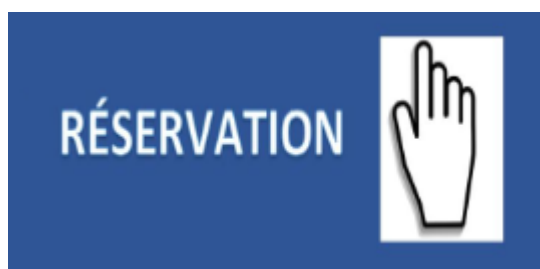


Restaurant Le Perdiguier



Pour connaître les dates d'ouvertures, les menus et RÉSERVER, consultez le site Atrium et cliquez sur l'onglet "Menus de nos restaurants"

<https://www.atrium-sud.fr/web/lpo-montmajour-13200>



Scannez le QR Code pour découvrir notre carte complète des boissons



SCANNEZ MOI

Dans le cadre des enseignements professionnels, les élèves, encadrés de leur professeur vous accueilleront pour le déjeuner de **12h05 à 12h30** et pour le dîner de **19h05 à 19h30**.

Afin de respecter les exigences pédagogiques de ces séances, les heures de fermeture de nos locaux sont **fixées à 14h00 et à 22h00**.

Les réservations de groupes de plus de 6 personnes seront réparties en plusieurs tables, pour permettre aux élèves de se former dans les meilleures conditions, exigées dans les référentiels des diplômes préparés.

Nota : pour des raisons de sécurité notre capacité d'accueil ne peut excéder 30 personnes.

Dans l'attente de vous accueillir, toutes les classes donneront le maximum, pour que ces quelques heures passées au sein de notre établissement demeurent des moments de convivialité, et de plaisir gastronomique.

NOUVEL ACCÈS AU RESTAURANT

Chères Clientes, Chers clients du restaurant

Nous vous informons qu'avec la mise en place d'une nouvelle loge d'accueil, l'entrée au restaurant d'application se fait uniquement par le parking de la piscine Berthier.

Il n'y a plus la possibilité de se garer au sein de l'établissement.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits allergènes. Prenez conseil auprès du professeur de restaurant.

Dans le cadre de nos enseignements nous serons au regret de ne pouvoir vous proposer des préparations de substitution.



MENUS MAI et JUIN 2024

Mardi 7 mai 2024

Buffet gastronomique et artistique
« tout feu, tout flamme » pour
célébrer le passage de la
flamme olympique à Arles en
collaboration avec l'artiste
Pierre Corbet

23€
BOISSONS COMPRISES



Buffet debout

Mardi 14 mai 2024

Tarte aux légumes printaniers,
gelée de petits pois à la
menthe

Carré d'agneau rôti, riste
d'aubergines, sauce miel et
romarin

Paris-Brest en trois choux, écume
pistache

17.50€

Jeudi 16 mai 2024

Sablé au parmesan, fenouil et
sardines marinées

Ragoût d'agneau à la purée
d'aubergines

Dessert inspiration autour de la
fraise

15.50€

Mardi 21 mai 2024

Wok de crevettes épicées aux
abricots et aux courgettes

Filets de rougets rôtis, beignet de
fleur de courgette farcie, jeunes
carottes glacées

Dessert du jour

15.50€

Jeudi 23 mai 2024

**Examen Terminale Baccalauréat
Professionnel**

**(Attention les tables supérieures à 4
couverts seront scindées en 2)**

Soupe de poissons, sauce rouille

Carré d'agneau, frites de
panisse, papeton d'aubergines

Fraisier verveine ou ananas
flambé façon Esteban Valle

15.50€

Vendredi 24 mai 2024

Tartare de saumon, salade, tuile
croquante de fenouil

Côtes d'agneau grillées, beurre
maitre d'hôtel, tomate
provençale et légumes
croquants

Entremets autour de la fraise

17.50€

Jeudi 30 mai 2024

**Examen Terminale Baccalauréat
professionnel**

**(Attention les tables supérieures à 4
couverts seront scindées en 2)**

Encornet farci, coulis de tomates

Magret de canard caramélisé
au miel et épices, polenta
croustillante et ratatouille

Framboisier pistache ou ananas
flambé façon Esteban Valle

15.50€

Jeudi 6 juin 2024

Asperges vertes, sauce
mousseline

Suprême de pintade en croûte,
crêpes de pommes de terre et
jus de viande

Dessert examen pâtisseries

15.50€

