



THE
FRENCH PASTRY
SCHOOL
City Colleges of Chicago

Salade Jurassienne au Jambon de Pays
French Jura Mountain Ham and Cheese Salad

Pain du Jour de notre Maître Boulanger Jonathan Dendauw
Freshly Baked Bread by Master Chef Baker Jonathan Dendauw

◆

Escalope de Saumon Poêlée, Beurre Maître d'hôtel,
Ratatouille Niçoise
Seared Salmon with Lemon and Parsley Butter,
Provençale Ratatouille

◆

Sorbet Mangues Fraiches
Freshly Spun Mango Sorbet

◆

Perrier, Acqua Panna, San Pellegrino
Wolfberger Crémant

Additionnellement pour Végétariens:
Assortiment de Légumes Rôtis au Four à Bois
Additional Vegetarian Option:
Assorted Wood Burning Oven Roasted Vegetables

DAY 1 MENU



THE
FRENCH PASTRY
SCHOOL

City Colleges of Chicago

Quiche Lorraine Fondante chaude, Petite Salade Mélangée

*Warm Bacon and Gruyère Cheese Silky Quiche,
Mixed Green Salad*



Blanquette de Volaille, Riz Grand-Mère

Cream Sauce Chicken Stew, Brown Butter White Rice



Additionnellement pour Végétariens:

Assortiment de Légumes Rôtis au Four à Bois

Additional Vegetarian Option:

Assorted Wood Burning Oven Roasted Vegetables

Pain du Jour de notre Maître Boulanger Jonathan Dendauw

Freshly Baked Bread by Master Chef Baker Jonathan Dendauw



Le Classique Cannelé de Bordeaux

The Classic Bordeaux Cannelé



Perrier, Acqua Panna, San Pellegrino

Wolfberger Crémant

DAY 2 MENU



THE
FRENCH PASTRY
SCHOOL
City Colleges of Chicago

Velouté de Lentilles et Petits Croûtons
Lentil Cream Soup with Croutons



Pain du Jour de notre Maître Boulanger Jonathan Dendauw
Freshly Baked Bread by Master Chef Baker Jonathan Dendauw



Cuisse de Canard Confit, Gratin Dauphinois, Sauce à l'Orange
Duck Leg Confit, Potato Gratin, Orange Duck Sauce



Crème Glacée à la Vanille du Mexique Nielsen Massey,
Caramel Au Beurre Salé
Nielsen Massey Mexican Vanilla Bean Ice Cream Swirled with
Salted Butter Caramel



Additionnellement pour Végétariens:
Assortiment de Légumes Rôtis au Four à Bois
Additional Vegetarian Option:
Assorted Wood Burning Oven Roasted Vegetables

Perrier, Acqua Panna, San Pellegrino
Wolfberger Crémant

DAY 3 MENU



THE
FRENCH PASTRY
SCHOOL
City Colleges of Chicago

Salade de Tomates et Fromage Mozzarella Au Basilic
Caprese Salad (Tomato, Mozzarella Cheese and Basil)

Pain du Jour de notre Maître Boulanger Jonathan Dendauw
Freshly Baked Bread by Master Chef Baker Jonathan Dendauw



Raviolis de Champignons, Sauce Aux Morilles et Champignons
Sauvages Persillés
Mushroom Raviolis, Morel Sauce and Sautéed
Wild Mushrooms

La Brioche Mousseline et Croustillant Noisette, Beurre Fleur De
Sel et Confiture de Framboise Pépins
Brioche Mousseline with Hazelnut Crisp, Salted Butter and
Raspberry Jam



Additionnellement pour Végétariens:
Assortiment de Légumes Rôtis au Four à Bois
Additional Vegetarian Option:
Assorted Wood Burning Oven Roasted Vegetables

Perrier, Acqua Panna, San Pellegrino
Wolfberger Crémant

DAY 4 MENU