

Restaurant D'application

CFA Saint-Brieuc - Ploufragan

Chaque plat que vous allez découvrir a été réalisé par nos apprentis, futurs professionnels de la gastronomie et du service.

Ce lieu est à la fois un restaurant et un espace de formation : il permet à nos jeunes talents de mettre en pratique leur savoir-faire, guidés par leurs professeurs et inspirés par les valeurs de partage et d'exigence de notre métier.

En choisissant de déjeuner parmi nous, vous soutenez directement leur apprentissage et leur progression.

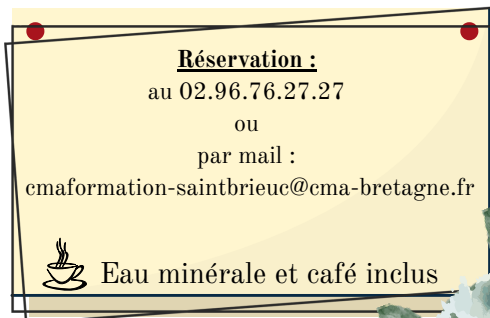
Votre présence et vos retours sont précieux pour leur donner confiance et les préparer au mieux à leur avenir professionnel.

Nous vous remercions chaleureusement de participer à cette aventure culinaire et humaine.

Bonne dégustation !

MENU BRASSERIE 15€

MENU GASTRONOMIQUE 20€



CMA Formation Saint-Brieuc - Ploufragan

18 Rue du Tertre de la Motte - Campus de l'Artisanat et des Métiers 22440 Ploufragan

CMA FORMATION



MERCREDI 4 FÉVRIER 2026

15€

Potage dubarry

Ballotine de merlan

Salade de fruit

MARDI 10 FÉVRIER 2026

20€

REPAS SIGNATURE
AVEC UN CHEF



Février 2026

MERCREDI 11 FÉVRIER 2026

20€

MENU BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Betteraves, crème aigre au sarrasin, gravlax de
truite

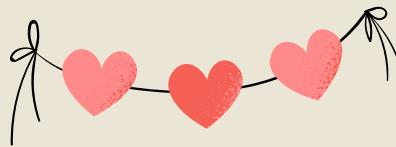
Filet mignon de porc, jus de moutarde et
croquette de pomme de terre

ou

Pointe de bœuf haché

Fromages régionaux

Carpaccio de poires "comme la belle Hélène"



MERCREDI 18 FÉVRIER 2026

20€

MENU BRETAGNE / DOM TOM

Autour de la St Jacques

Ballotine de volaille

Fruits exotiques

JEUDI 19 FÉVRIER 2026

20€

MENU BRETAGNE / CORSE

St Jacques

Filet mignon porc

Clémentine

VENDREDI 20 FEVRIER 2026

15€

MENU Découverte
EXAMEN BLANC

