

# Paprika

RESTAURANT D'APPLICATION

# Sésame

RESTAURANT D'INITIATION

Menus

DU  
LUNDI  
05 JANVIER  
AU  
VENDREDI  
20 FÉVRIER



*Miam!*

DÉLICES D'HIVER



Belliard

# HORAIRES

## DÉJEUNER

### du mardi au vendredi

Accueil 12h00-12h15 au plus tard

### Menu tout compris

(prix selon le menu du jour)

**1 Apéritif,  
Entrée, Plat, Dessert, Café**

**Vin en supplément (de 1,50€ à 6€)**

Verre 12cl , Quart 25cl, Carafe 50 cl

## DÎNER

### le mardi et le jeudi

Accueil 19h00-19h15 au plus tard

### Menu hors boissons

**Entrée, Plat**

**Plateau de fromages**

**Dessert**

Nous vous rappelons que les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages de nos fournisseurs partenaires.

# RÉSERVATION

**Vous pouvez réserver votre table :**

**en ligne** sur notre site internet : onglet “Nos restaurants et bars” puis “Réservations restaurants”.

**par mail** : [restaurant.belliard20@gmail.com](mailto:restaurant.belliard20@gmail.com)

# BIENVEILLANCE

**Notre première vocation est de former nos jeunes à un métier et de les préparer à un diplôme.**

**Nous comptons sur votre aide et votre indulgence.**

**Merci pour eux !**

**Belliard**

CAMPUS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>

# NOS FOURNISSEURS

## Nous leur faisons confiance

Dans le cadre de son activité, le Campus Belliard collabore avec des fournisseurs engagés, soigneusement sélectionnés pour leur expertise et leur adhésion à nos valeurs. Ces partenaires, spécialisés dans leurs domaines respectifs, garantissent la qualité des produits et équipements nécessaires à la formation de nos apprenants.

Qu'il s'agisse des matières premières utilisées en cuisine, des outils de pâtisserie ou des équipements professionnels pour l'hôtellerie et la restauration, chacun de nos partenaires partage notre vision d'une gastronomie durable. Leur engagement et leur fiabilité sont essentiels pour offrir un enseignement pratique et responsable, aligné sur les enjeux d'aujourd'hui et de demain.

Halles Mandar (fruits et légumes)

Les Mers du Sud (poissonnerie)

La Nivernaise (viandes et charcuterie)

Lalauze - Le Coq Saint-Honoré (volailles)

Anthès (fromagerie) - La Normandie (beurre-oeuf-fromage)

Valrhona (chocolat)

Moulins Rioux (farine)

# NOS ENGAGEMENTS



Tous les plats proposés à la carte sont confectionnés sur place et à base de produits frais ou crus.



Poisson ou fruit de mer issue de sources durables et réfléchies.



Nous respectons la saisonnalité des fruits et légumes.



Découvrez des plats sains et respectueux de l'environnement réalisés par la brigade de notre nouvelle formation  
“FCIL Cuisine Bien-Être et Durable”

**Belliard**

CAMPUS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>