



THE  
FRENCH PASTRY  
SCHOOL  
*City Colleges of Chicago*

*Croque-Monsieur au jambon cuit et gruyère, petite salade de mesclun*  
*Baked Ham and "Gruyère" Cheese "Croque-Monsieur"*  
*served with a Mesclun Salad*

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

*Escalope de saumon poêlée au pistou, tagliatelles aux olives Kalamata*  
*Pistou Seared Salmon served with Kalamata Black Olive Tagliatelles*

*Le Classique Cannelé de Bordeaux*  
*The Classic Bordeaux Cannelé*

*Additionnellement pour Végétariens:*  
*Assortiment de légumes rôtis au four à bois*

*Additional Vegetarian Option:*  
*Assorted Wood Burning Oven Roasted Vegetables*

*Wolfberger Rosé Crémant and Riesling*  
*Red Wine*  
*Water*

DAY 1 MENU



THE  
FRENCH PASTRY  
SCHOOL

*City Colleges of Chicago*

*La Salade Niçoise*  
Classic "Niçoise" Tuna Salad



*Poulet rôti au jus, ail confit et purée de pommes de terre*  
Roasted Chicken "au jus" served with Confit Garlic  
and Mashed Potatoes



*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 Sablé Breton au beurre salé*  
The Salted Butter Sablé from Brittany



*Wolfberger Rosé Crémant and Riesling*  
Red Wine  
Water

DAY 2 MENU



THE  
FRENCH PASTRY  
SCHOOL  
*City Colleges of Chicago*

*Pâté de campagne, petits cornichons et moutarde de Meaux*

*Pommery à l'ancienne Pommery*

*Country Style "Pâté" served with "Cornichons" and*

*Pommery Whole Grain Mustard from Meaux*

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

*Crème glacée aux trois vanilles Nielsen-Massey, et caramel*  
*au beurre salé*

*Confit de canard, gratin de pommes de terre Dauphinois et demi-glace*  
*Confit Duck Leg served with Potatoes Gratin "Dauphinois"*  
*and Demi-Glace.*

*Nielsen-Massey Three Vanilla Bean Ice Cream*  
*with Salted Butter Caramel Swirl*

*Additionnellement pour Végétariens:*  
*Assortiment de légumes rôtis au four à bois*

*Additional Vegetarian Option:*

*Assorted Wood Burning Oven Roasted Vegetables*

*Wolfberger Rosé Crémant and Riesling*  
*Red Wine*  
*Water*

DAY 3 MENU



THE  
FRENCH PASTRY  
SCHOOL

*City Colleges of Chicago*

*Soupe à l'oignon gratinée*

*Classic French Onion Soup « au gratin »*



*Braisé de Boeuf Bourguignon et ses légumes*

*Slowly Oven Braised Beef Stew and Vegetables*



*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*



*Sorbet fruit de la passion, pêche, mangue, banane et citron vert*

*Freshly Spun Passion Fruit, Peach, Mango, Banana and Lime Sorbet*



*Wolfberger Rosé Crémant and Riesling*

*Red Wine*

*Water*

DAY 4 MENU