

# RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

## MENUS DE JANVIER À MARS 2025

*Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes*

<p><b>Mardi 07 Janvier</b> CAP 1</p> <p>Velouté de Butternut, Crème fouettée à la noisette Truite aux Amandes, Pommes vapeur Mousse au chocolat</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>	<p><b>Jeudi 09 Janvier</b> BAC 2</p> <p>Mise en Bouche Velouté de potimarron Curry de volaille et riz Madras Pithiviers</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>
<p><b>Mardi 14 Janvier</b> BAC 3</p> <p><b>EXAMEN BLANC</b> Tables de 2 et de 4 uniquement</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>	<p><b>Jeudi 16 Janvier</b> BAC 3</p> <p><b>EXAMEN BLANC</b> Tables de 2 et de 4 uniquement</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>
<p><b>Jeudi 23 Janvier</b> BAC 2</p> <p>Oeuf Cocotte, Pain à l'ail Carré d'agneau persillé, Légumes de saison Poire pochée au vin</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 28 Janvier</b> CAP 1</p> <p>Velouté Dubarry Fricassée de volaille à l'ancienne, Riz Pilaf Tarte aux noix</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>
<p><b>Jeudi 30 Janvier</b> BAC 1/ BAC 3 <b>MENU HAUTS DE FRANCE</b></p> <p>Mise en Bouche Welsh Waterzoï de Poissons Tarte au sucre</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 04 Février</b> BAC 2</p> <p>Mise en Bouche Assiette de Fruits de mer Rognons de veau aux champignons et Madère Profiteroles</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>
<p> <i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i></p>	

# RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

## MENUS DE JANVIER À MARS 2025

*Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes*

<p><b>Jeudi 06 Février</b> <b>BAC 3</b></p> <p><b>MENU GRAND EST</b> Salade de chou au cumin Foie gras et pain d'épices Truite au Riesling Tiramisu aux myrtilles et biscuits roses de Reims</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 11 Février</b> <b>CAP 1</b></p> <p>Potage julienne Darblay Dos de cabillaud à l'unilatérale, Émulsion de Coques, Petit pois à la française Pêches flambées</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>
<p><b>Mardi 18 Février</b> <b>CAP 2</b></p> <p><b>EXAMEN BLANC</b> Tables de 2 personnes uniquement</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>	<p><b>Mercredi 19 Février</b> <b>CAP 2</b></p> <p><b>EXAMEN BLANC</b> Tables de 2 personnes uniquement</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>
<p><b>Jeudi 20 Février</b> <b>BAC 1/BAC 2</b></p> <p>Poireaux sauce Gribiche Steak Flambé aux Poivres Tiramisu</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 4 Mars</b> <b>CAP 1</b></p> <p>Légumes à la Grecque Papillote de poissons, Légumes glacés Crème renversée au caramel</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>
<p><b>Mardi 11 Mars</b> <b>BAC 2</b></p> <p><b>EXAMEN BLANC</b> Tables de 2 et de 4 uniquement</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 18 Mars</b> <b>BAC 3</b></p> <p><b>MENU BRETAGNE/NORMANDIE</b> Mise en bouche Cotriade Escalope de veau à la Normande Aumônière aux Pommes, Caramel au beurre salé</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>



*Paiement uniquement par Chèque ou Espèces*