



SECTION HOTELIERE

Rue de la Maladière

B.P. 90248 SAINTE SAVINE

10606 La CHAPELLE ST LUC Cedex

☎ 03.25.72.15.90 - ☎ 03.25.72.15.91

Yasmine THIEBAULT, Proviseur, Sandrine BILLOUET, Chef de Travaux de la Section Hôtelière 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 01 octobre 2018 au 21 décembre 2018

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

Service fait par les élèves de 1^{ère} année ou de Terminale.

**L'ENVOL 11 €
(sauf menus spéciaux)**

Repas servi en 1h30

Arrivée entre 12h00 et 12h30 (horaires à respecter)

*L'Envol ouvre durant l'année scolaire pour les déjeuners du lundi au vendredi.
Les réservations seront prises de 8h30 à 11h30, en fonction des places disponibles, au :
03.25.72.15.90. (interne : poste 590) SAUF LE MERCREDI
La réservation est obligatoire.*

Le prix de 11 € par personne comprend :

le menu, une boisson (verre de vin 10 cl ou ½ bouteille d'eau), le café

S40		DEJEUNER 12h00
Lundi	01-oct-18	<p><i>Gaspacho Andalou, croûtons à l'ail</i> <i>Côte de porc panée,</i> <i>pommes purée,</i> <i>petits pois à l'anglaise</i> <i>Tarte aux pommes</i></p>
Mardi	02-oct-18	<p><i>Quiche des vendanges</i> <i>Filet de saumon sauce vin blanc</i> <i>Petits pots de crème</i></p>
Mercredi	03-oct-18	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Jeudi	04-oct-18	<p><i>Tarte à l'oignon</i> <i>Filet de volaille pané et ratatouille</i> <i>Salade de fruits et chantilly à la vanille</i></p>
Vendredi	05-oct-18	<p><i>Crudités variées</i> <i>Parmentier de joue de bœuf</i> <i>Mousse au chocolat,</i> <i>crumble noisette et crème anglaise</i></p>

S41		DEJEUNER 12h00
Lundi	08-oct-18	<p><i>Céleri, carottes, tomates, concombres en crudités</i></p> <p><i>Poulet rôti, tomates provençales, gratin de courgettes/aubergines</i></p> <p><i>Crème caramel, langue de chat</i></p>
Mardi	09-oct-18	<p><i>Quiches aux légumes</i></p> <p><i>Escalope de volaille à la crème champignons de Paris et tagliatelles</i></p> <p><i>Crème brûlée</i></p>
Mercredi	10-oct-18	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Jeudi	11-oct-18	<p><i>Tranches de tomates, œuf mimosa et vinaigrette parfumée</i></p> <p><i>Brochettes de crevettes ail et herbes, pates citronnées</i></p> <p><i>Gratin de fruits à la noix de coco</i></p>
Vendredi	12-oct-18	<p><i>Coupe Florida</i></p> <p><i>Truite aux amandes, pommes sautées à cru</i></p> <p><i>Bavarois rubanné</i></p>

S42		DEJEUNER 12h00
Lundi	15-oct-18	<p><i>Quiche lorraine</i> <i>Truite aux amandes, pommes sautées à cru</i> <i>Bavarois rubané</i></p>
Mardi	16-oct-18	<p><i>Velouté de carottes au fromage frais</i> <i>Blanquette de dinde à l'ancienne, riz pilaf</i> <i>Tarte aux pommes</i></p>
Mercredi	17-oct-18	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Jeudi	18-oct-18	<p><i>Crudités variées</i> <i>Rougail saucisses</i> <i>et riz aromatisé à l'herbe à curry</i> <i>Cake au citron vert</i></p>
Vendredi	19-oct-18	<p><i>Ravioles de crevettes, sauce vierge</i> <i>Poulet rôti, pommes dauphines</i> <i>Tarte aux pommes</i></p>

		S45	DEJEUNER 12h00
Lundi	05-nov-18	<p><i>Soupe de poissons</i> <i>Longe de porc braisée, gratin de chou-fleur</i> <i>Tarte au citron meringuée</i></p>	
Mardi	06-nov-18	<p><i>Salade océane</i> <i>Rôti de porc au caramel, riz aux épices</i> <i>Panacotta au rhum,</i> <i>coulis de fruits exotiques, langue de chat</i></p>	
Mercredi	07-nov-18	<p><i>Soupe de potiron au lard, galette de beaufort</i> <i>Estouffade provençale, légumes glacés</i> <i>Bavaroise aux poires, sauce chocolat</i></p>	
Jeudi	08-nov-18	<p><i>Rouleaux d'automne sauce aigre douce</i> <i>Poulet rôti, crème de navets, carottes glacées</i> <i>Tiramisu au mascarpone</i></p>	
Vendredi	09-nov-18	<p><i>Tartare de saumon à l'aneth</i> <i>Estouffade de bœuf bourguignonne</i> <i>Poire belle-Hélène</i></p>	

✓	✓
---	---

S46		DEJEUNER 12h00
Lundi	12-nov-18	<p><i>Feuilleté de fruits de mer</i> <i>Darne de lieu sauce aurore,</i> <i>pommes vapeur</i> <i>Assiette de fruits exotiques frais,</i> <i>petits fours</i></p>
Mardi	13-nov-18	<p><i>Quiche au cheddar,</i> <i>fondue de tomates au cumin</i> <i>Poulet cocotte grand-mère</i> <i>Mousse passion, sauce chocolat blanc</i></p>
Mercredi	14-nov-18	<p><i>Crème de moules au safran</i> <i>et bohémienne de légumes</i> <i>Médailon de veau Duroc</i> <i>pommes noisette et carottes glacées</i> <i>Charlotte aux poires</i></p>
Jeudi	15-nov-18	<p><i>Velouté de châtaignes</i> <i>Filet de poisson "selon arrivage" rôti</i> <i>au chorizo et compotée de légumes d'automne</i> <i>Gâteau de semoule à l'orange</i></p>
Vendredi	16-nov-18	<p><i>Salade œuf mollet, croûtons, lardons</i> <i>Risotto de crevettes et moules, jus mousseux</i></p>

V	16	<i>Bavarois au pain d'épices et clémentines</i>
---	----	---

S47		DEJEUNER 12h00
Lundi	19-nov-18	<i>L'œuf à la carte Poulet cocotte grand-mère, jardinière de légumes Salade d'agrumes et petits fours</i>
Mardi	20-nov-18	<i>Crème vichyssoise Parmentier de canard à la patate douce Pêches rôties aux amandes</i>
Mercredi	21-nov-18	<i>Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo Filet de poisson sauce vin blanc, pommes à l'anglaise Tarte au chocolat et framboises</i>
Jeudi	22-nov-18	<i>Taboulé de chou-fleur aux fruits secs Paupiette de poisson cru au fenouil Le tiramisu façon tatin</i>
Vendredi	23-nov-18	<i>Légumes à la Grecque Joue de porc confite, tagliatelles Gratin d'automne</i>

S48		DEJEUNER 12h00
Lundi	26-nov-18	<p><i>Moules bonne-femme</i> <i>Joue de bœuf braisée,</i> <i>bouquetière de légumes</i> <i>Forêt noire</i></p>
Mardi	27-nov-18	<p><i>Oeuf cocotte à la crème de roquefort,</i> <i>endives et noix</i> <i>Curry de dinde et semoule aux épices</i> <i>Tarte fine pommes abricots, sauce caramel</i></p>
Mercredi	28-nov-18	<p><i>Quiche océane</i> <i>Estouffade de bœuf bourguignonne</i> <i>Crème brûlée, tuiles aux amandes</i></p>
Jeudi	29-nov-18	<p><i>PAS DE SERVICE</i></p>
Vendredi	30-nov-18	<p><i>Crêpes de pommes de terre,</i> <i>parfait saumon fumé</i> <i>Steak sauté Bercy</i> <i>Soupe d'oranges à la cannelle,</i> <i>crumble chocolat blanc</i></p>

S49		DEJEUNER 12h00
Lundi	03-déc-18	<p><i>Salade Irlandaise</i> <i>Dos de colin à la Dieppoise, riz safrané</i> <i>Assiette gourmande</i></p>
Mardi	04-déc-18	<p><i>Salade vosgienne</i> <i>Sauté de veau marengo</i> <i>Moelleux au caramel,</i> <i>coeur au chocolat blanc</i></p>
Mercredi	05-déc-18	<p><i>Tarte fine aux sardines,</i> <i>tomates et oignons confits</i> <i>Escalope de volaille viennoise,</i> <i>trio de tagliatelles</i> <i>Bavarois rubanné</i></p>
Jeudi	06-déc-18	<p><i>PAS DE SERVICE</i></p>
Vendredi	07-déc-18	<p><i>Gelée de bœuf aux légumes</i> <i>Darne de poisson grillé, pommes vapeur</i> <i>Revisite d'un opéra</i></p>

S50		DEJEUNER 12h00
-----	--	----------------

Lundi	10-déc-18	<p><i>Crème de potiron au lard et sa chantilly</i> <i>Risotto aux noix de Saint-Jacques</i> <i>Crèmeux orange et palet breton</i></p>
Mardi	11-déc-18	<p><i>Mousse d'avocat aux crevettes</i> <i>et au pamplemousse</i> <i>Poulet poché à l'indienne,</i> <i>semoule aux poivrons</i> <i>Sablé breton, crèmeux aux agrumes</i></p>
Mercredi	12-déc-18	<p><i>Soufflé au fromage</i> <i>Sauté de veau aux poivrons</i> <i>Tarte aux poires à la crème d'amandes</i></p>
Jeudi	13-déc-18	<p><i>Gelée de champignons et œufs mollets</i> <i>Steak frites de grand-mère</i> <i>Oranger moelleux</i></p>
Vendredi	14-déc-18	<p><i>Gaspacho de betteraves, mousse de chèvre</i> <i>Poulet cocotte grand-mère</i> <i>Forêt noire</i></p>

S51	DEJEUNER 12h00
	FORFAIT 20€

Lundi	17-déc-18	<p><i>Saumon en rilette mi-fumé</i></p> <p><i>Suprême de poulet aux morilles,</i></p> <p><i>sabayon au vin jaune et épices douces,</i></p> <p><i>galette croustillante à la pomme de terre</i></p> <p><i>Entremets chocolat passion</i></p> <p><i>et son croustillant praliné gavottes</i></p>
Mardi	18-déc-18	<p>FORFAIT 20€</p> <p><i>Petite assiette de foie gras maison,</i></p> <p><i>chutney et pain d'épices</i></p> <p><i>Magret de canard aux airelles,</i></p> <p><i>purée de châtaigne, purée de patate douce</i></p> <p><i>Autour du chocolat</i></p>
Mercredi	19-déc-18	<p>FORFAIT 20€</p> <p><i>Millefeuille de foie gras aux pommes</i></p> <p><i>et raisins secs</i></p> <p><i>Petit pavé de saumon, carottes au miel</i></p> <p><i>Suprême de poulet farci</i></p> <p><i>aux escargots, jus de persil</i></p> <p><i>purée et gratin de haricots verts</i></p> <p><i>Bavarois au pain d'épices et clémentines,</i></p> <p><i>sorbet clémentine</i></p>
Jeudi	20-déc-18	<p>FORFAIT 20€</p> <p><i>Terrine de saumon label rouge fumé par</i></p> <p><i>nos soins aux poireaux et fromage de chèvre</i></p> <p><i>Paupiette de sole fraîche aux petits légumes</i></p> <p><i>sur une crème de crustacés au beurre demi-sel</i></p> <p><i>Sur sa généreuse pâte, ganache chocolat</i></p> <p><i>de guanaja et ganache vanille, streusel cacao</i></p>
Vendredi	21-déc-18	<p>FORFAIT 20€</p> <p><i>Crème de châtaignes,</i></p> <p><i>copeaux de foie gras fumée</i></p> <p><i>Filet de cannette fraicie aux épices de Noël,</i></p> <p><i>galette de pomme de terre à la Grecque</i></p> <p><i>Sushi exotique, chocolat crème safran</i></p>