

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

BIENVUEILLANCE

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^e

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^e