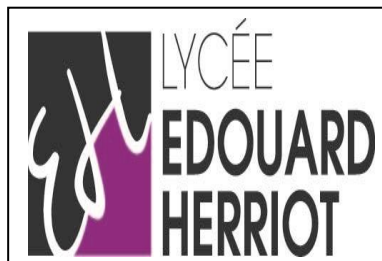


SECTION HOTELIERE  
La Maladière  
B.P. 90248

10300 SAINTE SAVINE CEDEX

SEPTEMBRE OCTOBRE 2019



*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 Technique (DDFPT) 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  
**16 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019.***

*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 :*

*❖ Dès réception pour la période du 16 septembre au 18 octobre 2019.*

S38		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	16 septembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Tarte fine au chaource et miel de champagne</p> <p>Suprême de pintade farcie aux morilles, sauce vin jaune</p> <p>Nage de fruits frais à la passion</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Tarte fine de caille et caviar d'aubergines fumées, jus en vinaigrette tranchée</p> <p>Pavé de cabillaud sauté au chorizo, mousseline de cocos de Paimpol</p> <p>Fromage</p> <p>Figues rôties au miel du lycée et quelques raisins, parfait glacé aux épices</p>
Mardi	17 septembre 2019	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Mercredi	18 septembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Champignons à la grecque, tomates confites et tzatziki</p> <p>Filet de bar aux olives et basilic, coulis de poivron fine ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Carpaccio et chips d'ananas aux baies roses et citron vert, sorbet verveine meringué</p>	<p>Amuse Bouche</p> <p>Gambas flambées devant vous, caviar d'aubergines et sauce vierge</p> <p>Canon d'agneau roti, jus au parfum de romarin comme au jardin Bayaldi</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte fine aux raisins</p>
Jeudi	19 septembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Carpaccio de bœuf et tomates, vinaigrette à la sarriette</p> <p>Filet de daurade, caviar d'aubergines et légumes grillés, sauce à l'encre de seiche</p> <p>Fromage</p> <p>Soupe de pêche au basilic thaï, sorbet citron</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Vendredi	20 septembre 2019	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>

S39		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	23 septembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Feuilleté de moules au safran,</p> <p>Dos de cabillaud rôti en croustillant de ciboulette, risotto méditerranéen</p> <p>Fromage</p> <p>Gratin de mirabelles</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>La tomate dans tous ses états et en couleur</p> <p>Filet de canard rôti aux myrtilles, polenta crémeuse aux noisettes</p> <p>Fromage</p> <p>Le Royal chocolat et sa glace praliné</p>
Mardi	24 septembre 2019	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Mercredi	25 septembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Gaspacho de concombre et betterave, tuile au sésame</p> <p>Navarin aux champignons et artichaut</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble de figues et pommes, glace au yaourt</p>	<p>Menu 24 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Tourte d'automne : faisan, cèpe et foie gras, jus de viande à l'estragon</p> <p>Pigeon en deux cuisson, céleri, châtaignes et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Poire rôtie, glace au gingembre</p>
Jeudi	26 septembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Gaspacho de tomates, tartare de tomates et croûtons</p> <p>Fricassée de volaille au citron, brocolis et céleri</p> <p>Fromage</p> <p>Figues pochées au vin rouge, glace à l'huile d'olive</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Vendredi	27 septembre 2019	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>

S40		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	30 septembre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Menu 24€ Amuse Bouche  Petit pâté chaud de ris de veau, sauce Porto  Omble Chevalier cuit à la nage, sauce Barigoule, légumes d'Antan  Fromage  Poire pochée au vin et caramélisée, crème vanille, glace à la réglisse et beignet Bottereaux
Mardi	1 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi	2 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Amuse bouche  Canard et trompettes fraîches en pâté en croûte maison  Dos de cabillaud, risotto aux champignons des bois  Fromage  Autour des fruits de saison
Jeudi	3 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi	4 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE

S41		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	7 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Amuse Bouche  Ravioles ricotta-épinards, émulsion au jambon fumé  Civet de chevreuil, purée de pommes de terre à l'ail et fricassée de champignons  Fromage  Tarte chocolatée à la rose et aux framboises
Mardi	8 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi	9 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Amuse Bouche  La caille : filet rosé et cuisse confite en salade d'automne  Le sanglier en civet, petits légumes, polenta crémeuse  Fromage  Sablé Breton, crème légère parfumée à la fève de Tonka et raisin frais
Jeudi	10 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi	11 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Amuse bouche  Potage Musard  Magret de canard à l'orange, purée Vichy  Tartelette pommes/mûres

S42		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	14 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Amuse Bouche  Marinière de moules au curry et petits légumes, transparences de girolles et gambas pôelées  Perdrix aux baies de genièvre, mousseline de cerfeuil tubéreux et ail confit  Fromage  Tiramisu à la châtaigne et au whisky
Mardi	15 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi	16 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<b>Menu 24€</b>  Amuse bouche  Calamar farçi, émincé de champignons d'Automne, coulis de homard  Ris de veau cuit au sautoir, rosace de pommes de terre Anna  Fromage  Tarte Tatin flambée, quenelle de crème fraîche
Jeudi	17 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi	18 octobre 2019	PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE (Vacances scolaires)