



LES
MERCREDIS

DE CÉLINE ET FABRICE

RESTAURANT
Ô SAVEURS

AVEC LES 1ÈRE PRO OU TER PRO

2024

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



12 FÉV 2025 12H

Ravioles de volaille
aux écrevisses, jus mousseux

-
Magret de canard aux épices,
racines d'hiver

-
Paris Brest

23€ HORS BOISSONS

26 FÉV 2025 12H

Velouté de potimarron,
crème fouettée aux herbes &
brisures de marron chips de lard

-
Pavé de saumon,
endive braisée beurre d'agrumes

-
Fine tarte aux pommes, glace vanille

23€ HORS BOISSONS

5 MARS 2025 12H

LE MAGHREB

Thématique : Le MAGHREB

27€ APÉRITIF & VINS COMPRIS

12 MARS 2025 12H

LE JAPON

27€ APÉRITIF & VINS COMPRIS

19 MARS 2025 12H

BOURGOGNE

Œuf meurette

-
Fricassée de volaille aux écrevisses,
galette de pommes de terre

-
Poire pochée belle Dijonnaise,
sorbet vin rouge

27€ APÉRITIF & VINS COMPRIS

26 MARS 2025 12H

Soupe de roche, rouille légère
et croûtons ailés

-
Encornet farci, riz aux légumes

-
Poire au chocolat
à la vanille fine Languedoc

23€ HORS BOISSONS

2 AVRIL 2025 12H

Saumon mariné façon gravlax,
salade aux herbes et blinis

-
Dodine de volailles aux trompettes de la mort,
sauce au miel pommes darphin

-
Gratin de fruits d'automne

23€ HORS BOISSONS

9 AVRIL 2025 12H

CHILI & PÉROU

27€ APÉRITIF & VINS COMPRIS

20 NOV 2024 12H

BRETAGNE

Velouté de moules et pétoncles
aux petits légumes

-
Parmentier d'aile de raie aux condiments,
jus de braisage, artichaut et petit oignons glacées

-
Feuilleté tiède aux pommes,
crème au calvados

23€ HORS BOISSONS

30 AVRIL 2025 12H

Saumon gravlax,
crème battue à l'aneth blinis

-
Pièce de bœuf sauce béarnaise,
pommes pont neuf et légumes du moment

-
Flan parisien

23€ HORS BOISSONS

7 MAI 2025 12H

CUBA

27€ APÉRITIF & VINS COMPRIS

14 MAI 2025 12H

Asperges vertes et blanches,
vinaigrette d'herbes copeaux de parmesan
et chips de jambon cru

-
Bouillabaisse de loup

-
Verrine rhubarbe fraise

23€ HORS BOISSONS



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



R
INTER RHÔNE

