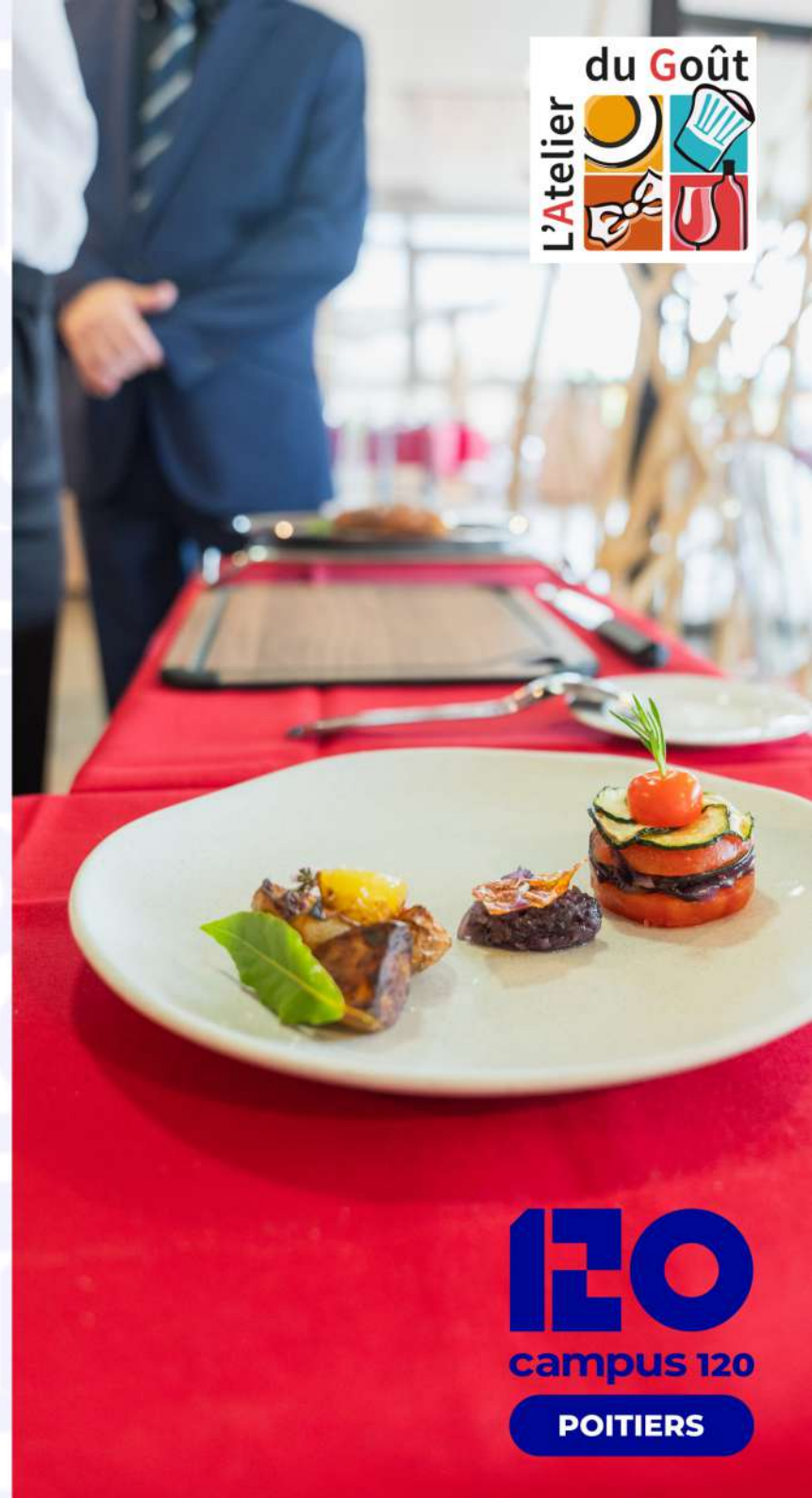


L'Atelier du Goût

Le restaurant d'application du

CAMPUS 120

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Infos pratiques

Début de service

12h15

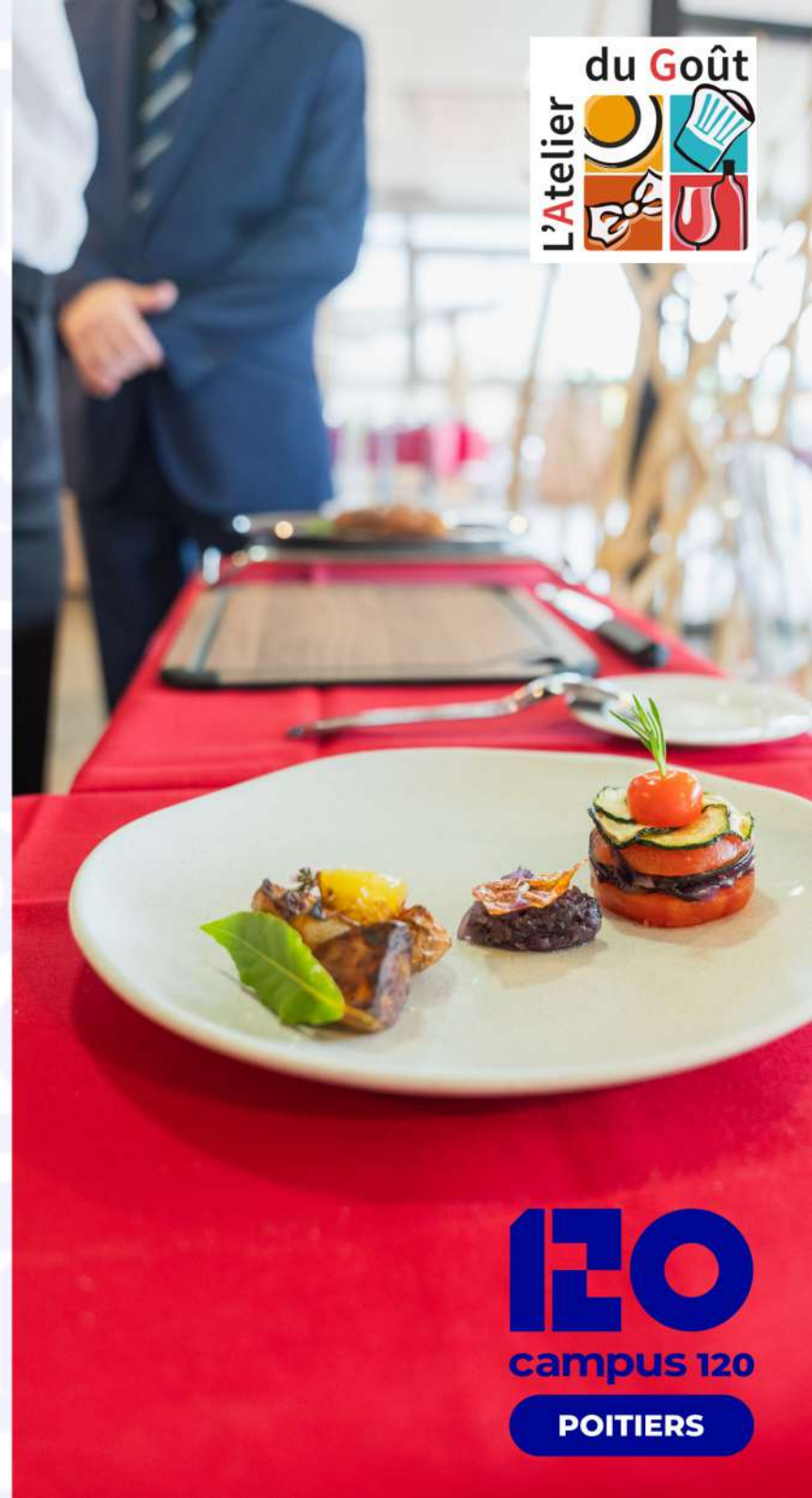
Fin de service : ±13h30

Au

**Campus 120, Zone de la
République, Poitiers**

parkings à proximité

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Agenda

Février 2026

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	1

Mars 2026

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
23	24	25	26	27	28	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

Avril 2026

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3

Mai 2026

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Le concept

Entrée

Ce restaurant d'application vous invite à découvrir la **passion** et le **talent de nos apprentis cuisiniers et serveurs**.

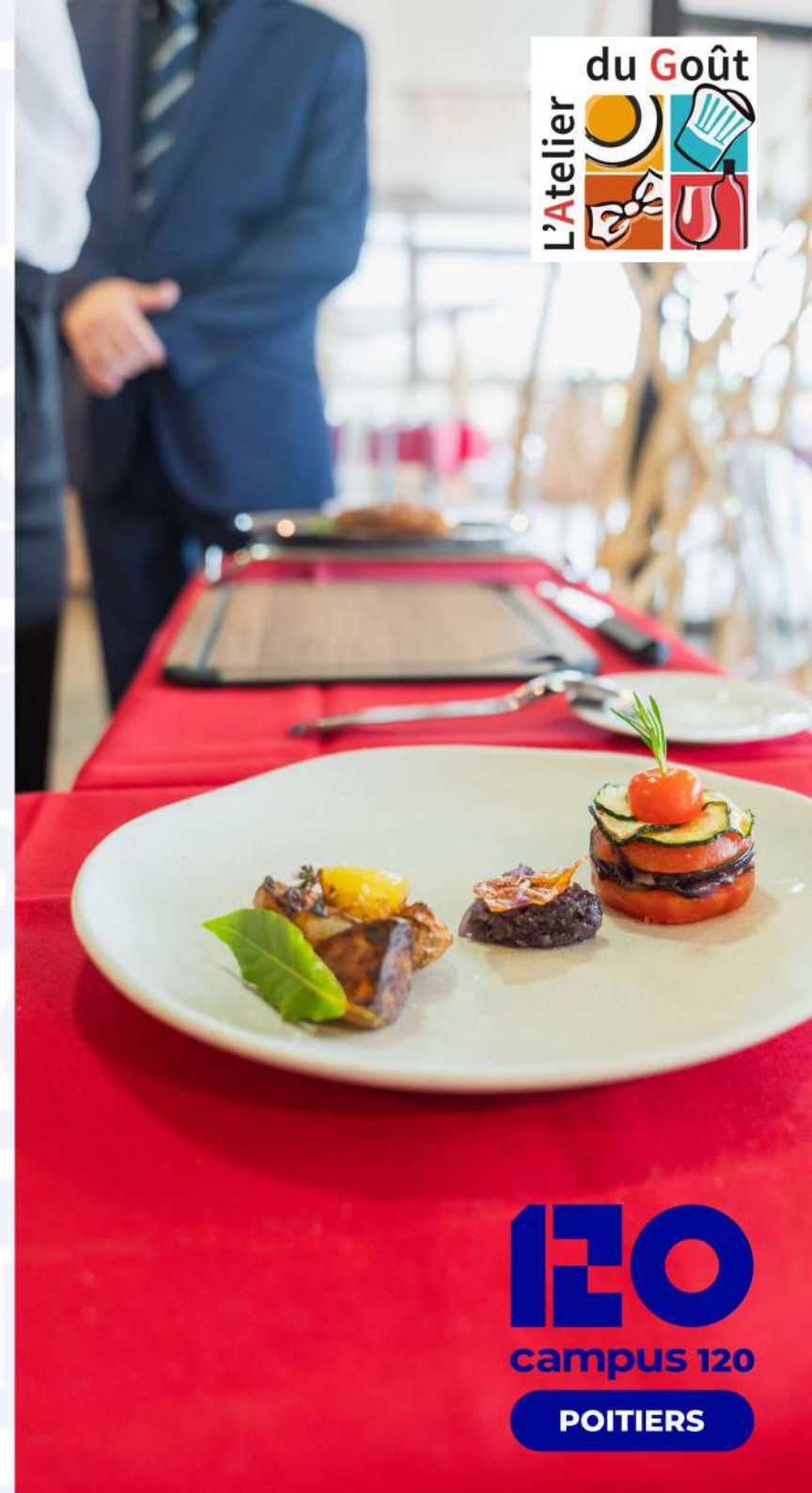
Plat

Sous la supervision de leurs formateurs, profitez d'une ambiance conviviale dans un cadre chaleureux et accueillant, **où nos apprenants mettent en pratique leurs compétences en service et en cuisine**.

Dessert

La cuisine est **variée** et **créative**, elle vous garantit des plats de **qualité**.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Formez les futurs restaurateurs

En venant déjeuner chez nous, vous soutenez la formation de futurs professionnels de la restauration.

Vous aurez l'occasion de voir les apprentis en action, perfectionnant leurs techniques et développant leur savoir-faire.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Les menus

Chaque jour
Menu Complet
ou
Menu Express
(entrée-plat ou plat-dessert)

2025-2026

L'Atelier du Goût se réserve le droit de modifier les menus en fonction des
nécessités de service ou pour des raisons d'ordre pédagogique

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 26 / 01

Mercredi
28/01

Vendredi
30/01

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 28/01

Menu du jour

Entrée

Nage de coquillages

-

Plat

Sole meunière, poireaux en sifflet
purée de céleri

-

Dessert

Tartelette poire et crème d'Isigny

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 30 / 01

Menu du jour

Entrée

Croque-monsieur

-

Plat

Poulet sautés chasseur
Déclinaison autour de la carotte

-

Fromage

-

Dessert

Bavaroise pomme caramel

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 02/02

Mardi
03/02

Jeudi
05/02

Vendredi
06/02

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 03/02

Menu du jour

Entrée

Profiteroles fromage de chèvre frais

-

Plat

Carré d'agneau
Légumes croquants

-

Dessert

Tarte fine aux pommes

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 05/02

Menu Japon

Entrée

Donburi (création) 丼

-

Plat

Tonkotsu ramen 豚骨

-

Dessert

Dorayaki revisté どら焼き

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 06 / 02

Menu du jour

Entrée

Velouté Dubarry

-

Plat

Filet mignon de porc aux pruneaux et ses
légumes tournés

-

Dessert

Pain perdu et pommes

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 09 / 02

Mardi
10/02

Jeudi
12/02

Vendredi
13/02

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 10/02

Menu du jour

Entrée

Profiteroles au fromage frais de chèvre

Plat

Carré d'agneau rôti et légumes croquants

Dessert

Tarte fine aux pommes

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 12/02

Menu Nouvelle Aquitaine

Entrée

Merlu Koskera

-

Plat

Magret de canard à la bordelaise

-

Dessert

Gâteau basque revisité sorbet Izarra

Mignardise Turon basque

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 13/02

Menu du jour

Entrée

Allumettes jambon fromage

-

Plat

Quasi de veau aux morilles et printanière de légumes

-

Dessert

Ile flottante

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 23/02

Mercredi
25/02

Jeudi
26/02

Vendredi
27/02

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 25/02

Menu du jour

Entrée

Escabèche de sardine

-

Plat

Râble de lapin aux olives, polenta

-

Dessert

Crème catalane et fruits flambés

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 26/02

Menu du jour

Entrée

Profiteroles fromage de chèvre frais

-

Plat

Bar en croute de sel et beurre nantais

-

Dessert

Dessert autour des agrumes

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 27/02

Menu du jour

Entrée

Assiette nordique, blinis et beurre composé

-

Plat

Filet mignon de porc thym et miel
cuite sous vide

Risotto d'épeautre échalote confite

-

Dessert

Café gourmand

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 02 / 03

Mardi
03/03

Jeudi
05/03

Vendredi
06/03

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 03 / 03

Menu du jour

Entrée

Potage Julienne Darblay

-

Plat

Chili végétarien

Riz créole

-

Assiette de fromages

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 05 / 03

Menu Bourgogne Franche Comté

Entrée

Œuf façon Meurette

-

Plat

Ecrevisses sautées au vin jaune
Risotto au comté et croute de morilles

-

Dessert

Thème: dessert fruits exotiques

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 06 / 03

Menu du jour

Entrée

Assiette de charcuteries

-

Plat

Sauté de volaille au pesto, risotto

-

Dessert

Mille feuille

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 09 / 03

Mardi
10/03

Mercredi
11/03

Jeudi
12/03

Vendredi
13/03

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 10 / 03

Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé à la portugaise

-

Plat

Papillote de dorade sauce chorizo

Flan de légumes

-

Dessert

Profiteroles

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 11/03

Menu du jour

Entrée

Rillettes de poisson, blinis

-

Plat

Coquelet au cidre, Blé composé

-

Dessert

Far Breton sauce caramel beurre salé

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 12 / 03

Menu Amérique du Nord

Entrée

Bagel au saumon et écrevisse

-

Plat

Pulled pork (création)

Poutine

-

Dessert

Hot dog en trompe l'œil

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 13 / 03

Menu du jour

Entrée

Salade de crudités

-

Plat

Magret de canard, sauce à l'orange, navets glacés et quinoa

-

Dessert

Entremet à la mangue

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 16 / 03

Mercredi
18/03

Jeudi
19/03

Vendredi
20/03

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 18 / 03

Menu du jour

Entrée

Gambas flambées et sa fondue de poireau

-

Plat

Cari de poulet, riz sauvage

-

Dessert

Gâteau de patate douce

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 19 / 03

Menu du jour

Entrée

Entrée autour de l'œuf

-

Plat

Magret de canard aux aïnelles

-

Fromages

-

Dessert

Tarte citron meringué

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 20 / 03

Menu du jour

Mise en situation d'examen
menu à définir

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 23/03

Mardi
24/03

Vendredi
27/03

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 24 / 03

Menu du jour

Entrée

Assiette de fruits de mer

-

Plat

Limande meunière
Riz pilaf et carotte glacée

-

Dessert

Charlotte aux fruits

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 27 / 03

Menu du jour

Entrée

Quiche lorraine

-

Plat

Escalope Viennoise, pâtes fraîches

-

Dessert

Entremet chocolat

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 30 / 03

Mardi
31/03

Jeudi
02/04

Vendredi
03/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 31/03

Menu du jour

Entrée

Goujonnettes de dorade sauce tartare

-

Plat

Filet de mignon Sauce moutarde
Carotte fane et céleri boule

-

Dessert

Crêpes Suzette

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 02/04

Menu du jour

Entrée

Cousina

-

Plat

Potée Auvergnate

Crèmeux de lentille du Puy

-

Dessert

Soufflé verveine et myrtille

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 03 / 04

Menu du jour

Mise en situation d'examen
menu à définir

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 13/04

Mercredi
15/04

Vendredi
17/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 15 / 04

Menu du jour

Entrée

Samossa sauce aigre douce

-

Plat

Rougail saucisses, haricots rouges

-

Dessert

Ananas flambés et son biscuit moelleux à la vanille

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 17/04

Menu du jour

Entrée

Terrine de légumes

-

Plat

Carré d'agneau, printanière de légumes

-

Dessert

Pêche Melba

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 20/04

Mardi
21/04

Jeudi
23/04

Vendredi
24/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 21/04

Menu du jour

Entrée

Croque-Monsieur végétarien

-

Plat

Entrecôte sauce au poivre

Pommes château

-

Dessert

Tartelette citron

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 23/04

Menu du jour

Entrée

Soupe Harira

-

Plat

Sole à la camerounaise sauce pimentée
Risotto d'épeautre et échalote confite

-

Dessert

Dessert autour de la fraise et de la rhubarbe

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 24/04

Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé à la portugaise

-

Plat

Poulet rôti et gratin Dauphinois

-

Dessert

Crème brûlée

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 27/04

Jeudi
30/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 30 / 04

Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé Argenteuil

-

Plat

Steak au poivre flambé

Garniture Châtelaine

-

Dessert

St Honoré

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 04 / 05

Jeudi
07/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 07 / 05

Menu Hauts de France

Entrée

Waterzoï

-

Plat

Carbonade Flamande

Légumes tournés

-

Plateau de fromages

-

Dessert

Tarte rhubarbe et sorbet Maras des Bois

21€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 11/05

Mardi
12/05

Mercredi
13/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 12 / 05

Menu du jour

Entrée

Tartare de saumon blinis

-

Plat

Emincé de volaille au citron

Légumes sautés curry coco

-

Dessert

Crêpes aumônière ananas

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 13 / 05

Menu du jour

Entrée

Chaussons herbes et brocciu

-

Plat

Aziminu

-

Dessert

Fiadone au citron

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 18/05

Mardi
19/05

Mercredi
20/05

Jeudi
21/05

Vendredi
22/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 19 / 05

Menu du jour

Entrée

Verrine de tomates crumble salé

-

Plat

Escalope de poulet viennoise

Sauce béarnaise

Pâtes fraîches

-

Dessert

Salade de fruits

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 20 / 05

Menu du jour

Entrée

Pan bagnat

-

Plat

Canon d'agneau en croute d'herbes

Tian de légumes

-

Dessert

Tarte citron meringuée

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 21/05

Menu du jour

Entrée

Accras de morue et légumes créoles

-

Plat

Poulet boucané à la vanille et riz de coco

Mignardise

-

Dessert

Gâteau de patate douce et noix de coco

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 22/05

Menu du jour

Entrée

Croque-Monsieur

-

Plat

Entrecôte sauce au poivre, pommes Pont-Neuf

-

Dessert

Café gourmand

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 25 / 05

Mardi
26/05

Jeudi
28/05

Vendredi
29/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 26 / 05

Menu du jour

Entrée

Asperges sauce maltaise

-

Plat

Limande meunière
Risotto et Ratatouille

-

Dessert

Fraisier

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 28/05

Menu Centre Val de Loire

Entrée

Feuilleté au Sainte Maure, poire et épine

-

Plat

Volaille au Reuilly

Galette de pomme de terre, navet fondant

-

Dessert création

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 29 / 05

Menu du jour

Buffet Brunch

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 01/06

Jeudi
04/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 04 / 06

Menu Bretagne

Entrée création

-

Plat

Limande meunière beurre blanc
Artichaut a la rennaise, bricolin à l'hydromel

-

Dessert

Bavaroise pomme caramel

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 08/06

Mardi
09/06

Mercredi
10/06

Vendredi
12/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 09 / 06

Menu du jour

Entrée

Tartare de tomate pesto basilic et crevettes
flambées

-

Plat

Moule marinière
Pommes frites

-

Dessert

Mille feuilles coulis Fruits rouges

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 10 / 06

Menu du jour

Entrée

Oeufs farcis Chimay

-

Plat

Poulet rôti, jus de rôti

Pommes darphin

-

Dessert

Café gourmand

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 12 / 06

Menu du jour

Entrée

Bisque d'étrilles

-

Plat

Truite en papillote, blé composé

-

Dessert

Panna cotta ananas

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 15 / 06

Jeudi
18/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 18/06

Menu du jour

Entrée

Création autour de l'œuf

-

Plat

Bar en croute beurre nantais

Risotto d'épeautre et légumes de saison

-

Dessert

Mont Blanc

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 22/06

Mardi
23/06

Mercredi
24/06

Jeudi
25/06

Vendredi
26/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 23 / 06

Menu du jour

Entrée

Légumes à la Grecque

-

Plat

Papillote de dorade aux fruits de mer

Sauce vin blanc

Légumes grillés

-

Dessert

Mousse chocolat

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 24/06

Menu du jour

Entrée

Beignet de crevettes et salade de chou

-

Plat

Echine de porc en basse température Légumes
de saison

-

Dessert

Blanc manger et cerises flambées

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 25 / 06

Menu du jour

Barbecue d'été

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 26 / 06

Menu du jour

Entrée

Assiette de fruits de mer

-

Plat

Sole Meunière, haricots verts, pommes de terre
tournées

-

Dessert

Paris-Brest

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Suivez-nous sur les réseaux



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :

