

SECTION HOTELIERE

La Maladière B.P. 90248

10300 SAINTE-SAVINE

Septembre - Octobre
2021



L'Auguste et Le Renoir

En raison du « COVID », le port du masque sera obligatoire à l'entrée du lycée
jusqu'à l'installation à votre table.

Du gel hydroalcoolique sera mis à votre disposition à l'entrée des restaurants.

LE PASS SANITAIRE EST OBLIGATOIRE.

(sous réserve des nouvelles normes sanitaires)

Réservation par téléphone au :

03.25.72.15.90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables

*Lydie GYSELINCK Provisseure,
Sandrine BILLOUET Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et Technologique, 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 20 septembre au 22 octobre 2021.*

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

FONCTIONNEMENT :

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

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 : 16 € 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.*

Les réservations seront prises :

❖ *Dès réception pour la période septembre- octobre.*

Durant les vacances scolaires, nos restaurants sont fermés :

❖ *Vacances de la Toussaint : du 22 octobre au soir au 7 novembre 2021 inclus*

S38	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 20 septembre 2021	<p>AMUSE BOUCHE</p> <p>AMÔNIERE DE LÉGUMES AU CHAOURCE MOUSSE AU LARD ET PICKELS</p> <p>SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME POMMES CHÂTEAU</p> <p>FROMAGE</p> <p>CHOUX CHANTILLY, SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>AMUSE BOUCHE</p> <p>AUTOUR DU TOPINAMBOUR</p> <p>FILET MIGNON DE PORC FARCI A LA SAUGE, AUBERGINE ET COURGETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>LA CAROTTE ET L'ORANGE</p>
Mardi 21 septembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 22 septembre 2021	<p>MENU 18 € AMUSE BOUCHE</p> <p>SALADE DE CAILLE, HARICOTS VERTS ET TOMATES CONFITES</p> <p>QUEUES DE GAMBAS SAUTÉES, RAGOÛT D'AILERONS DE VOLAILLE AU CURRY RISOTTO</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AUX FIGUES, GLACE VANILLE-CANNELLE</p>	<p>AMUSE BOUCHE</p> <p>LE POISSON/EN WATERZOOÏ/ LÉGUMES D'AUTOMNE</p> <p>LE PALERON/EN CARBONNADE/ RATTE DU TOUQUET</p> <p>FROMAGE</p> <p>DOUCEURS/TARTE AU SUCRE/ CH'TIRAMISU/CRÈME BRULÉE DE CH'NORD</p>
Jeudi 23 septembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 24 septembre 2021	<p>MENU 18 € AMUSE BOUCHE</p> <p>PROFITROLES D'ESCARGOTS ET COURGETTE EN PERSILLADE DOUCE</p> <p>FILET DE ROUGET GRILLÉ EN CROÛTE DE CITRON, LÉGUMES GRILLÉS ET VINAIGRETTE TIÈDE</p> <p>FROMAGE</p> <p>BROWNIE GLACÉ BANANE ET CRÈME ANGLAISE</p>	

S39	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 27 septembre 2021	MENU 18 € AMUSE BOUCHE TAGLIATELLE DE LÉGUMES FAÇON CARBONARA ET SON ŒUF POCHÉ LOTTE À L'AMERICAINE RIZ SAUVAGE FROMAGE MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS ET SES MIGNARDISES	MENU 24 € AMUSE BOUCHE ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD GRILLÉ, MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR, JUS À LA NOISETTE FRICASSÉE DE VOLAILLE AU VIN JAUNE, MORILLES, POMME DE TERRE AU COMTÉ FROMAGE TARTE AUX FIGUES, SORBET VIN AU ROUGE ÉPICÉ
Mardi 28 septembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 29 septembre 2021	AMUSE BOUCHE VELOUTÉ DE COURGETTES, ŒUF CROUSTILLANT ET JAMBON DE PAYS FRICASSÉE DE CUISSE DE POULET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE FROMAGE COULANT AU CHOCOLAT	AMUSE BOUCHE ESCARGOTS/ EN PROFITEROLES/PERSILLADE DOUCE POISSONS DE RIVIÈRE/EN POCHOUSE AU CHABLIS/ LÉGUMES DE SAISON FROMAGE LA POIRE /VIN ROUGE ÉPICÉ / GLACE À L'ANIS DE FLAVIGNY
Jeudi 30 septembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 01 octobre 2021	MENU 18 € AMUSE BOUCHE SALADE MÉDITERRANÉENNE, ŒUF POCHÉ, TUILE AU PARMESAN FRICASSÉE DE POULET AUX COQUES ET SAFRAN, BOULGOUR AUX HERBES FROMAGE TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES ET CHOCOLAT BLANC	

S40	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 04 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p>AMUSE BOUCHE</p> <p>CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS, ESCARGOTS ET JAMBON CRU, COULIS D'HERBES ANISÉ</p> <p>FILET DE PINTADE CUIT AU VIN ROUGE, RAGOÛT DE LÉGUMES, JUS DE VOLAILLE CORSÉ</p> <p>FROMAGE</p> <p>BANANES FLAMBÉES, CACAHUETE ET CITRON VERT</p>
Mardi 05 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 06 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p>MENU 24€ AMUSE BOUCHE</p> <p>L'ÉCREVISSE/EN RAVIOLE/BOUILLON PARFUMÉ</p> <p>LE COQ/VIN JAUNE/MORILLES/ BLETTES/BLEU DE GEX</p> <p>FROMAGE</p> <p>LA NOIX/EN TARTELETTE/CARAMEL/ GRANITÉ À LA LIQUEUR DE SAPIN</p>
Jeudi 07 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 07 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	

S41	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 11 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 22 € AMUSE BOUCHE CAILLE MARINÉE À L'HUILE DE NOIX, LE FILET GRILLÉ, LA CUISSE CONFITE, QUELQUES RAISINS MIGNON DE VEAU CUIT DOUCEMENT, CHOU-FLEUR RÔTI, JUS LIÉ AU PIED DE COCHON FROMAGE CAROTTE, MIEL ET UN PEU D'ORANGE
Mardi 12 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 13 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 22 € AMUSE BOUCHE L'ANDOUILLETTE ET LE CHAOURCE/ EN CROMESQUIS/ MESCLUN DE SALADE/ VINAIGRE CLOVIS LA CAILLE/EN COCOTTE/RAISIN/CHOU/ ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FROMAGE LE BISCUIT ROSE/MOUSSE AU CHAMPAGNE/ POMMES FLAMBÉES
Jeudi 14 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 15 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	

S42	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 18 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 22€ AMUSE BOUCHE ESCALOPE DE CANARD POCHÉE COMME UN POT AU FEU, LÉGUMES ÉTUVÉS PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE EN TERRE ET MER, CAROTTES ROUGES, NOIRES ET JAUNES FROMAGE DESSERT TOUT CHOCOLAT ET PRALIN
Mardi 19 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 20 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 22€ AMUSE BOUCHE LA LORRAINE/CHIPS DE POITRINE FUMÉ/ SABAYON À L'EMMENTAL/SABLÉ CROUSTILLANT LA VOLAILLE/EN BALLOTINE/RIESLING/CHOU/ FOIE GRAS/SPATZLE FROMAGE LA POMME/EN STRUDEL/RAISINS/KIRCH/ CRÈME D'AMANDE
Jeudi 21 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 22 octobre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	