

*1er semestre 2020
Du lundi 06 janvier
au vendredi 29 mai 2020*

SECTION HOTELIERE
La Maladière B.P. 90248
10606 SAINTE-SAVINE



L'Auguste et Le Rencoir

Réservation par téléphone au :

03.25.72.15.90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables SAUF LE MERCREDI

Yasmine THIEBAULT Provisseure, 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 06 janvier au 29 mai 2020.

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

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 06 janvier au 14 février 2020*
- ❖ À partir du lundi 27 janvier 2020, pour la période du 02 mars au 10 avril 2020*
- ❖ À partir du lundi 23 mars 2020, pour la période du 27 avril au 29 mai 2020*

Et durant les VACANCES SCOLAIRES nos restaurants sont fermés :

- ❖ Vacances d'hiver : du samedi 15 février au lundi 2 mars 2020*
- ❖ Vacances de printemps : du samedi 11 avril au lundi 27 avril 2020*

S02	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 6 janvier 2020	<p>Amuse bouche Feuilleté comtois Saint-Jacques au safran Fromage Crêpe soufflée au Grand-Marnier</p>	<p>Amuse bouche Pot-au-feu d'escargots aux herbes Filet de rouget et boudin aux pommes, légumes d'hiver Fromage Sablé aux parfums de pamplemousse et cannelle, sorbet pamplemousse</p>
mardi 7 janvier 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche Déclinaison autour du Chaource Bavette d'aloyau, sauce Roquefort, légumes du moment Fromage Choux croustillant à la crème café mascarpone, glace chocolat</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Pot au feu de foie gras de canard, légumes anciens et salade d'herbes Joue de porc braisée au vin blanc, topinambours comme une pomme boulangère Fromage Salade de fruits de saison, sorbet acidulé, pétales de meringue</p>
mercredi 8 janvier 2020	<p>Amuse bouche Pavé de saumon en croûte de champignons, fondue de poireaux et beurre rouge Mignon de porc farci au chorizo, polenta aux herbes, purée de carotte Fromage Galette des rois, glace au lait d'amande</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Noix de Saint Jacques à la nage vanillée Dos de cabillaud en croûte d'herbes, jus de veau anisé, fenouil braisé et raviole de potimarron et noisettes Fromage Fruits exotiques et petits fours</p>
jeudi 9 janvier 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Mini chou-fleur en croûte d'extraction de chou-fleur à l'anguille Œuf mollet en colère, chlorophylle d'épinards Pigeon cuit sur coffre, jus court au Whisky purée de maïs, bugnes et chips de polenta Fromage Saint-Honoré agrumes de Nicolas Bernardé MOF 2004</p>
vendredi 10 janvier 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche Escalope de foie gras sautée, sauce thaï et carottes Filet de rouget, beurre citronné, écrasé de pomme de terre et légumes Fromage Croustillant patate douce et orange, crème glacée acidulée</p>	<p>"Soirée montagne"</p> <p>Voir feuille de réservation en fin de livret</p>

S03	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 13 janvier 2020	<p>Amuse bouche Tartare de thon rouge thaï Jarret confit briennoise Fromage Baba au rhum</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Transparence de Noix de Saint-Jacques avec topinambours Rognons de veau à la vanille, jus aux kumquats étuvés, légumes du moment Fromage Croustillant avec une crème mandarine, glace et éclats de pistache</p>
mardi 14 janvier 2020	<p>Amuse bouche Avocat et beignets de crevettes, achard de légumes de saison Cuisse de canard braisée au vin rouge, riz et haricots rouges Fromage Salade de fruits exotiques, crumble et glace aux noix</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Céleri farci aux noix de Saint Jacques, réduction de la cuisson liée au corail Filet de volaille cuit au jus de chou rouge, mousseline de chou-fleur, gyosa aux cuisses confites, jus vinaigré Fromage Pavlova aux agrumes et fruits de la passion</p>
mercredi 15 janvier 2020	<p>Amuse bouche Œuf poché façon bourguignonne Fricassée de volaille à l'estragon, pomme purée et légumes glacés Fromage Crème de chocolat praliné, madeleine</p>	<p>Menu 24€</p> <p>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</p>
jeudi 16 janvier 2020	<p>Amuse bouche Œuf mollet, lentillons de champagne et poitrine fumée Fricassée de volaille au citron, purée de brocolis et légumes glacés Fromage Mousse au chocolat et crumble</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Petite nage de langoustine et de Saint-Jacques au Noilly Fricassée de volaille aux écrevisses, bar à riz : pilaf, vénééré, risotto Fromage Charlotte coco-passion</p>
vendredi 17 janvier 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>Amuse bouche Chaussons d'escargots, bouillon d'ail à l'estragon Filet mignon, jus corsé à la moutarde au moult de raisin, choux de Bruxelles grillés Fromage Salade d'agrumes et crémeux avocat/kiwi</p>

S04	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 20 janvier 2020	<p>Amuse bouche Gâteau de saumon frais et fumé Mignon de porc façon champenoise Fromage Tarte au citron et orange meringuée</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Ravioli de tourteau et son bouillon de crustacés Lotte piquée au chorizo et son émulsion risotto vert Fromage Ananas rôti et sa crêpe façon Suzette</p>
mardi 21 janvier 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Croquettes d'escargots au basilic thaï, purée de pommes de terre et sauce végétale Suprême de volaille fermière, sauce Albufera, pommes boulangères et légumes étuvés Fromage Chocolat au lait, pralin maison et citron vert</p>
mercredi 22 janvier 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche Noix de Saint-Jacques à la plancha, fricassée de légumes, beurre de coquillage Magret de canard miel et citron, dardphin de pommes de terre et pleurotes Fromage Poire pochée, chocolat et sablé breton</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Filet de lisette, légumes anciens et sauce vierge Cuisse de pintade pochée doucement, coulis de poivrons et riz pilaf Fromage La mangue froide et chaude</p>
jeudi 23 janvier 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche Croustillant de canard confit, salade de mâche et frisée Noix de Saint-Jacques et risotto, émulsion végétale Fromage Gâteau coulant au chocolat, glace Bailey's</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche Tartare de thon, riz sushi, céleri rave, moules et betterave rouge fumée Blanquette de veau à la citronnelle, chou pack Choi Fromage Bar à galette des rois : frangipane, pistache cerises Amaréna ou pamplemousse rose</p>
vendredi 24 janvier 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche Une autre idée de la salade niçoise Filet d'agneau farci aux olives, jus corsé, polenta crémeuse Fromage Sablé, agrumes, meringues et sorbet agrumes</p>	<p>Soirée avec animation "Soirée cabaret!"</p> <p>Voir feuille de réservation en fin de livret</p>

S05	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 27 janvier 2020	Menu 18€ Amuse bouche Feuilleté d'escargots au roquefort Pavé de bœuf façon Rossini Fromage Just-cuit au chocolat et vanille bourbon	Menu 24€ La montagne Amuse bouche Croustade de sots-ly-laisse et morilles avec son jus corsé Filet de volaille au vin jaune, pommes de terre au Beaufort Fromage Macaron et sa crème au génépi avec un coulis aux fruits de la passion
mardi 28 janvier 2020	Menu 18€ Amuse bouche Salade de fruits de mer, croustillant à la façon d'un nem Daurade grillée, beurre anisé, fenouil braisé aux agrumes Fromage Variation autour du citron, biscuit moelleux au thym, crème glacée mascarpone	Amuse bouche Céleri remoulade et pommes vertes, gambas croustillantes Filet mignon de veau à la ficelle, consommé de légumes et crème de raifort Fromage Entremets noisettes-café et chocolat
mercredi 29 janvier 2020	Menu 18€ Amuse bouche Bouillabaisse de gambas flambée à la badiane Joue de bœuf braisée au vin rouge, mousseline de carotte Fromage Tajine d'ananas, croustillant aux amandes et fleur d'oranger	Menu 24€ Amuse bouche Bonbons de pommes de terre et reblochon sur salade d'hiver Fricassée de volaille de Bresse au vin jaune, morilles et crozet en gratin Fromage Tarte aux myrtilles et glace au foin
jeudi 30 janvier 2020	PAS DE SERVICE Parrainage de promotion	PAS DE SERVICE Parrainage de promotion
vendredi 31 janvier 2020	Menu 18€ Amuse bouche Fricassée d'escargots et champignons, sauce végétale et croûtons Brochette de noix de Saint- Jacques grillées à la poitrine fumée, lentillons de Champagne ou Noix de Saint- Jacques sautées au beurre d'orange, purée de carottes et carottes braisées Fromage Tartelette sablée tatin, crème glacée au yaourt	Amuse bouche Butternut rôti, gésiers de canard confit au porto, graines de courges Tête de veau Gribiche, pommes anglaises Fromage Chaud froid de pomme, caramel chantilly au cidre

S06	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Jundi 3 février 2020	Menu 18€ Amuse bouche Millefeuille de choux et chaource Ballottine de sole, coulis de crustacés Fromage Tarte choco-meringue	Menu d'évaluation Amuse bouche Tarte au canard confit et aux pommes Blanquette d'agneau au basilic et son riz créole aux petits légumes Fromage Croustillant d'agrumes et sa mousseline au citron
mardi 4 février 2020	PAS DE SERVICE	Menu 24€ Amuse bouche Mousseline de chou-fleur, moules et graines de moutarde, sauce moutardée Ris de veau cuit au beurre moussoux, purée de pommes de terre fumée, céleri braisé Fromage Dessert coco, cacahuètes et mangue
mercredi 5 février 2020	Menu 18€ Amuse bouche Dos de cabillaud, vinaigrette à l'orange Filet de caille en jus de tajine et lentilles vertes du Puy Fromage La crêpe dans tous ses états,	Menu d'évaluation Amuse bouche Quiche aux champignons Magrets de canard, sauce aigre douce, garniture de légumes étuvés Fromage Salade de fruits exotiques
jeudi 6 février 2020	Amuse bouche Tataki de thon rouge, carottes et sauce soja Fricassée de volaille au lait de coco et cacahuète, riz pilaf Fromage Crêpes Suzette, sorbet à l'orange	Menu 24€ Amuse bouche Ravioli d'escargots au bouillon d'ail doux Tournedos façon Rossini, sauce Périgueux, pomme Anna et légumes de saison Fromage Blanc-manger comme une île flottante, génoise comme un mendiant
vendredi 7 février 2020	Menu 18€ Amuse bouche Noix de Saint-Jacques et andouillette, sauce au vin rouge Filet de volaille et crustacés, mousseline de topinambourg et quelques écrevisses Fromage Salade d'agrumes légèrement iodée	Amuse bouche Petite nage de langoustine au Noilly Suprême de pigeon cuit doucement à la crème, la cuisson confite et oignon farci Fromage Crêpes suzette

S07	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 10 février 2020	<p>Amuse bouche Nage de gambas au champagne Cochon au lard, jus corsé Fromage Gratin d'agrumes</p>	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche Opéra de foie gras de canard à la truite fumée Blanquette de veau aux petits légumes et son riz pilaf Fromage Tarte alsacienne aux poires et sa glace vanille</p>
mardi 11 février 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Menu franco-dominicain Amuse bouche Empanada de manioc au bœuf et duo de fromage Nage d'huîtres, sabayon iodé Vivaneau campêche sauce Coco Moro de guandules banane plantin frit, mousse d'avocat Fromage Ananas caramélisé et fruité, biscuit croustillant, crème glacée au Rhum et guavaberry</p>	<p>Amuse bouche Tataki de thon rouge, carottes et orange Filet mignon de porc farci au pied de cochon et moutarde, jus corsé, petits choux farcis aux champignons Fromage Crêpes Suzette, sorbet orange et agrumes</p>
mercredi 12 février 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche Salade océane Filet de canard, sauce à l'orange, garniture de légumes glacés Fromage Tarte aux pommes à la normande</p>
jeudi 13 février 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>Amuse bouche Matelote d'anguille à la bourguignonne Filet de bar à l'unilatéral, canneloni de pomme de terre, condiment d'épinard Fromage Bar à crêpes : suzette, flambée ou soufflée</p>
vendredi 14 février 2020	<p>Menu 20€</p> <p>Amuse bouche Trio amoureux Foie gras sauté, consommé de légumes La passion de la Saint-Jacques, légumes braisés Fromage Cœur au litchi explosif</p>	<p>PAS DE SERVICE (Vacances scolaires)</p>

S10	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 2 mars 2020	<p>Amuse bouche</p> <p>Croustillant de langres aux épices</p> <p>Volaille en habit vert et chou, jus aux trompettes</p> <p>Fromage</p> <p>Panna-cotta mandarine-choco</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Menu lyonnais</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Saucisson brioché et son jus corsé</p> <p>Coq au vin de Juliéna,</p> <p>gratin de cardons et carottes confites</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pralines roses, glace à la Chartreuse</p>
mardi 3 mars 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Le boudin blanc : en cromesquis en crémeux à la pomme et à l'oignon rouge fumé</p> <p>Lotte rôtie écrasé de pommes de terre au nori émulsion carbonara</p> <p>Fromage</p> <p>Poire pochée, chocolat et sablé breton</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Gambas sautées et croustillantes, chutney exotique, vinaigre orange</p> <p>Fricassée de volaille au miel et vanille, mousseline de carottes et grosse carotte confite</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme cuite au miel, crumble au pollen, petites madeleines et glace miel</p>
mercredi 4 mars 2020	<p>Amuse bouche</p> <p>Salade croustillante d'andouillette et de choucroute</p> <p>Pavé de bar en croûte de champignon, sauce champagne, endives braisées</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisù au pamplemousse et biscuits roses</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Cuisses de grenouille persillade</p> <p>Quenelle de brochet en sauce, parfumée au savagnin, gratinée sur un lit d'épinards frais</p> <p>Fromage</p> <p>Brioche aux pralines de Saint-Genix, crème légère</p>
jeudi 5 mars 2020	<p>Amuse bouche</p> <p>Croquette de choucroute et lentillons de champagne</p> <p>Pavé de sandre, sauce au coteau champenois, beignets de chou à choucroute</p> <p>Fromage</p> <p>Gratin de fruits de saison au champagne, sorbet champagne</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Gnocchis de panais, betterave, chou et bouillon jardinier au raifort</p> <p>Tournedos de lotte au lard risotto comme une paëlla, beurre de coquillage</p> <p>Fromage</p> <p>Poire pochée au gingembre, moelleux au chocolat, nuage cacao</p>
vendredi 6 mars 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Tataki de thon rouge, carottes et orange</p> <p>Filet mignon de porc, laquage sauce huîtres et soja, céleri et pommes vertes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème brûlée au miel du lycée, mignardises</p>	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>

S11	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 09 mars 2020	<p>Amuse bouche</p> <p>Déclinaison de chaource</p> <p>Navarin d'agneau au ratafia et sa garniture</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpes soufflées au marc</p>	<p>Menu 22€</p> <p>Menu du monde</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Croquant d'ananas, farce aux herbes et crevettes panées</p> <p>Côte de veau marinée aux senteurs d'Orient, chinoiserie de linguine et petits légumes, sauce soja</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisseries orientales aux poires, sirop aux épices et sorbet au thé</p>
mardi 10 mars 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Saint-Jacques choux fleurs citron vert et hareng fumé</p> <p>Ballotine de volaille fermière, conchiglioni Ricotta jambon et mimolette</p> <p>crème de pesil</p> <p>Fromage</p> <p>Kouïgn amann</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Noix de Saint-Jacques sautée au beurre d'orange, émulsion au champagne</p> <p>Blanc de volaille fermière au champagne, ragoût de légumes racines, mousseline de panais</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets champagne céleri, sorbet champagne</p>
mercredi 11 mars 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Œuf en vice et versa, foie gras et écume au vinaigre de Xérès</p> <p>Magret de canard laqué au miel, sauce sangria, pommes gaufrettes</p> <p>Fromage</p> <p>Pruneaux flambés à l'Armagnac, tartelette caramel et noix, sorbet</p>	<p>La cuisine anglaise</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Petite tourte au poulet</p> <p>Gigot d'agneau aux parfums de menthe poivrée, pommes de terre en gratin de scheddar</p> <p>Fromage</p> <p>Crème brûlée au thé</p>
jeudi 12 mars 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Escalope de foie gras légèrement fumée, chutney aux pommes et raisins</p> <p>Magret de canard farci aux champignons, crique de pommes de terre et champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Poire pochée au vin rouge de Bergerac, glace girofle</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Saint-Jacques dorées au beurre demi-sel, gelée de pamplemousse à l'aneth, coques et couteaux en marinière</p> <p>Poulette fermière des Ardennes dans les choux, sauce acidulée au vinaigre de Reims</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte Tatin de Paul Bocuse</p>
vendredi 13 mars 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Langoustine, mousseline de céleri, céleri étuvé et sauce champagne</p> <p>Cuisse de pintade braisée au coteau champenois, gratin de pommes de terre au chaource</p> <p>Fromage</p> <p>Poire pochée au champagne, biscuit moelleux à la vanille, sorbet pamplemousse</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Gambas en deux cuissons, avocat grillé</p> <p>Daurade rôtie, courgettes à la menthe, émulsion poivron</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisu aux pommes confites façon crumble</p>

S12	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 16 mars 2020	Menu 18€ Amuse bouche Saint-Honoré d'escargots, crème de poireaux Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, et sa garniture Fromage Baba ananas	Menu 24€ Le classique revisité Amuse bouche Escalope de foie gras poêlée et ses coquillages Souris d'agneau rôtie à l'os et son jus, purée de salsifis et lait de noisette Fromage Sabayon en duo poire et chocolat et sa crème
mardi 17 mars 2020	Menu 20€ Amuse bouche Tartare de saumon et blinis Cuisse de volaille fermière braisée, ravioli sautés aux champignons et noisette, salade de coriandre et soja Fromage Café ou thé, bar à mignardises : macaron thé-miel, guimauve pomme verte, caramel mou, tartelette banane et sorbet exotique	Menu 24€ Amuse bouche Cassolette de champignons, julienne de jambon cru et tome de Savoie, émulsion végétale Noix de Saint Jacques et poitrine de porc confite au vin rouge, jus au miroir de vin Fromage Tarte aux pommes et quelques surprises, glace au fromage blanc
mercredi 18 mars 2020	Menu 18€ Amuse bouche Ballotine de saumon au vin rouge, navets glacés Entrecôte double, sauce Epoisses, pommes Pont-Neuf, légumes de saison Fromage Mousse cassis et nonettes, glace girofle	Menu 24€ Amuse bouche Feuilleté de rognons de veau et champignons Filet de sole bonne femme, pomme Anna Fromage Pomme rôtie au caramel laitier, glace vanille bourbon maison
jeudi 19 mars 2020	Amuse bouche Croquette d'escargots aux épinards, purée fumée, coulis d'ail et persil Paleron confit au vin rouge, grosse carotte braisée et mousseline de carottes Fromage Poire pochée au vin blanc, cassis et pain d'épices	Menu 24€ Amuse bouche Ceviche de daurade au lait de tigre, guacamole de patate douce et grenade Cuisse de levreau en civet à l'échalote grise, pomme Reinette confite, raviole aux champignons Fromage Mousse et sorbet champagne, nid d'abeille croustillant, miel et pollen crémeux au céleri
vendredi 20 mars 2020	Menu 18€ Amuse bouche Croquette de chaource et lentillons de Champagne, émulsion fumée Mignon de veau cuit doucement, jus à la sauge, raviole ricotta et quelques légumes Fromage Café noisette et mascarpone	"Soirée printemps" Voir feuille de réservation en fin de livret

S13	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 23 mars 2020	Menu 18€ Amuse bouche Salade de fruits de mer frais Ballottine de volaille printanière, sauce suprême Fromage Entremets bière et miel de Champagne	Le classique revisité Amuse bouche Langoustines en ravioli, bouillon aux parfums de menthe et poivre Timut Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise, chips de betterave et compotée d'oignons Fromage Autour du chocolat meringué
mardi 24 mars 2020	Menu 18€ Amuse bouche Lentillons de Champagne comme un risotto, chair de crabe au citron caviar Magret de canard laqué au miel, purée de topinambour, endive braisée aux agrumes Fromage Gâteau au chocolat comme à la maison, glace pralinée	Menu 24€ Amuse bouche Velouté de topinambours, caille et jus de volaille à l'huile de noisette Pavé de bar cuit au champagne, céleri et pommes vertes, céleri braisé fumé Fromage Entremets ivoire/passion
mercredi 25 mars 2020	Menu 18€ Amuse bouche Nage de Saint-Jacques à l'anis vert Souris d'agneau braisée au romarin, pommes Anna Fromage Paris-Brest croustillant	Menu 24€ Amuse bouche Filet de lisette en secabèche Côte de veau double cuite au sautoir, sauce béarnaise, laitue braisée et pommes fondantes Fromage Tarte fine aux pommes, sauce caramel beurre salé, glace au gingembre
jeudi 26 mars 2020	Menu 18€ Amuse bouche Tartare de noix de Saint-Jacques aux zestes d'agrumes, condiment gingembre Blanquette de veau citronnée, légumes étuvés Fromage Café, noisette et chocolat	Menu 24€ Amuse bouche Risotto de crevettes et de moules, jus mousseux de gambas Magret de canard au miel d'épices, cuisse confite au cidre, navets, pruneaux et champignons Fromage Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace café
vendredi 27 mars 2020	Menu 18€ Amuse bouche Salsifis et mousseline de topinambours, effeuillé de cabillaud et coquillages Filet de pintade cuit au jus de chou rouge, mousseline de chou rouge Fromage Matafan aux pommes, crème réduite orange/cannelle, glace cannelle	Amuse bouche Asperges vertes sautées, blanche en carpaccio et œuf poché Carré d'agneau, jus miel-romarin, légumes du moment Fromage La rencontre de la poire et du chocolat

S14	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 30 mars 2020	<p>Amuse bouche Terrine de poissons en habit vert Pavé de bœuf, déclinaison de sauces émulsionnées garniture du moment Fromage Dessert en trompe l'œil</p>	<p>Le classique revisité</p> <p>Amuse bouche Noix de Saint-Jacques Pak Choi et crème de volaille Dos de cabillaud façon Grenobloise, beurre d'agrumes, bavarois de carottes Fromage Millefeuille à la fraise et son sorbet menthe</p>
mardi 31 mars 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche Assiette Nordique Tronçon de sole façon grenobloise, beurre d'agrumes-carotte Fromage Crème brûlée aux pommes parfum de citronnelle</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
mercredi 1 avril 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche Terrine de canard aux champignons, crème fouettée à la moutarde Roulé de sole au lard fumé, pomme de terre confite jus de poulet Fromage Tarte fine aux pommes, glace au miel du Lycée Herriot</p>	<p>Amuse bouche Brochette de gambas snackée, sauce vierge Cuisse de canard confite, pommes fondantes, choux compoté Fromage Paris Brest revisité</p>
jeudi 2 avril 2020	<p>Amuse bouche Cassolette de champignons et escargots, émulsion aux herbes Filet de bar glacé, moules et cèleri, cèleri braisé Fromage Tarte tatin, glace vanille</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
vendredi 3 avril 2020	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>

S15	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 6 avril 2020	Menu 18€ Amuse bouche Déclinaison de foie gras Râble de lapin aux pruneaux garniture du moment Fromage Variation autour du chocolat	Menu 24€ Autour de Pâques Amuse bouche Crème de petits pois et œuf parfait aux copeaux de foie gras Agneau de l'Aube Pascal et son jus, pommes Anna Fromage Farandole de desserts autour du chocolat
mardi 7 avril 2020	Menu 18€ Amuse bouche Rouleaux de printemps et tarama Carré de veau lardé au chorizo, laitue braisée au ris de veau Fromage Soupe glacée à l'ananas aux senteurs exotiques, sorbet citron au lait	Menu 24€ Amuse bouche Velouté de céleri, escalope de foie gras fumé, huile de noix Filet mignon de veau farci gratiné au chaource, gratin de pommes de terre à l'ancienne, jus corsé Fromage Gros macaron, crème diplomate exotique, ananas flambé au rhum
mercredi 8 avril 2020	Menu 18€ Amuse bouche Saumon fumé tiède aux pommes ratte, vinaigrette aux herbes Côte de veau cuite au beurre moussoux, légumes primeurs Fromage Cœur coulant façon Forêt-Noire	Amuse bouche Asperges tièdes et glace parmesan Selle d'agneau farcie, jus corsé, caviar d'aubergine, pommes croquettes Fromage Millefeuille caramel, sauce chocolat
jeudi 9 avril 2020	Amuse bouche Carottes râpées à l'orange, thon rouge mariné Mignon de porc à la moutarde au moût de raisin purée de pommes de terre en ragoût, légumes étuvés Fromage Comme une forêt noire	Menu 24€ Amuse bouche Safran de l'Aube et pomme Délicatesse, haddock nacré et gambas flambée Ris de veau aux morilles, timbale de primeurs Fromage Coupe caramel vanille, bonbon fondant et brownies
vendredi 10 avril 2020	Menu 18€ Amuse bouche Wok de gambas et ailerons de volaille au curcuma, pois gourmand Pavé de cabillaud, tian de légumes au parmesan, jus de volaille au piment d'Espelette ou Pavé de cabillaud, purée de pomme de terre à l'ail, jus au romarin Fromage Mousse au chocolat, crumble noisette, biscuit noisette, crème anglaise au siphon	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

S18	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 27 avril 2020	<p>Amuse bouche</p> <p>Croustillant d'asperge mousseline safranée</p> <p>Magret de canard en sucré salé de pomme</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets banane-chocolat</p>	<p>Vive le printemps</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Asperges tièdes, sauce mousseline aux agrumes</p> <p>Duo de saumon et poitrine confite au vin rouge, légumes de printemps</p> <p>Fromage</p> <p>Déclinaison de sorbets et minestrone de fruits frais</p>
mardi 28 avril 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Oeuf en deux cuissons, fricassée de champignons</p> <p>Dos de bar braisé au champagne, bouillon d'orties, asperges vertes et risotto</p> <p>Fromage</p> <p>Savarin exotique, granité citron et bananes flambées</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Cannelloni au fromage frais et fines herbes, asperges blanches et vertes</p> <p>Ris de veau cuit au sautoir, mousseline de pommes de terre fumées</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets griotte, mascarpone et vanille</p>
mercredi 29 avril 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Minestrone de langoustines</p> <p>Rouget meunière, courgettes marinées et coulis de piperade</p> <p>Fromage</p> <p>Choux croustillants pralinés</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Quenelle de merlan soufflée</p> <p>Côte de bœuf, sauce choron</p> <p>pommes dauphines, tomates et champignons grillés</p> <p>Fromage</p> <p>Soupe de fruits rouges et fours secs</p>
jeudi 30 avril 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Artichaut barigoule farci au jambon cru</p> <p>Filet de daurade, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives</p> <p>Fromage</p> <p>Choux, crème légère à la pistache et fraises</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
vendredi 1 mai 2020	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>(Jour férié)</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>(Jour férié)</p>

S19	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 4 mai 2020	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche Melon au jambon Entrecôte double, sa sauce béarnaise, pommes gaufrettes Fromage Charlotte aux fraises</p>	<p>Amuse bouche Gelée de petits pois et champignons Bœuf en deux façons et son jus, millefeuille de légumes de saison Fromage Poire William pochée aux épices, biscuit au caramel et pâte sucrée</p>
mardi 5 mai 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche Polenta, sardines marinées et poivrons rouges Filet d'agneau à l'ail des ours, navet au parfum de sous-bois Fromage Baba « Whisky-coca »</p>	<p>Amuse bouche Asperges vertes et blanches gratinées à la moelle et parmesan, jus de viande Filet de volaille cuit doucement au vin rouge, légumes primeurs et caviar d'aubergine fumé Fromage Fraises pochées au vin rouge, olives confites, glace à l'huile d'olive</p>
mercredi 6 mai 2020	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche L'asperge : en royale, sauce mousseline et marinée Mignon de veau en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives et légumes de saison Fromage Choux , crème légère à la fraise et basilic, caramel de Balsamique</p>	<p>Amuse bouche Asperges, artichauts et petits pois frais, en consommé glacé Filet de lotte pochée, sauce Dieppoise, risotto crémeux Fromage La rhubarbe et la fraise</p>
jeudi 7 mai 2020	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche Cannelloni d'asperges et fromage frais Médallions de filet mignon de porc à la moutarde au moût de raisin, légumes étuvés Fromage Fraises et meringues légères</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
vendredi 8 mai 2020	<p>PAS DE SERVICE (Jour férié)</p>	<p>PAS DE SERVICE (Jour férié)</p>

S20	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 11 mai 2020	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Melon au porto</p> <p>Magret de canard, sauce bigarade</p> <p>pommes gaufrettes</p> <p>Fromage</p> <p>Charlotte aux fraises</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Escargots croustillants, petits légumes et jus d'herbes</p> <p>Filet d'agneau à l'oseille et son jus corsé, farendole de légumes nouveaux</p> <p>Fromage</p> <p>Clafoutis à la rhubarbe et son sorbet framboise</p>
mardi 12 mai 2020	<p>Amuse bouche</p> <p>Burratina en tartelette, tapenade de fruits secs</p> <p>Entrecôte double, sauce béarnaise, panier de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Pain perdu brioché aux framboises, crème glacée à la pistache</p>	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Asperges, petit pois et fromage frais</p> <p>Mignon de veau et sa garniture du moment</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises, pistaches et mascarpone</p>
mercredi 13 mai 2020	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Polenta, sardines et poivrons rouges</p> <p>Carré d'agneau rôti et persillé aux primeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte au citron revisitée sur sablé Breton</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Perles de melon au ratafia de Champagne et son sorbet</p> <p>Noix de Saint-Jacques et dos de cabillaud en paupiette, coulis de poivron, garniture de printemps</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte crème légère, fraises et framboise</p>
jeudi 14 mai 2020	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Gyosa au fromage frais et fines herbes, crème de petit-pois et jambon de pays</p> <p>Filet d'agneau à la sauge et ail, légumes primeurs et asperges</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises, pistaches et rhubarbe</p>	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Ragoût de fèves, œuf poché et coulis de poivrons</p> <p>Magret de canard, sauce acidulée, garniture du moment</p> <p>Fromage</p> <p>Crèmeux framboise et oreillon flambé, rhubarbe confite et crumble</p>
vendredi 15 mai 2020	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Crème de petits pois légèrement mentholée, raviole au jambon cru</p> <p>Râble de lapin au basilic, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives, sauce moutardée</p> <p>Fromage</p> <p>Rhubarbe confite, fraises et crème mascarpone vanillée</p>	<p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Risotto d'asperges vertes, petits pois et fèves fraîches</p> <p>Carré d'agneau caramélisé au miel, graines de sésame</p> <p>Fromage</p> <p>La fraise sous toutes ses formes</p>

S21	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 18 mai 2020	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p style="text-align: center;">Epices et aromates</p> <p style="text-align: center;">Amuse bouche Saumon froid, poires et poivrons jaunes , mayonnaise safranée Filets de rouget au vin rouge et chorizo, petites carottes au paprika Fromage Autour du Paris-Troyes</p>
mardi 19 mai 2020	<p style="text-align: center;">Amuse bouche L'asperge : en royale, sauce mousseline et marinée Pavé de saumon snacké, crème de féta crème de féta et noisette, tian de légumes Fromage Millefeuille fraise rhubarbe, éclats de praline</p>	<p>Menu évaluation Menu 24€</p> <p style="text-align: center;">Amuse bouche Asperges, petit pois et fromage frais Ris de veau et sa garniture du moment Fromage Fraises, rhubarbe et mascarpone</p>
mercredi 20 mai 2020	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE
jeudi 21 mai 2020	PAS DE SERVICE (Ascension)	PAS DE SERVICE (Ascension)
vendredi 22 mai 2020	PAS DE SERVICE (Pont de l'Ascension)	PAS DE SERVICE (Pont de l'Ascension)

S22	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 25 mai 2020	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
mardi 26 mai 2020	Menu 18€ Amuse bouche Le sarrasin : en tuile, en tartelette au caviar d'aubergine et mousseux Dos de cabillaud à la vapeur de champagne, fleurs de courgette en cristalline Fromage La fraise : en panna cota, en tartare et sorbet	Amuse bouche Autour de l'artichaut et des petits pois Filet d'agneau à la sauge, raviolas à la ricotta Fromage Dessert: Concours 1000
mercredi 27 mai 2020	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
jeudi 28 mai 2020	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Menu d'évaluation Amuse bouche Œuf poché, tout petit pois Magret de canard, sauce acidulée, et sa garniture du moment Fromage Abricots flambés rôtis au miel de romarin, crème mascarpone anisée
vendredi 29 mai 2020	Menu 18€ Amuse bouche Asperges, jambon cru, jus de veau et pied de cochon Bar de ligne, citron et légumes primeurs Fromage Entremets fraise, champagne	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Chers clients,

Les BTS MHR de la section hôtelière vous convient à une soirée sur le thème :

« LA MONTAGNE »

le Vendredi 10 janvier 2020

à partir de 19h15 dans la salle de restauration scolaire.

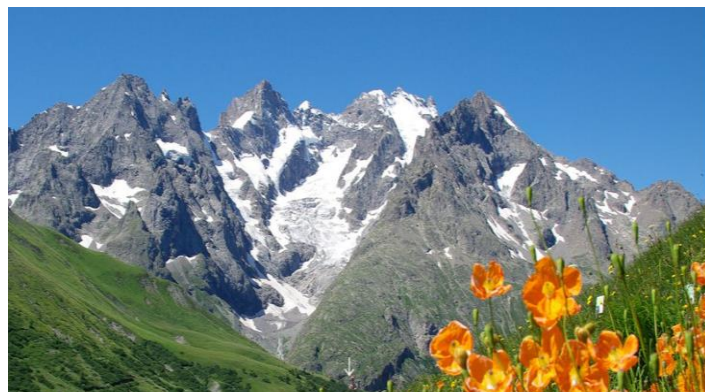
Cette soirée a pour objectif de financer une sortie pédagogique.

Les places seront réservées au fur et à mesure grâce au talon ci-joint accompagné d'un chèque de règlement auprès de la Cheffe 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.

Menu Montagne



Autour de la truite

XXXXXXXX

Tourte champignons salade et légumes fumés

XXXXXXXX

Carré de porc au foin et aligot

XXXXXXXX

Autour du génépi, du coing et du sapin

Prix : 35 euros *Apéritif et vins compris*

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

Mme / M.réserve pour la soirée Montagne à 19h15.

Téléphone :

Accompagne cette réservation avec un chèque de **35 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 Cheffe de Travaux de l'Hôtellerie avant **le 18 décembre 2019**



Chers clients,

Les classes de Première Bac Pro de la section hôtelière vous convient à une soirée sur le thème :

LE CABARET

le Vendredi 24 janvier 2020

à partir de 19h15 dans la salle de restauration scolaire.

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 de la Cheffe 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.

SOIREE CABARET

Avec animation musicale



DANC'SING FOREVER

Amuse bouche AU LIDO

avec un saumon Gravlax et des pickles de couleur

XXXXXXXX

Pour l'entrée, nous vous emmènerons

AU MOULIN ROUGE

avec un velouté de potimarron

et son flan de champignons

XXXXXXXX

Pour le plat principal, un petit tour

AU PARADIS LATIN

avec un fondant de veau, sauce foie gras,

endive braisée et gratin

XXXXXXXX

Et pour le dessert, nous finirons

CHEZ MICHOU

avec un Baba au Cointreau et agrumes,

crème pamplemousse

XXXXXXXX

Café

Prix : 35 euros

Apéritif et vins compris

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

Mme / Mrréserve pour la soirée du **24 JANVIER 2020** à 19h15.

Téléphone :

Accompagne cette réservation avec un chèque de **35 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 Cheffe de Travaux de l'Hôtellerie avant **le vendredi 10 janvier 2020**



Chers clients,

Les classes de Première Bac Pro de la section hôtelière vous convient à une soirée sur le thème :

« LE PRINTEMPS »

le Vendredi 20 mars 2020

à partir de 19h15 dans la salle de restauration scolaire.

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 de la Cheffe 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.

SOIREE PRINTEMPS



Animation par le groupe « Music Breakers »

Gelée de petits pois aux champignons

XXXXXXXX

Opéra aux parfums de foie gras et truite fumée

XXXXXXXX

Poularde en 2 cuissons, légumes de printemps

XXXXXXXX

Millefeuille à la fraise, sorbet menthe

XXXXXXXX

Café

Prix : 35 euros Apéritif et vins compris

-----X-----X-----Talon réponse-----X-----X-----

Mme / M.réserve pour la soirée Printemps à 19h15.

Téléphone :

Accompagne cette réservation avec un chèque de **35 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 Cheffe de Travaux de l'Hôtellerie avant le 04 mars 2020