



LES  
MERCREDIS

DE CÉLINE ET FABRICE

RESTAURANT  
Ô SAVEURS

AVEC LES 1ÈRE PRO OU TER PRO

2024

[ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR](http://ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR)

---

---

Nos restaurants sont proposés dans le cadre de la formation de nos élèves, apprentis et stagiaires, sous la direction de leurs professeurs.

Nous vous remercions de votre compréhension pour les éventuelles imperfections dans le déroulement de votre repas.

Les menus proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et d'éventuelles modifications des progressions pédagogiques

RÉSERVATION  
AU 04 90 13 86 16



25 SEPT 2024 12H

Tomate au chèvre gaspacho,  
huile verte et mesclun

-  
Pavé de cabillaud en croute d'olive,  
beurre au basilic

-  
Nage de pêche à la verveine et poivre glace  
vanille

23€ HORS BOISSONS

2 OCT 2024 12H

## SEMAINE PROVENÇALE

23€ HORS BOISSONS

9 OCT 2024 12H

Velouté de moules et pétoncles  
aux petits légumes

-  
Parmentier d'aile de raie aux condiments,  
artichauts et jus corsé

-  
Mousse chocolat, crumble  
et poires flambées

23€ HORS BOISSONS

16 OCT 2024 12H

## BRUNCH ITALIEN

Buffet petit déjeuner

-  
Buffet salé

-  
Dessert

27€ APÉRITIF & VINS COMPRIS

23 OCT 2024 12H

Risotto crémeux aux coquillages,  
tuile au parmesan

-  
Râble de lapin aux olives vertes et sauge,  
jus corsé au Marsala frites de polenta

-  
Tiramisu

23€ HORS BOISSONS

30 OCT 2024 12H

Tartare de daurade aux agrumes

-  
Canon agneau en croute, panisse  
et samossa aux épices jus court

-  
Royale au chocolat  
sorbet cacao

23€ HORS BOISSONS

6 NOV 2024 12H

Dos de cabillaud à la crème de maroilles

-  
Carbonnade flamande grosse frites  
et chicon braisée

-  
Crème brûlée à la chicorée

23€ HORS BOISSONS

13 NOV 2024 12H

Tarte fine de tomates et mozzarella,  
pesto et mesclun

-  
Magret de canard aux épices,  
légumes de saison

-  
Millefeuille vanille

23€ HORS BOISSONS

20 NOV 2024 12H

Moelleux aux st jacques en déclinaison  
de choux fleurs, parfumé au citron vert

-  
Ballotine de volaille aux champignons,  
sauce au vin de noix salade d'herbes,  
mouseline de courge

-  
Soufflé au chocolat et poires

23€ HORS BOISSONS

27 NOV 2024 12H

**LA CHINE**

27€ APÉRITIF & VINS COMPRIS

4 DÉC 2024 12H

Oeuf meurette

-  
Pavé de saumon en croute moderne,  
légumes de saison

-  
Dessert autour de la pomme

23€ HORS BOISSONS

11 DÉC 2024 12H

**ALSACE**

Tarte au Munster et cumin,  
bouquet de salade

-  
Choucroute de la mer  
beurre au Riesling

-  
Nid d'abeille Bienentich

27€ APÉRITIF & VINS COMPRIS



[ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR](http://ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR)

# LE RESTAURANT Ô SAVEURS

VOUS ACCUEILLE  
SUR RÉSERVATION  
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

RÉSERVATION 04 90 13 86 16 ■ [resa@vaucluse.cci.fr](mailto:resa@vaucluse.cci.fr)



**R**  
INTER RHÔNE



CCI VAUCLUSE