

lycée professionnel
lycée des métiers
Édouard Herriot

académie
Reims

éducation
nationale



1^{er} semestre 2018



SECTION HOTELIERE

La Maladière B.P. 90248SAINTE SAVINE
10606 LA Chapelle st Luc Cedex



L'Auguste et Le Renoir

Réservation par téléphone au

03 25 72 15 90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables SAUF LE MERCREDI

*Yasmine THIEBAULT Proviseur, Sandrine BILLOUET Directrice
Déléguée à la Formation Professionnelle et Technologique (DDFPT),
et l'équipe pédagogique
seront heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.*

*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
Du 08 janvier au 01 juin 2018.*

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

FONCTIONNEMENT :

*Les restaurants ouvrent durant l'année scolaire
pour les déjeuners et dîners du lundi au vendredi.*

Horaires (à respecter) :

Déjeuner : Arrivée : entre 12h00 et 12h15 Fin de service : 14h30

Dîner : Arrivée : entre 19h00 et 19h15 Fin de service : 22 h00

Prix (menu seul) :

Déjeuner : 15 € TTC
Dîner : 20 € TTC { Sauf menus à thème ou spéciaux, forfaits

RESERVATIONS :

*Dans la limite des places disponibles, les jours ouvrables de
8h30 à 11h30, SAUF LE MERCREDI.*

Les réservations seront prises :

- ❖ À partir du 27 novembre, pour la période du 08 janvier au 23 février 2018*
- ❖ À partir du 29 janvier, pour la période du 12 mars au 20 avril 2018*
- ❖ À partir du 26 mars, pour la période du 07 mai au 01 juin 2018*

S02

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

8 janvier 2018

Menu 17 € Amuse bouche
 Soupe de lentilles vertes du Puy
 au foie gras
 Supême de poulet Shimuzu, avocat
 au pomelo rose pommes tièdes et celeri
 Fromage
 Buternut dattes Médioul,
 raisins frais

Amuse bouche
 Noix de Saint Jacques pochées au fumet,
 légumes fondants
 Filet de volaille cuit au vin rouge,
 carottes en différentes cuisson
 Fromage
 Ananas, rhum, vanille
 et citron vert

MARDI

9 janvier 2018

*Pas de service**Pas de service***MERCREDI**

10 janvier 2018

Amuse-bouche
 Tourte de canard
 aux fruits du mandiant
 Filet de volaille pané aux
 épices douces, coco de paimpol
 Fromage
 Kugelhopf et sa crème vanillée

Amuse bouche
 Noix de Saint Jacques à la nage vanillée
 Dos de cabillaud en croûte d'herbes,
 jus de veau anisé, fenouil braisé
 et mini légumes croquants
 Fromage
 Fruits exotiques et petits fours

JEUDI

11 janvier 2018

*Pas de service**Pas de service* **VENDREDI**

12 janvier 2018

Pas de service

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

15 janvier 2018

Menu 18 € Evaluation (Table de 4)
Amuse bouche
Orge perlé, épinards au plancton
Tranche de foie gras de canard aux huîtres
Fromage
Savarin imbibé au Rhum, orange sanguine et pamplemousse thaï

Amuse bouche
Croustillant de gambas, chutney de fruits exotiques et son jus vinaigrette orange/vanille
Filet mignon de porc au foin en croûte d'argile, céleri fumé cuit doucement
Fromage
Tarte fine aux pommes, glace à la fève de Tonka

MARDI

16 janvier 2018

Amuse bouche
Tataki de thon rouge, salade de légumes, vinaigrette à la clémentine
Suprême de volaille aux poires, crème de topinambour à la fève Tonka
Fromage
Savarin façon thé à la menthe

Amuse bouche
Carpaccio de Saint Jacques et betterave chioggia
Filet de veau à la bière, purée de vitelotte et champignons des bois
Fromage
Le cœur de poire en feuille à feuille de chocolat, rafraîchi d'une glace caramel

MERCREDI

17 janvier 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Terrine de joue de bœuf et foie gras, vinaigrette de jus de cuisson
Aile de raie snackée, écrasé de ratte, pommes noisette et son concassé
Fromage
Poire pochée aux épices, glace au pain d'épices

Menu 22 € *Amuse bouche*
Tranche de thon snackée et ratatouille minute
Suprême de volaille label rouge comme un pot au feu
Fromage
Bavarois citron et biscuit vanillé

JEUDI

18 janvier 2018

Pas de service

Amuse bouche
Langoustines craquantes légumes façon shop-suey, jus corsé au curry
Le magret de canard crumble de dragée, navets glacés et polenta crémeuse
Fromage
Tarte fine aux pommes, caramel laitier glace vanille

 VENDREDI

19 janvier 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Langoustine poêlée, chutney de pommes et poivrons doux
Filets de caille en jus de tajine, lentilles vertes en quenelle
Fromage
Millefeuille chicorée whisky

LUNDI

22 janvier 2018

Menu 18 € Evaluation (Table de 4)
Amuse bouche
Endive farcie d'abricots secs et raisins blonds, crème de parmesan
Noisette de biche poivre noir et genièvre, chips au curcuma
Fromage
Ananas Victoria au safran et kirsh

Amuse bouche
Tataki de thon rouge, carottes, céleri et glace wasabi
Paleron de bœuf, sauce mondeuse, carottes au goût de sapin
Fromage
Comme un Paris-Brest

MARDI

23 janvier 2018

Amuse bouche
Œuf mollet aux petits pois et salade d'herbes
Sandre façon pôchouse, risotto aux grenouilles et lard fumé
Fromage
Profiteroles à notre façon

Menu 22 € *Amuse bouche*
Thon mariné aux agrumes et combava
mousse d'avocat et betterave fondante
Médallions de foie gras et poulet jaune à l'huile de sarriette
Fromage
Sorbet chocolat noir, fleur de cacao noisettes grillées, chantilly au chocolat

MERCREDI

24 janvier 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Soupe d'oignon et morilles aux comté rognons de veau au romarin, crémeux de panais
Fromage
Crumble aux pomme, glace spéculoos

Amuse bouche
Filet de lisette, légumes anciens et sauce vierge
Cuisse de pintade pochée doucement, coulis de poivron et riz pilaf
Fromage
Mangue en tarte tatin

JEUDI

25 janvier 2018

Evaluation (Table de 4)
Amuse bouche
Ballottine de truite au vin rouge, navets glacés au porto
Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes
Fromage
Tajine d'ananas croustillant aux amandes et fleur d'oranger

Menu 22 € *Amuse bouche*
Ravioles de chèvre frais, châtaignes et butternut
Pigeon: le suprême en robe de chou vert et sa cuisse confite, ragoût de légumes
Fromage
Le marron version kappla,
crème à la mascarpone

VENDREDI

26 janvier 2018

Pas de service

S05

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

29 janvier 2018

Amuse bouche
Velouté de panais à la moutarde,
salade amère
Pot au feu de jarret de veau à l'anis
étoilé, bouillon d'une patate douce,
chou rouge et poire Comice
Fromage
Crème de marron au Marc

Pas de service**MARDI**

30 janvier 2018

Pas de service**Pas de service****MERCREDI**

31 janvier 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Tarte fine de champignons
et dés de foie gras
Déclinaison de pigeon, risotto
de blé et potimarron
Fromage
Entremets aux noix,
coulis caramel beurre salé

Menu 22 € *Amuse bouche*
Bonbons de pommes de terre et
reblochon sur salade d'hiver
Fricassée de volaille de Bresse au vin
jaune, morilles et crozets en gratin
Fromage
Tarte aux myrtilles
et glace au foin

JEUDI

1 février 2018

Evaluation (Table de 4)
Amuse bouche
Crêpes de pomme de terre,
parfait de saumon
Pavé de cabillaud mi-sel sauté
au beurre de haricots blancs
Fromage
Savarin coco, cocktail pinacolada,
glace coco

Amuse bouche
Saint Jacques snackées, sauce poulette
ravioles butternut
Joue de porc confite 24 heures au vin
rouge, crapiaux au lard fumé et légumes
Fromage
Choux crémeux noisettes, amandes

chocolat au lait

vendredi

2 février 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Carpaccio de saumon mi-cuit au sel
et gingembre, mousse de wasabi
Tataki-hamber rossini de bœuf, blinis
au sésame, wok de légumes
Fromage
Mousse caramel à la fleur de sel,
glace à la pomme de terre

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

5 février 2018

Amuse bouche
Velouté de châtaignes au café, œufs en neige, chiffonade mortadelle
Epaule d'agneau, frottée d'herbe à curry, petit épeautre, figues séchées, pignons
Fromage
Infusion de fruit du dragon, ramboutan clémentines et mangoustans

Menu 24 € *Amuse bouche*
Noix de Saint-Jacques et viande des grisons, lentilles en salade et émulsion
Filet de volaille fermier parfumé aux crustacés, palets de pommes de terre fondants
Fromage
Salade d'agrumes au Grand Marnier, sorbet orange et meringues

MARDI

6 février 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Royale de foie gras, blettes et velouté de cèpes
Dorade cuite entière en croûte de sel et algues, risotto crémeux au jus de coquillages
Fromage
La "pomme de terre" version sucrée

Amuse bouche
Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc
Bœuf rôti, croustillant d'oignon doux, béarnaise légère
et condiment à la framboise
Fromage
Ilang-Ilang

MERCREDI

7 février 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Raviole de ris de veau et oignons blancs
Cabillaud vapeur, crémeux de carotte à la coriandre
Fromage
Bavarois au litchi, coulis fruits de la passion

Evaluation (Table de 4 ou de 2)
Amuse bouche
Crêpe soufflée au roquefort
Magret de canard au miel, légumes cuits doucement
Fromage
Tarte tatin aux poires

JEUDI

8 février 2018

Amuse bouche
Darne de saumon, carottes glacées, vinaigrette à l'orange
Filet de caille en jus de tajine, lentilles vertes du Puy
Fromage
Moelleux aux noix de pécan, banane flambée

Menu 22 € *Amuse bouche*
L'escargot en ravioles transparentes, betterave et crème d'ail
Quasi de veau basse température, gnocchis et copeaux de parmesan
Fromage
L'ananas comme un œuf au plat

VENDREDI

9 février 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Salade César revisitée
Lotte cuite en vapeur douce et panée au curry, courgette et livèche
Fromage
Fondant coco érable, sablé breton et sa sphère en liqueur de café

**"Soirée Chasse"**

Avec animation des Sonneurs de Cernay
Après votre réservation téléphonique, vous pouvez remplir et nous renvoyer le coupon de réservation (à la fin du livret) accompagné d'un règlement par chèque

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

12 février 2018

Amuse bouche
Haricots tarbais, coques
et jambon de Paris
Lieu jaune rôti, purée de pomme de
terre tandori, pommes fruits
Fromage
Tuile au citron
et gelée pamplemousse

Menu 22 € Evaluation (Table de 4 ou de 2)
Amuse bouche
Noix de Saint Jacques, betterave
et pomme acidulées
Cuisse de volaille au vin jaune,
pommes boulangère au Comté
et légumes étuvés
Fromage
Petits choux, crèmeux et glace noisette

MARDI

13 février 2018

Amuse bouche
Saumon fumé maison
Le mignon cuit en basse température,
jus de cochon au chorizo
Fromage
Barre marron et chocolat

Amuse bouche
Bar rôti au beurre demi-sel,
croques d'huîtres au pain d'épices
Côte de veau au sautoir, flan de carottes,
jus tranché à l'estragon
Fromage
Voile platinum vanille et pomme tatin

MERCREDI

14 février 2018

Amuse bouche
Terrine de lentilles et saumon fumé,
crème montée à l'aneth
Poitrine de veau farcie à la pistache,
pommes paillasson
Fromage
Crêpes flambées au Grand Marnier

"Saint Valentin"
Le menu vous sera communiqué
ultérieurement

**JEUDI**

15 février 2018

Amuse bouche
Gnocchi au cidre, fondue de poireaux
Pavé de bar en croûte de champignons,
endive dorée, hollandaise safranée
Fromage
Croquant aux fruits tièdes,
glace vanille, crème acidulée
à l'orange

Amuse bouche
L'œuf cuit basse température, crème
de topinambour et champignons
Dos de cabillaud au cacao,
croûte d'argile
Fromage
La pomme pétillante

VENDREDI

16 février 2018

Amuse bouche
Tomme de brebis, copeaux de poire,
herbes du moment, huile de ciboule
Cabillaud, endives à l'orange
et beurre de cacahuètes
Fromage
Sablé mangue passion



DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

19 février 2018

Menu 17 € Amuse bouche
 Civet de sole au vin rouge, risotto
 au safran et céleri
 Lapin à la bière, panisses,
 champignons et oignons glacés
 Fromage
 Tajine d'ananas, cigare aux amandes
 et fleur d'oranger, glace vanille

Evaluation (Table de 4 ou de 2)
 Amuse bouche
 Œuf mollet fumé, lentillons
 de champagne,
 Cuisse de volaille au champagne,
 pommes boulangère et raisins,
 légumes étuvés
 Fromage
 Petits choux crémeux et glace vanille

MARDI

20 février 2018

Menu 17 € Amuse bouche
 Œuf mollet, crème de fèves vertes
 glacées
 Côte de bœuf, sauce au choix
 Fromage
 Gros macaron à la mangue,
 caramel beurre salé

Amuse bouche
 Saint Pierre confit, bourrache fondante
 lait mousseux aux pignons de pins
 Pot au feu de canard
 Fromage
 Sablé fondant aux pistaches
 et aux agrumes

MERCREDI

21 février 2018

**Période de formation
 en entreprise**

Evaluation
 Amuse bouche
 Quiche aux fruits de mer
 Filet de canard, sauce aigre douce
 et garniture de légumes oubliés
 Fromage
 Crêpe soufflée vanille

JEUDI

22 février 2018

Menu 17 € Amuse bouche
 Encornet farci aux fruits secs,
 aubergine grillée
 Filet de turbot au vin blanc,
 tagliatelles à l'encre de seiche
 Fromage
 La crêpe dans tous ses états

Amuse bouche
 Le maki revisité, spaghettis
 aux fruits de la passion
 Pavé de bœuf fumé aux sarments
 de vigne
 Fromage
 Quand le chocolat rencontre le foin

 VENDREDI

23 février 2018

Amuse bouche
 Crevettes rouges en 2 façons,
 marinade dominante
 assemblées de cocos
 Bœuf façon pizza
 Fromage
 Paris-Brest



LUNDI

12 mars 2018

Pas de service

Menu 22 € Amuse bouche
 Cromesquis d'escargots,
 purée à l'ail et coulis d'herbes
 Filet mignon de veau cuit rosé,
 risotto d'épeautre
 au jus de veau et parmesan
 Fromage
 Tarte tatin, crème vanillée,
 glace au lait d'amande

MARDI

13 mars 2018

Menu 18 €
 Amuse bouche
 Le saumon mariné façon hareng,
 salade tiède de pommes de terre
 Médaillon de lotte au lard fumé
 et sa garniture
 Fromage
 Tarte aux mangues et citron vert
 à la mascarpone

Amuse bouche
 Tronçon de lotte en chapelure de
 crevettes, émulsion gingembre carottes
 Filet de canard au sirop d'érable et
 agrumes, haricots rouges
 façon Tex-Mex,
 riz sauvage à la créole
 Fromage
 Tropicque

MERCREDI

14 mars 2018

Menu 18 € Amuse bouche
 Saint Jacques lardée,
 velouté d'artichaut
 Encornet farci au risotto et chorizo
 Fromage
 Salade de fruits façon sangria

Amuse bouche
 Petite tourte au poulet
 Gigot d'agneau aux parfums
 de menthe poivrée, pommes de terre
 en gratin de cheddar
 Fromage
 Crème brûlée au thé

JEUDI

15 mars 2018

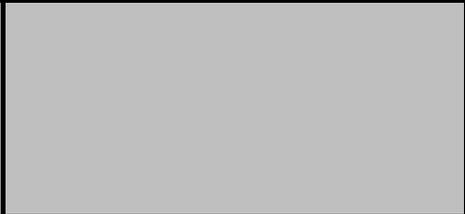
Amuse bouche
 Terrine de canard aux champignons,
 crème fouettée à la moutarde
 Roulé de sole au lard fumé, pomme de
 terre confite et jus de poulet
 Fromage
 Meringue blonde croquante,
 glace coco et banane flambée

Menu 45 €
 Amuse bouche
 Plateau de fruits de mer
 (Homard, langouste, tourteau,
 langoustine, huîtres, bulots, bigorneaux)
 Fromage
 Dessert autour de la mangue
 et de la verveine

VENDREDI

16 mars 2018

Amuse bouche
 Tartare de thon rouge, câpres frites
 mayonnaise à l'anchois
 Colombo d'agneau,
 frites de patates douces
 Fromage
 Mojito et son cigare after eight



LUNDI

19 mars 2018

Amuse bouche
Ravioles de betterave,
et son lait
Rouelle de porc à la moutarde de
Reims pommes grenailles à la noisette
Fromage
Variation autour du cidre du
Pays d'Othe et de la pomme

Menu 24 € *Amuse bouche*
Œuf mollet croustillant,
caviar d'aubergines
Jus de volaille tranché à l'huile de café,
ris de veau braisé au Porto,
purée de pommes de terre
au jus de veau et champignons
Fromage
Mousse à la bière,
poires pochées et tuiles

MARDI

20 mars 2018

Amuse bouche
Poulet mariné en rouleau de Printemps
Dos de saumon légèrement fumé,
écailles de pomme de terre,
poireaux étuvés et sauce au choix
Fromage
Gratin de fruits

Amuse bouche
Foie gras de canard façon suzette,
gaufrette d'orange amère
Noisette d'agneau rôtie,
jus de carcasse iodé,
mousse d'aubergine fumée
Fromage
Cancùn

MERCREDI

21 mars 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Terrine de poireaux et foie gras
Thon rouge mi-cuit,
salade de choux croquant
au vinaigre balsamique blanc
Fromage
Compotée de banane
et son blanc manger coco

Amuse bouche
Feuilleté de rognons de veau et
champignons
Filets de sole bonne femme
Pomme Anna
Fromage
Pomme rôtie au caramel laitier et glace
vanille bourbon maison

JEUDI

22 mars 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Oeuf en vice et versa et foie gras
Magret de canard au miel et citron
pommes darphin et pleurotes
Fromage
Tartelette caramel aux noix,
cannelé Bordelais

Menu 22 € *Amuse bouche*
La Saint Jacques, crème de chou fleur
et pied de cochon au jus de viande
Le cabillaud à la vapeur de thé et
chapelure d'algues au beurre blanc
Fromage
L'ananas en pavlova, citron vert et
fruits de la passion

VENDREDI

23 mars 2018

Pas de service

"Soirée Bacchus"
Dieu de la fête et de la musique



DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

26 mars 2018

Amuse bouche
Pavé de thon grillé aux épices Satay,
crème de navet, tomate confite
Filet de canette au beurre,
polenta au parmesan et pleurottes
Fromage
Coupelle de meringue, fruits de saison
et sorbet épice

Amuse bouche
Velouté de céleri au foie gras,
dinde fumée et huile de noix
Filet mignon de veau
en basse température, purée de pommes
de terre rôties et son jus
Fromage
Entremets chocolat/vanille, biscuit
noisette, glace à la fève de Tonka

MARDI

27 mars 2018

Amuse bouche
Le saumon mariné façon Gravlax
toast et crème de roquefort
Paleron cuit longtemps et cookpot
de légumes et fruits
Fromage
Petits choux croustillants café,
vanille et chocolat

Menu 22 € *Amuse bouche*
Filet de rouget cuit à l'unilatéral,
endive à l'orange, huile d'olive au citron
Quasi de veau en basse température,
boulette kefta à la mozzarella
Fromage
Brazil

MERCREDI

28 mars 2018

Amuse bouche
Velouté Dubarry
et œuf de hareng fumé
Carré d'agneau rôti,
déclinaison de céleri
Fromage
Suprême d'orange flambés
au Curaçao

Amuse bouche
Quenelle de brochet sauce crème
Entrecôte double, sauce au vin du
Pays de La Loire, garniture
de printemps
Fromage
Soupe de fruits et
assortiment de petits fours

JEUDI

29 mars 2018

Amuse bouche
Minestrone de langoustines
Rouget meunière, coulis de piperade,
courgette marinée
Fromage
Choux croustillants praliné
façon Cyril Lignac

Menu 24 € *Amuse bouche*
Le foie gras poêlé réduction balsamique
et Porto blanc, hibiscus confit
"Le veau" : décliné de foie, ris et rognon
crème de panais et légumes étuvés
Fromage
Carpaccio d'ananas façon Thaï,
citronnelle et vanille

VENDREDI

30 mars 2018

Amuse bouche
Crèmeux d'artichauts, salade
printanière à l'huile de truffes
Cabillaud fini meunière,
jeune carotte glacée au pain d'épices
Fromage
Curry de victoria aux perles
de tapioca

LUNDI

2 avril 2018

FERIE
Lundi de Pâques

FERIE
Lundi de Pâques

MARDI

3 avril 2018

Amuse bouche
Crème de petits pois, menthe et ricotta
Côte de veau, oignons confits et lard,
galette de pomme de terre
Fromage
Carotte riz au lait,
citron vert et orange

Pas de service

MERCREDI

4 avril 2018

Amuse bouche
Crème de pois chiche
oeuf 3 minutes, huile de pistache
Dos de saumon poché à l'anis,
palais de betterave rouge
Fromage
Clafoutis à la mangue et son coulis

Amuse bouche
Asperges tièdes sauce mousseline
Selle d'agneau farcie, jus corsé
Caviar d'aubergine, tomate rôtie et
gratin de courgettes
Fromage
Tarte fine aux pommes, sauce caramel
beurre salé et glace au gingembre

JEUDI

5 avril 2018

Amuse bouche
Polenta, sardine et poivron rouge
Carré d'agneau rôti et persillé
aux primeurs
Fromage
Tarte au citron meringuée
sur un sablé breton

Pas de service

VENDREDI

6 avril 2018

Amuse bouche
Ravioles de gambas pochées,
bouillon au gingembre
Parmentier de patates douces
au confit de canard
Fromage
Moelleux mi-cuit
au chocolat

S15

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

9 avril 2018

Evaluation (Table de 4 ou de 2)
Amuse bouche
Risotto d'asperges au parmesan
Pavé de saumon au Boursin
et poireaux confits
Fromage
Rhubarbe fine
sur son croquant spéculoos

Menu 22 € *Amuse bouche*
Terrine de foie gras, gelée de ratafia,
rhubarbe confite
Filets de sole iodés, navets,
jus aux crevettes grises et curcuma
Fromage
Tarte au citron, meringues légères
et croustillantes

MARDI

10 avril 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Œuf mollet émulsion champignons,
comté et noix
Pavé de sandre, risotto au savagnin
et aux morilles, légumes étuvés
Fromage
Fruits d'automne et noix,
sabayon au Macvin

Menu 22 € *Amuse bouche*
Noix de Saint Jacques fumées minute
aux épines de résineux,
risotto de coquillettes
Selle d'agneau rôtie à la sarriette,
raviole d'épaule confite
Fromage
Croustillant à la noisette,
chantilly chocolat lacté

MERCREDI

11 avril 2018

Amuse bouche
Tartare de saumon, croustillant
d'épices et roquette
Râble de lapin, polenta
au raisin, noisettes croquantes
Fromage
Paris-Brest

Amuse bouche
Filet de dorade grillé, beurre d'orange
Côte de veau double, jus court à
l'estragon, asperges et pommes de terre
en ragoût
Fromage
Millefeuille chocolat caramel

JEUDI

12 avril 2018

Amuse bouche
Fricassée de coques et poivrons
Faux filet double au poivre
pommes dauphine, artichaut
Fromage
Tartelette amandine aux framboises,
crème brûlée pistache

Menu 24 € *Amuse bouche*
L'escargot en ravioles, jeunes pousses
d'épinard, velouté
de volaille au Pontarlier
Fricassée de volaille au Vin Jaune et
et morilles, gâteau de panais
et noisettes fraîches
Fromage
Poulsard de Pupillin et chocolat

 VENDREDI

13 avril 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Tartare d'omble chevalier
Pigeonneau rôti aux saveurs
de vin chaud, chutney de cerises,
polenta aux épices
Fromage
Clafoutis aux myrtilles,
glace Carensac



LUNDI

16 avril 2018

Evaluation (Table de 4 ou de 2)
Amuse bouche
Asperges crues et cuites,
jambon fumé et tuile
Samossas de lieu rôti, purée de carotte
à l'huile d'olive et crème d'ail
Fromage
Tarte fine à la rhubarbe

Menu 22 € *Amuse bouche*
Ris d'agneau et asperges en fricassée
et oeuf poché
Filet d'agneau à la sauge,
jus aux olives, purée de pommes
de terre au pesto
Fromage
Fraises, rhubarbe confite au sucre roux,
meringues légères et crumble

MARDI

17 avril 2018

Amuse bouche
Œuf frit aux asperges,
copeaux de Beaufort
Poulet aux écrevisses, sauce Nantua,
risotto de langues d'oiseaux
Fromage
Soufflé chaud à la liqueur de sapin,
sorbet au Génépi

Menu 22 € *Amuse bouche*
Féra, jus de betterave,
purée d'oignons des Cévennes
Noisette d'agneau, maki aux légumes,
asperge en tempura
Fromage
Fraisier

MERCREDI

18 avril 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Cassolette de champignons et
morilles au vin jaune
Joue de porc bourguignonne, purée
et légumes étuvés
Fromage
Œuf à la neige, crème
anglaise à la liqueur de sapin

Amuse bouche
Mélimélo de jeunes légumes étuvés
Cuisse de canard braisée au poivre vert,
chou braisé en brick et purée fine de
pomme de terre
Fromage
Entremets moelleux poire et noisette

JEUDI

19 avril 2018

Amuse bouche
Profiteroles d'escargots
au jus de persil
Emincé de bœuf, sauce choron
et petits légumes
Fromage
Tarte fine aux fraises et mangue,
glace coco

Amuse bouche
Filet de truite mariné et grillé,
bouillon mousseux aux raves fumées
Le mignon de porc à la tome de Savoie,
crozets à l'ail des ours,
crème de Reblochon
Fromage
La pomme: fruit et de terre,
gelée à la vanille

VENDREDI

20 avril 2018

Amuse bouche
Profiteroles d'escargots
crème moussieuse au persil et ail doux
Dorade mikado, betterave,
mandarine, noisettes
Fromage
Baba au Soho, compotée de rhubarbe,
tuile framboise

LUNDI

7 mai 2017

*Pas de service**Pas de service***MARDI**

8 mai 2017

FERIE
*Victoire 1945***FERIE**
*Victoire 1945***MERCREDI**

9 mai 2017

*Pas de service**Pas de service***JEUDI**

10 mai 2017

FERIE
*Ascension***FERIE**
*Ascension***VENDREDI**

11 mai 2017

*Pas de service**Pas de service*

520

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

14 mai 2018

Amuse bouche
 Soupe froide thaï à la rhubarbe
 Agneau au thym,
 polenta aux framboises
 Fromage
 Ivresse au chocolat

Amuse bouche
 Asperges blanches en croûte de moelle,
 Jambon cru, roquette et pignons
 Pavé de bar, fumet au champagne,
 légumes primeurs
 Fromage
 Fraises pochées au vin rouge,
 glace à l'huile d'olive et olives confites

MARDI

15 mai 2018

Amuse bouche
 Filet de truite à la crème d'ail
 Chou farci à l'Auvergnate
 et légumes primeurs
 Fromage
 La fraise et Verveine du Velay,
 glace aux yaourts

Menu 24 € Amuse bouche
 Noix de Saint Jacques au chorizo,
 purée de poires et céleri rave
 Pigeon rôti sur coffre, jus au thé myrtille
 scorsonères et betterave
 Fromage
 Finger mi-ange, mi-démon

MERCREDI

16 mai 2018

Amuse bouche
 Milkshake de céleri et langoustines
 Longe de porc, barigoule d'artichaut
 Fromage
 sablé aux fruits rouges,
 mascarpone vanillée

Menu 22 € Amuse bouche
 Asperges et glace parmesan
 Magret de canard aux morilles,
 jeune laitue braisée et oignons blancs
 Fromage
 Fraises pochées au vin
 et aux épices

JEUDI

17 mai 2018

Evaluation (Table de 4 ou de 2)
 Amuse bouche
 Cocktail d'avocat aux crevettes
 Entrecôte double sauce paloise
 pomme allumette, caviar d'aubergine
 Fromage
 Fraisier au kirsch, sauce anisée

Amuse bouche
 Cannelloni d'épinard tomme fraîche
 et artichaut sauté
 Pièce de bœuf, cantal et asperges vertes
 jus de veau réduit, légumes du moment
 Fromage
 Saint-Honoré aux fruits rouges

VENDREDI

18 mai 2018

Amuse bouche
 Œuf croustillant
 en meurette d'escargots
 Barbue citron en coque de pavot
 et sésame, pamplemousse confit,
 mousseline de patates
 douces au beurre noisette
 Fromage
 Déclinaison autour du chocolat

S21

DEJEUNER 12^h 00DÎNER 19^h 00

LUNDI

21 mai 2018

FERIE
Lundi de Pentecôte

FERIE
Lundi de Pentecôte

MARDI

22 mai 2018

Menu 18 € *Amuse bouche*
Comme un gargouilloux de légumes
de printemps
Suprême de pigeon au lait d'amande,
asperges vertes et morilles
Fromage
Variation autour de la framboise et
de la verveine

Examen de fin d'année
(Table de 4 ou de 2)

Le menu vous sera communiqué
ultérieurement

MERCREDI

23 mai 2018

Amuse bouche
Tarte fine de légumes de printemps,
méli-mélo de spaghetti et asperges
vertes, goujonnette de sole
Fromage
Nage de fraise à la menthe

Amuse bouche
Soupe de melon et son sorbet
Filets de rouget en marinade,
ratatouille minute et coulis de
poivrons jaunes
Fromage
Millefeuille crème légère, fraises et
framboises

JEUDI

24 mai 2018

Evaluation (Table de 4 ou de 2)
Amuse bouche
Tartare de saumon et blinis
Côte de bœuf, sauce béarnaise,
pomme pont neuf, fine ratatouille
Fromage
Mousseline de fruits de saison,
façon pavlova

Examen de fin d'année
(Table de 4 ou de 2)

Le menu vous sera communiqué
ultérieurement

VENDREDI

25 mai 2018

Amuse bouche
Maquereau laqué au jus de yuzu,
raviole de pomme de terre confite
Mignon de porc sauté aux épices et lait de
tagliatelles asiatiques
Fromage
Cocktail fraîcheur fraise abricot



S22

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

28 mai 2018

Amuse bouche
Goujonnette de sole,
gnocchis à la parisienne, crevette
et courgette
Navarin "aux primeurs"
Fromage
Millefeuille aux fraises

Période de formation
en entreprise

MARDI

29 mai 2018

Amuse bouche
Risotto d'asperges vertes et cèpes,
petit pois et fèves fraîches
Noisette d'agneau grillées, légumes
primeurs et gnocchi à la ricotta
Fromage
La fraise déclinée
en différentes textures

Examen de fin d'année
(Table de 4 ou de 2)

Le menu vous sera communiqué
ultérieurement

MERCREDI

30 mai 2018

Amuse bouche
Cannelloni de fromage frais aux
herbes, pointes d'asperges et pesto
Mignon de veau cuit en basse
température, légumes primeurs
Fromage
Choux fraises et pistache

Période de formation
en entreprise

JEUDI

31 mai 2018

Amuse bouche
Rouleau de printemps,
sauce gingembre
Travers de porc laqué au miel,
potatoes de patate douce
et tomates grappes rôties
Fromage
Tartelette choco-banane

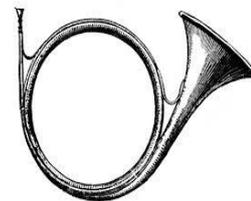
Examen de fin d'année
(Table de 4 ou de 2)

Le menu vous sera communiqué
ultérieurement

 VENDREDI

1 juin 2018

Menu 17 € *Amuse bouche*
Grecque de fenouil au safran,
flan d'asperges,
jus d'écrevisses mousseux
Filet de lapin au miel et noisette,
gnocchi de semoule,
pappardelles de carottes
Fromage
Muesli aux fruits rouges



SOIREE CHASSE

Chers clients

La classe de Terminale CAP de la section hôtelière vous convie à une soirée sur le thème de la Chasse avec une animation des sonneurs de Cernay.

le Vendredi 09 Février 2018

à partir de 19h15 dans la salle du restaurant « l'Auguste ».

Cette soirée a pour objectif de financer une sortie pédagogique.

Les places seront réservées au fur et à mesure grâce au talon ci-joint accompagné d'un chèque de règlement auprès du Chef de Travaux de la Section Hôtelière (**réservations au 03.25.72.15.90**)

En vous souhaitant par avance une bonne soirée, nous espérons que vous viendrez nombreux.

Les élèves et l'équipe pédagogique.

Amuse-bouche
Raviole des bois, bouillon d'ail doux

XXXXXXXX

Lorsque le lapin et le sanglier rencontrent le chasseur

XXXXXXXX

Un coup fatal, la biche se retrouve dans votre assiette

XXXXXX

Après une dure journée, besoin d'un réconfort fruité et chocolaté

XXXXXXXX

Café

Prix : 30 euros

Apéritif et vins compris

-----✂-----✂-----Talon réponse-----✂-----✂-----

Mme / Mrréserve pour la soirée du **09 Février 2018** à 19h15.

Téléphone :

Accompagne cette réservation avec un chèque de **30 euros** x nombre de places = euros

Enfant(s) de -10 ans **11 euros** x nombre de places = euros

Le

Après votre réservation téléphonique, veuillez nous retourner impérativement ce document avec le chèque libellé au nom de l'Agent Comptable du Lycée Edouard Herriot au bureau du Chef de Travaux de l'Hôtellerie avant **le vendredi 26 janvier 2018**.