

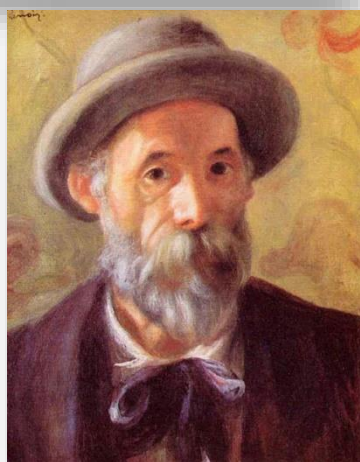


L'AUGUSTE

&

LE RENOIR

MENUS



Réservation uniquement par téléphone au :

03.25.72.15.90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables



Lydie GYSELINCK Proviseure,
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 lundi 19 septembre au vendredi 21 octobre 2022.

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 : 21 h30

RÉSERVATIONS :

Dans la limite des places disponibles, les jours ouvrables de
8h30 à 11h30.

Les réservations seront prises dès réception.
Pour des raisons sanitaires, le paiement par carte bancaire est préconisé.

Durant les vacances scolaires, nos restaurants sont fermés :

❖ Vacances de la Toussaint : Du samedi 22 octobre 2022 au dimanche 6 novembre 2022 inclus.

S38	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 19 Septembre 2022	MENU 18 € AMUSE BOUCHE SALADE CROUSTILLANTE DE CHAOURCE ET ANDOUILLETTE FEUILLETÉ DE BOUDIN BLANC, DUO DE POMMES EN L’AIR ET DE TERRE FROMAGE GRATIN DE FRUITS DE SAISON AU CHAMPAGNE, SORBET CHAMPAGNE	
Mardi 20 Septembre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 21 Septembre 2022	MENU 18€ AMUSE BOUCHE TOMATES, OLIVES ET SARDINES FILET MIGNON DE PORC LÉGÈREMENT FUMÉ PUIS GRILLÉ, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FROMAGE PRUNES, CRUMBLE, GLACE AU FROMAGE BLANC	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Jeudi 22 Septembre 2022	MENU 18 € AMUSE BOUCHE CRÈME DE CHAMPIGNONS AUX NOIX FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CURRY, RIZ PILAF ET TOMATE RÔTIE FROMAGE TARTE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISE	
Vendredi 23 Septembre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	

S39	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 26 Septembre 2022	MENU 20€ AMUSE BOUCHE CROQUETTE DE CHAOURCE ET LENTILLONS DE CHAMPAGNE PAVÉ DE SANDRE, CHOUCROUTE, SAUCE AU CÔTEAU CHAMPENOIS FROMAGE POMMES, CRUMBLE DE FRUITS SECS, SORBET À LA PRUNELLE DE TROYES	MENU 24€ AMUSE BOUCHE CAILLE DE CHEZ TAUPIN, CHOU-FLEUR ET RAISINS DOS DE CABILLAUD, LÉGUMES RACINES, JUS DE VOLAILLE FROMAGE FIGUES, VIN ROUGE ET NOISETTE
Mardi 27 Septembre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 28 Septembre 2022	MENU 20€ AMUSE BOUCHE MAGRET DE CANARD AU SEL, CRÈME DE MAÏS ET ESTRAGON FILET DE LIMANDE AU CIDRE DU PAYS D'OTHE, CAROTTES FONDANTES FROMAGE DESSERT AUTOUR DU MIEL DU LYCÉE ET DES AMANDES	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Jeudi 29 Septembre 2022	MENU 18€ AMUSE BOUCHE TARTE AUX POIREAUX ET SAUMON REVISITÉ BAVETTE, SAUCE BÉARNAISE, LÉGUMES DE SAISON FROMAGE PANNA COTTA AU COINTREAU, COULIS DE FRUITS ROUGES	MENU 24€ AMUSE BOUCHE RISOTTO À L'ANETH ET AUX MOULES GIBELLOTTE DE LAPIN À LA MOUTARDE DE REIMS, PETITS POIS FROMAGE BISCUITS DE REIMS, CRÉMEUX VANILLE ET MIRABELLES
Vendredi 30 Septembre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	

S40	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 3 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 24 € AMUSE BOUCHE CROQUETTE D'ESCARGOTS ET CHAOURCE, PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL VOLAILLE DE CHEZ CHATELAIN, CHOU FARCI, JUS AU CÔTEAU CHAMPENOIS FROMAGE CAROTTE, MIEL DU LYCÉE ET AGRUMES
Mardi 4 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 5 Octobre 2022	MENU 20€ AMUSE BOUCHE CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS, ÉMULSION D'HERBES FILET DE VOLAILLE CUIT DOUCEMENT, BEIGNETS DE CHOU À CHOUROUTE FROMAGE POIRE ET MIEL DU LYCÉE	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Jeudi 6 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 24€ AMUSE BOUCHE CRÈME DE CHAOURCE, MOULES ET PETITE FRITURE DE JOELS BALLOTINE DE VOLAILLE DE M. CHATELAIN, PRODUCTEUR, JUS COURT, CRÈME DE HARICOTS BLANCS FROMAGE MOUSSE DE CHAMPAGNE ROSÉ, FRAMBOISES
Vendredi 7 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	

S41	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 10 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 24 € AMUSE BOUCHE AUTOUR DU TOPINAMBOUR, VOLAILLE FUMÉE, JUS DE VOLAILLE MIGNON DE VEAU CUIT AU BEURRE, BUTTERNUT ET NOISETTE, JUS DE VEAU FROMAGE TARTE AUX POMMES, COINGS CONFITS, SORBET
Mardi 11 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 12 Octobre 2022	MENU 20€ AMUSE BOUCHE LENTILLONS DE CHAMPAGNE, TRUITE DE L'AUBE ET FROMAGE DE LANGRES JARRET DE PORC À LA CHOUCROUTE DE L'AUBE FROMAGE MIRABELLES SUR PÂTE SABLÉE, CRÈME AUX AMANDES	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Jeudi 13 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 24€ AMUSE BOUCHE MAQUEREAU FUMÉ, CHÈVRE AU CITRON, POMMES DU VERGER CAILLE DE PEL ET DER FARCIE, PURÉE DE COING AU MIEL DU LYCÉE FROMAGE FONDANT CHOCOLAT TONKA, POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE
Vendredi 14 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	

S42	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 17 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 24€ AMUSE BOUCHE ESCALOPE DE FOIE GRAS COMME UN POT AU FEU PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE, CAROTTES FROMAGE DESSERT AU CHOCOLAT ET PRALIN
Mardi 18 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 19 Octobre 2022	MENU 20€ AMUSE BOUCHE VELOUTÉ DE CÉLERI ET FOIE GRAS GRILLÉ JOUE DE PORC AU VIN BLANC, RAGOUT DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS FROMAGE POMMES POCHÉES À LA BIÈRE AMBRÉE, FINANCIER À LA NOISETTE	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Jeudi 20 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	MENU 24 € AMUSE BOUCHE ŒUF POCHÉ, CRÈME DE BETTERAVE ET CHAMPIGNONS FILET DE BAR CROUSTILLANT POCHÉ À LA BIÈRE DE TROYES, RAGOÛT DE PETITS LÉGUMES, ÉCUME HOUBLONNÉE FROMAGE ENTREMETS DULCEY ET CHÂTAIGNES
Vendredi 21 Octobre 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	

2022-2023