



Restaurant d'application

Le « REST-Ô-BUIS »

MFR Buis les baronnies

3 Place du 19 mars 1962

Renseignements et réservations

0475286218

Chers clients,

Par votre présence au

RESTAURANT D'APPLICATION LE « REST-Ô-BUIS »,

vous contribuez pleinement à la formation de nos jeunes apprentis et nous vous en remercions.

Les apprentis ont le droit à l'erreur cela fait partie du processus d'apprentissage.

Les objectifs pédagogiques et éventuels problèmes d'approvisionnement peuvent nous amener à changer ponctuellement certains plats d'un menu.

Nous vous prions de nous en excuser.

Pour certains menus un acompte ou un paiement à l'avance vous sera demandé lors de votre réservation. Merci de prévenir la MFR en cas d'annulation ou d'empêchement. Cela nous donnera la possibilité de proposer à nouveau votre table afin de permettre à nos jeunes apprentis de pratiquer.

Cordialement,

**BON APPETIT !**

# Restaurant d'application

## Le REST-Ô-Buis

*Déjeuner du Jeudi 7 Novembre 2024*

*Arrivée à partir de 12 h 30*

### Entrées

Quiche « Julienne darblay »

Ou

Avocat « Crevettes »

### Plats

Poulet rôti pommes cocottes et duo de légumes

Ou

Daurade grillée Duo de purées de légumes et

Pommes anglaises

### Desserts

Chariot de desserts

*Mille-feuille, pana-cotta coulis de fruits –rouges, éclair chantilly, mousse au chocolat*

**Menu « Brasserie » à 24 € (apéritif compris)**

**Réalisé par les CAP 2/BP 2**

Renseignements et réservations au

04 75 28 62 18

# Restaurant d'application Le REST-Ô-Buis

*Dîner du jeudi 28 Novembre 2024*

*Arrivée à partir de 19 H 30*

Amuse-bouche :

ALOKO

Entrée :

Velouté de patates douces et arachides

Plat :

Suprême de volaille marinée (gingembre, ail, coriandre) Djenkoumé

Igname frit

Assiette de fromages

Dessert :

Gâteau kéké et poire pochée aux épices

**Repas « TOGO » 24 € par convive**

**Proposé et réalisé par les CAP 2 BP2**

Renseignements et réservations au 04 75 28 62 18

# Restaurant d'application

## Le REST-Ô-Buis

*Déjeuner du jeudi 16 Janvier 2025*

*Arrivée à partir de 12 h 30*

### Entrées

Terrine de gibier

Ou

Velouté Forestier

### Plats

Sauté de cerf et ses pâtes fraîches

### Fromages

Assiette de fromages affinés

### Desserts

Forêt Noire

**Repas « Gibier » à 24 € par convive (apéritif compris).**

**Réalisé par les CAP1/BP1**

Renseignements et réservations au

04 75 28 62 18

# Restaurant d'application

## Le REST-Ô-Buis

*Dîner du jeudi 6 Février 2025*

*Arrivée à partir de 19 H 30*

### Entrées

Ballotines de volaille truffée,  
Purée de chou-fleur et julienne de poireaux

### Plats

Noix de St-Jacques snacker et risotto truffé

### Fromages

Fromage truffé

### Desserts

Parfait truffé aux 2 chocolats

**Repas « Truffes » 38 € par convive (apéritif compris).**

**Réalisé par les CAP1/BP1**

Renseignements et réservations au

04 75 28 62 18

# Restaurant d'application Le REST-Ô-Buis

*Dîner « ST Valentin »*

*Du Mercredi 12 Février 2025 à partir de 19 H30*

*Menu en 6 services*

## Service 1

Panisse, coulis façon pissaladière

## Service 2

Ravioles roquefort émulsion de noix

## Service 3

Saumon gravelax mayonnaise citron aneth, pickles oignons rouges

## Service 4

½ magret sauce à la mandarine, poêlé de fenouil

## Service 5

Fromage AOP

## Service 6

Eclair au chocolat revisité

**35€ Apéritif compris**

Renseignements et réservations au 04 75 28 62 18

# Restaurant d'application

## Le REST-Ô-Buis

*Déjeuner du jeudi 13 Mars 2025*

*Arrivée à partir de 12 h 30*

### Entrée

Talmouse en tricorne et sa salade gourmande

### Plat

Carré d'agneau Primeur

*(Carottes, haricots verts, petits pois, navet)*

### Fromages

Plateau de fromages affinés

### Dessert

Crêpes « SUZETTE »

**Menu à 24 € par convive (apéritif compris).**

**Réalisé par les CAP 2/BP2**

Renseignements et réservations au

04 75 28 62 18

# Restaurant d'application

## Le REST-Ô-Buis

*Déjeuner du jeudi 27 Mars 2025*

*Arrivée à partir de 12 h 30*

### Entrées

Œuf « Cocotte » à la Bourguignonne

Ou

Œufs farcis Chimay

### Plats

Escalope de veau « Viennoise »

*Pommes purée et légumes glacés (carottes, navets).*

### Fromages

Assiette de fromages affinés

### Desserts

Assiette de fruits frais

**Repas à 24 € par convive (apéritif compris).**

**Réalisé par les CAP1/BP 1**

Renseignements et réservations au

04 75 28 62 18

# **Restaurant d'application**

## **Le REST-Ô-Buis**

*Déjeuner du jeudi 17 Avril 2025*

Menu « Confidentiel » 8 personnes (1 Table de 4 Pers, 2 Tables de 2 Pers, 8 personnes)

**Repas à 24€ par convive**

**Examen BP Arts du service BP 2**

Renseignements et réservations au

04 75 28 62 18

# Restaurant d'application

## Le REST-Ô-Buis

*Déjeuner du jeudi 24 avril 2025*

*Arrivée à partir de 12 h 30*

### Entrée

Chariot de crudités

### Plat

Bavette à l'échalote ou sauce béarnaise

*Pommes de terre façon potatoes et légumes à l'anglaise.*

### Fromages

Plateau de fromages affinés

### Dessert

Bananes flambées ou Choux chantilly

**Repas « Brasserie » réalisé par CAP1/BP1**

**24 € Apéritif compris**

Renseignements et réservations au

04 75 28 62 18

# **Restaurant d'application**

## **Le REST-Ô-Buis**

*Déjeuner du jeudi 17 Mai 2025*

*Arrivée à partir de 12 h 30*

Menu « Confidentiel »

**Repas à 24 € par convive (apéritif compris).**

**Examen PRATIQUE » CAP 2 CSHCR**

Renseignements et réservations au

04 75 28 62 18