

T-Csr 2014 - 2015		Progression TP		Professeur : Mr. Simler	
Calendrier		Détail	Mercredi midi		
sem.	date		Restaurant d'Application "Le Charlemagne"		
			08h30 > 16h00		
02	mer 07 janv	Carte avec choix	<div>- Assiette Nordique</div> <div>- Mousseline de poisson</div> <div>- Œufs pochés meurette</div> <div>- Pièce du boucher braisée et sa garniture</div> <div>- Saltimbocca de veau</div> <div>- Retour de pêche</div> <div>- Tiramisu</div> <div>- Sabayon aux fruits exotiques</div> <div>- Baba belle fruitière</div>		
à	à				
08	mer 18 févr				

2	mer 07 janv	Valorisation Plats / Produits Vin du jour Cocktail #1 Cocktail #2	<ul style="list-style-type: none"> - Saltimbocca de veau - Jambon de Parme - Trebbiano d'abruzzo - Riseis Adriverde - Dry martini 	Italie
3	mer 14 janv	Valorisation Plats / Produits Vin du jour Cocktail #1 Cocktail #2	<ul style="list-style-type: none"> - Retour de pêche - (poisson du jour : voir en cuisine) - Pénédés - Domaine Parés Balta - Sangria 	Espagne
4	mer 21 janv	Valorisation Plats / Produits Vin du jour Cocktail #1 Cocktail #2	<ul style="list-style-type: none"> - Assiette Nordique - Saumon fumé - (Vin au choix dans la carte) - Balalaïka 	Pays Scandinaves
5	mer 28 janv	Valorisation Plats / Produits Vin du jour Cocktail #1 Cocktail #2	PFMP	
6	mer 04 févr	Valorisation Plats / Produits Vin du jour Cocktail #1 Cocktail #2	PFMP	
7	mer 11 févr	Valorisation Plats / Produits Vin du jour Cocktail #1 Cocktail #2	PFMP	
8	mer 18 févr	Valorisation Plats / Produits Vin du jour Cocktail #1 Cocktail #2	PFMP	