



SECTION HOTELIERE

La Maladière

B.P. 90248

10606 SAINTE SAVINE 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 06 janvier 2020 au 29 Mai 2020

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

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

**L'ENVOL : Forfait à 11 € /personne
(sauf menus spéciaux)**

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

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.

S02	DEJEUNER 12h00
lundi 6 janvier 2020	<p>Potage Parmentier</p> <p>Bavette aux oignons doux, écrasé de pommes de terre, carottes fanées croustillantes</p> <p>Galette</p>
mardi 7 janvier 2020	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
mercredi 8 janvier 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Feuilleté d'épinards et dès de Pont l'Evêque</p> <p>Saint-Jacques gratinées aux endives</p> <p>Oranges soufflées</p>
jeudi 9 janvier 2020	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
vendredi 10 janvier 2020	<p>Menu au thé (recette du Palet des Thés)</p> <p>Risotto au Sencha Ariake et aux crevettes</p> <p>Cuisse de poulet rôtie, courge butternut au miel de romarin et crème de volaille au Fu Lian Bio</p> <p>Tarte ganache chocolat thé green of London</p>

S03	DEJEUNER 12h00
lundi 13 janvier 2020	<p>Œufs Florentine</p> <p>Rôti de bœuf aux trois beurres</p> <p>Crème légère aux clémentines, part de génoise aux zestes</p>
mardi 14 janvier 2020	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
mercredi 15 janvier 2020	<p>Tartare de saumon fumé, gelée de betterave</p> <p>Jarret de porc aux lentilles et au chou</p> <p>Savarin à l'ananas</p>
jeudi 16 janvier 2020	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
vendredi 17 janvier 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Menu bière</p> <p>Pavé de colin poché et mousseline à la Hoegaarden</p> <p>Sauté de lapin à la Bière</p> <p>Gâteau à la Guinness et crème des moines</p>

S04	DEJEUNER 12h00
lundi 20 janvier 2020	<p style="text-align: center;">Velouté Dubarry</p> <p>Joue et épaule en carbonade à l'Once de Troyes "bière", purée de pommes de terre avec quelques racines sautées</p> <p style="text-align: center;">Mousse à la bière noire "ambrée", crème chocolatée et arachides sablés</p>
mardi 21 janvier 2020	<p style="text-align: center;">PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
mercredi 22 janvier 2020	<p style="text-align: center;">Terrine de truite fumée aux lentilles vertes</p> <p style="text-align: center;">Feuilles de chou farcies d'une effilochée de viande au cumin</p> <p style="text-align: center;">Tarte meringuée au pamplemousse</p>
jeudi 23 janvier 2020	<p style="text-align: center;">PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
vendredi 24 janvier 2020	<p style="text-align: center;">Tarte fine aux tomates confites et chèvre</p> <p style="text-align: center;">Papillote de poisson à l'orange, riz safrané</p> <p style="text-align: center;">Mousse aux 2 chocolats, crème anglaise au Baileys</p>

S05	DEJEUNER 12h00
lundi 27 janvier 2020	<p>Tartelette aux oignons et feuilles de frisée</p> <p>Filet d'agneau farci aux herbes et au parmesan, bouquet de légumes glacés au beurre</p> <p>Pomme confite au cidre sur un streusel aux noisettes</p>
mardi 28 janvier 2020	<p>Soufflé au fromage</p> <p>Navarin d'agneau au tandoori, légumes glacés</p> <p>Pithiviers</p>
mercredi 29 janvier 2020	<p>Crêpe farcie d'un poireau confit au beurre, crème de champignons de Paris</p> <p>Carpaccio de bœuf et son émincé de poires aux épices</p> <p>Pavé au chocolat ivre</p>
jeudi 30 janvier 2020	<p>PAS DE SERVICE "Parrainage de promotion"</p>
vendredi 31 janvier 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>

S06	DEJEUNER 12h00
lundi 3 février 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Friture de jols, sauce tartare et légumes fondants</p> <p>Blanquette aux trompettes de la mort, riz long</p> <p>Tarte aux pommes à l'ancienne</p>
mardi 4 février 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>
mercredi 5 février 2020	<p>Feuilleté de dinde aux légumes et sa crème à l'échalote</p> <p>Limande au cidre et à la crème, pommes de terre et pommes fruit</p> <p>Tarte soufflée au chocolat</p>
jeudi 6 février 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>
vendredi 7 février 2020	<p>Soupe de volaille, façon chinoise</p> <p>Limande meunière, assortiments de légumes glacés</p> <p>Pannequet à la mangue et caramel d'orange</p>

S07	DEJEUNER 12h00
mardi 11 février 2020	<p>Beignets de crevette et courgette, sauce tartare</p> <p>Escalope de poulet grillée panée, légumes grillés</p> <p>Tiramisù</p>
mercredi 12 février 2020	<p>Velouté de céleri et pétales d'oignons grillés</p> <p>Lapin au cumin à la vapeur, couscous et légumes glacés</p> <p>Quatre quarts à la mangue</p>
jeudi 13 février 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Millefeuille d'escargots</p> <p>Magret de canard aux olives</p> <p>Soufflé glacé au Grand Marnier</p>
vendredi 14 février 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Menu Saint Valentin</p> <p>Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre fondu à la vanille</p> <p>Coquelet rôti au citron confit, gratin de champignons</p> <p>Bavarois fruits de la passion, sauce chocolat blanc</p>

S10	DEJEUNER 12h00
lundi 2 mars 2020	<p>Salade de champignons de Paris au yaourt</p> <p>Poulet rôti à l'ail, crème de carotte caramélisée, chips de salsifis</p> <p>Xatapalam au citron vert et à la cardamome</p>
mardi 3 mars 2020	<p>Goujonnette de poisson, sauce tartare</p> <p>Poulet sauté façon basquaise, riz pilaf</p> <p>Tarte citron</p>
mercredi 4 mars 2020	<p>Quiche aux épinards au fromage de Langres</p> <p>Potée auboise</p> <p>Cornets à la crème caramel aux noix et compote de miel</p>
jeudi 5 mars 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Millefeuille de fruits de mer</p> <p>Souris d'agneau braisée aux épices</p> <p>Bavarois rubanné</p>
vendredi 6 mars 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>

S11	DEJEUNER 12h00
lundi 9 mars 2020	<p>Velouté de moules à la crème</p> <p>Suprême de volaille à la Kiev, épinards frais, quelques champignons sautés et carottes</p> <p>Baba à l'orange</p>
mardi 10 mars 2020	<p>Soupe de moules au safran</p> <p>Cuisse de lapin à la dijonnaise, gratin</p> <p>Tarte à l'orange</p>
mercredi 11 mars 2020	<p>Briks de légumes frits, sorbet kiwi</p> <p>Carbonade à l'Once de Troyes aux pommes</p> <p>Meringue légère pochée, caramel au poivre, fruits rouges</p>
jeudi 12 mars 2020	<p>Soufflé au fromage</p> <p>Truite meunière aux amandes</p> <p>Bavarois aux fruits rouges</p>
vendredi 13 mars 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Menu "Marne - Haute Marne"</p> <p>Filet de Sandre au Coiffy</p> <p>Potée Champenoise</p> <p>Entremets biscuits rose et Champagne</p>

S12	DEJEUNER 12h00
lundi 16 mars 2020	<p>Salade Troyenne</p> <p>Rôti de dinde à la purée d'olives, flan de carottes, pommes gaufrettes</p> <p>Eclair à la poire, sauce chocolat</p>
mardi 17 mars 2020	<p>Œufs au plat en 2 cuissons</p> <p>Pavé de julienne au curcuma, riz façon paëlla</p> <p>Crumble pomme-rhubarbe</p>
mercredi 18 mars 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Tartelette à la tomate aux olives</p> <p>Gigot d'agneau à la Normande, navets et pommes sautées</p> <p>Paris-Brest</p>
jeudi 19 mars 2020	<p>Salade Irma</p> <p>Dos de saumon au yuzu</p> <p>Entremets Cappuccino</p>
vendredi 20 mars 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Menu "Ardennes"</p> <p>Feuilleté de boudin blanc de Rethel et cèpes</p> <p>Lapin à la mode Ardennaise</p> <p>Tarte au suc' et écume à la bière</p>



S13	DEJEUNER 12h00
lundi 23 mars 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Menu accord volaille et fromage</p> <p>Salade nordique</p> <p>Ballotine de volaille farcie au fromage fumé et aux champignons</p> <p>Bavarois à la noix de coco et fruits de saison</p>
mardi 24 mars 2020	<p>Cassolette de moules à la fondue d'endives</p> <p>Truite au riesling, pommes vapeurs</p> <p>Galette feuilletée aux abricots</p>
mercredi 25 mars 2020	<p>Crème de crevettes aux épices et lentilles corail au coco</p> <p>Brouillade de riz long grain américain au canard et aux foies de volaille</p> <p>Gâteau aux biscuits roses</p>
jeudi 26 mars 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Salade de gambas</p> <p>Porc à l'ibérique</p> <p>Crème catalane</p>
vendredi 27 mars 2020	<p>Menu Médiéval</p> <p>Velouté de légumes de saison en croûte feuilletée</p> <p>Emietté de canard confit et assortiments de légumes glacés</p> <p>Délice de fruits rôtis et Sabayon vanille</p>

S14	DEJEUNER 12h00
lundi 30 mars 2020	<p>Brochettes de crevettes grillées sur une crème de navets aillée</p> <p>Petit salé de truite saumonée et chips de légumes</p> <p>Crêpes en aumônière</p>
mardi 31 mars 2020	<p>Moules farcies</p> <p>Estouffade de bœuf provençale, spaghetti aux poivrons</p> <p>Millefeuille crème légère, glace caramel</p>
mercredi 1 avril 2020	<p>Menu en trompe l'œil</p> <p>Pressé de navets et pommes de terre au romarin et son jus de viande</p> <p>Rôti d'épaule d'agneau aux citrons confits semoule aux condiments et jus réduit</p> <p>Baba à l'orange revisité</p>
jeudi 2 avril 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Salade d'avocat et crevettes</p> <p>Cabillaud en croûte, jus crémeux garniture du moment</p> <p>Tarte au chocolat</p>
vendredi 3 avril 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Œufs mollets à la florentine</p> <p>Mignon de veau, sauce pommes et cidre, crème prise de légumes</p> <p>Café gourmand</p>

S15	DEJEUNER 12h00
lundi 6 avril 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Carpaccio de Saint-Jacques au pamplemousse</p> <p>Cocotte de cabillaud à la crème de gingembre, asperges glacées et poireaux étuvés</p> <p>Tarte à la rhubarbe</p>
mardi 7 avril 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Huîtres chaudes à la duxelle</p> <p>Pavé de poisson à la julienne de légumes</p> <p>Riz au lait crémeux, caramel de banane</p>
mercredi 8 avril 2020	<p>Forfait 15 €</p> <p>Grecque de fenouil safrané, flan d'asperges, jus de crustacés</p> <p>Lapin cuisiné en cocotte aux jeunes légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte Tropicaine, ananas revisité</p>
jeudi 9 avril 2020	<p>Forfait 15 €</p> <p>Menu de Pâques</p> <p>Feuilleté de lapin et champignons</p> <p>Veau aux morilles, garniture du moment</p> <p>Délice au chocolat et cerises griottine</p>
vendredi 10 avril 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Aumônière au Langre à la crème de cumin</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz sauvage</p> <p>Brioche vendéenne, petit pot à la crème d'Isigny, banane flambée</p>

S18	DEJEUNER 12h00
lundi 27 avril 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Petits friands de légumes</p> <p>Langoustines à la crème d'estragon, asperges glacées et crème de navets</p> <p>Nougat glacé et fruits frais</p>
mardi 28 avril 2020	<p>Avocat aux crevettes</p> <p>Côte d'agneau aux épices, couscous d'herbes</p> <p>Millefeuille pistache-framboises</p>
mercredi 29 avril 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Asperges crues et cuites jambon fumé et tuiles de parmesan</p> <p>Rôti de dinde parfumé et pommes farcies</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux aux noix de pécan, ananas revisté</p>
jeudi 30 avril 2020	<p>Terrine de volaille aux champignons</p> <p>Duo de poissons, sauce Chardonnay</p> <p>Saint-Honoré</p>
vendredi 1 mai 2020	<p>PAS DE SERVICE (Jour férié)</p>

S19	DEJEUNER 12h00
lundi 4 mai 2020	<p>Fonds d'artichauts farcis au jambon et petits champignons</p> <p>Filet de limande en croûte citronnée, épinards au lard et purée d'oignons doux</p> <p>L'incontournable Paris-Brest</p>
mardi 5 mai 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Salade façon niçoise</p> <p>Sauté de veau aux agrumes, légumes de saison</p> <p>Sablé normand aux framboises et rhubarbe</p>
mercredi 6 mai 2020	<p>Gâteau d'asperges, salade et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Jambonnette de volaille farcie aux condiments, purée de petits pois, pomme cocotte</p> <p>Tarte aux fraises</p>
jeudi 7 mai 2020	<p>Pressé de lapin aux trompettes</p> <p>Millefeuille de truite</p> <p>Choux à la crème</p>
vendredi 8 mai 2020	<p>PAS DE SERVICE (Jour férié)</p>

S20	DEJEUNER 12h00
lundi 11 mai 2020	<p>Endive à peine braisée farcie au fromage frais et aux anchois</p> <p>Petit lieu rôti à l'estragon, pomme de terre farcie</p> <p>Coupe glacée aux fruits de saison</p>
mardi 12 mai 2020	<p>Taboulé aux herbes</p> <p>Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise, légumes grillés confits</p> <p>Tarte amandine aux abricots</p>
mercredi 13 mai 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Tarte en bande en bayaldi de légumes fondants</p> <p>Cabillaud poché demi courgette farcie, chips, beurre émulsionné aux câpres</p> <p>Velouté de framboises, financier citron et meringue</p>
jeudi 14 mai 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Tourte de canard</p> <p>Volaille en ballotine de laitue</p> <p>Variation autour du chocolat</p>
vendredi 15 mai 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat</p> <p>Dos de collin poché aux herbes, beurre citronné au safran, pommes persillées</p> <p>Charlotte aux fraises, infusion au basilic</p>

S21	DEJEUNER 12h00
lundi 18 mai 2020	<p>Terrine de poulet au cidre et à l'estragon façon cake</p> <p>Lapin en cocotte au thym, petits pois frais et pommes rôties</p> <p>Crème de piquillos au romarin, sorbet fraise au basilic et sablé</p>
mardi 19 mai 2020	<p>Gaspacho andalou</p> <p>Filet de daurade à la niçoise, tian de courgettes</p> <p>Feuilleté aux fraises</p>
mercredi 20 mai 2020	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
jeudi 21 mai 2020	<p>PAS DE SERVICE (Ascension)</p>
vendredi 22 mai 2020	<p>PAS DE SERVICE (Pont de l'Ascension)</p>

S22	DEJEUNER 12h00
lundi 25 mai 2020	<p>Forfait 15€</p> <p>Feuilleté d'asperges auboises, sauce vinaigrette aux herbes</p> <p>Darne de lieu pochée, beurre émulsionné à la sauge, courgette farcie gratinée</p> <p>Crème anglaise mentholée, moelleux chocolat au cœur coulant</p>
mardi 26 mai 2020	<p>Feuilleté d'asperges, sauce mousseline</p> <p>Darne de saumon, beurre marseillais, riz sauvage</p> <p>Crumble spéculos, fraises à la rhubarbe</p>
mercredi 27 mai 2020	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
jeudi 28 mai 2020	<p>Dartois de fruits de mer</p> <p>Râble de lapin aux pruneaux</p> <p>Variation de fruits rouges</p>
vendredi 29 mai 2020	<p>Gasparcho et beignets de gambas</p> <p>Paleron de bœuf braisé au ras el-anout</p> <p>Abricots rôtis au miel, crèmeux romarin</p>