



ICF Béziers

Institut Consulaire
de Formation

EMTH | Hôtellerie & Restauration

Année scolaire 2010 / 2011

Restaurant d'Application

Soirées à thèmes

Nouveauté : Deux tarifs au choix
35 € le menu par personne avec possibilité de vin au verre
48 € par personne menu + boissons comprises

Mardi 11 janvier 2011

SOIRÉE FAR-WEST (AQUITAINE / PAYS BASQUE)
BPTB

LES PRODUITS:

Huitres du bassin, le piment d'Espelette
La morue, les chipirons
Le pigeon ramier, l'Iroulégu, les cèpes
L'Ossau-Iraty, l'huile de noix, la confiture de cerises noires
L'Izarra, les pruneaux, l'Armagnac

Mercredi 30 mars 2011

SOIRÉE FESTIVAL DE CANNES (PACA)
BACT + BEP EN 1 AN

LES PRODUITS:

La sardine, l'oursin, le pistou
Le Saint-Pierre, l'artichaut violet, les Favouilles
Le taureau, l'épeautre, la sarriette
Le Banon, la fougasse, la tapenade
Le nougat, l'huile d'olives, le citron

Jeudi 3 février 2011

MANTEAU BLANC SUR L'ALSACE – LORRAINE
BPTBis + BEP MAN

LES PRODUITS:

Le foie gras d'oie, le pain d'épices
Le sandre, le Riesling, le Raifort
Le lièvre, les Spätzles, le chou
Le Munster, le Cumin, le Schnapps
Les mirabelles, le miel de sapin

Jeudi 17 février 2011

BRETAGNE – NORMANDIE
(ANIMATION DE LA SOIRÉE RÉALISÉE PAR LES ÉLÈVES)
BP2 + BTS1

LES PRODUITS:

Le homard, les algues, la fleur de sel de Guérande
Le lieu jaune, les haricots cocos, l'araignée de mer
L'agneau, l'artichaut Camus, la pomme de terre de l'île de Ré
Le Livarot, le cidre
La pomme Reinette d'Armorique, l'Hydromel, la farine de sarrasin

Réservations : 04 67 809 701
ICF BEZIERS
Tél: 04 67 809 809
www.emth-beziers.com
Rue de Chiclana
34500 BEZIERS

