CAP

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>*EXAMEN BLANC CUISINE CAP</p> <p>12,00€</p>	<p>MENU BRASSERIE</p> <p>8,00€</p>	<p>*PLANCHE TAPAS (Variétés de tapas avec un verre de vin) *Salade et fromages *cheese-cake</p> <p>12,00€</p>	<p>*Mousseline de choux fleur *Pot au feu *Salade et fromages *Tiramisu</p> <p>13,00€</p>	<p>*Omelette Paysanne *Blanquette de veau Riz pilaf *Méli-mélo de salade *Feuillantine de poires</p> <p>13,50€</p>

MENU
« FOLIE DOUCE »
élaboré par les BAC Pro

	<p>*Tourte à la viande *Dos de cabillaud purée *Fromages de France *Œufs à la neige</p> <p>18,50€</p>	<p>*Terrine de campagne *Sole Meunière fenouil braisé pommes de terre vapeur Salade et fromages *Cheese-cake ou cerises flambées</p> <p>21,00€</p>	<p>*Petit pâté de viande Cote d'agneau crème ail Haricots verts *Plateau de fromages *Tiramisu</p> <p>18,50€</p>	<p>*Tartare de saumon *Filet de Maquereau sauce beurre blanc pommes Anglaise *Assortiment de fromages *Feuillantine de poires</p> <p>19,50€</p>
--	---	--	--	---

Formule

« EXPRESS GRAND PARIS »

Plat - Dessert - Café

12€90

Réservation :

01 48 46 71 75 ou accueil@ecofih.com

Restaurant d'application
de l'école hôtelière Ecofih
79 rue de Paris - 93 000 Bobigny
Parking privé gratuit pour nos visiteurs