

MENUS

L'AUGUSTE & LE RENOIR





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 mardi 03 janvier au vendredi 10 février 2023.

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

RÉSERVATIONS:

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

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

Durant les vacances scolaires, nos restaurants sont fermés :

- ❖ Vacances d'hiver : Du lundi 13 février 2023 au dimanche 26 février 2023 inclus
- ❖ Vacances de printemps : Du lundi 17 avril 2023 au lundi 1er mai 2023 inclus

En raison de la pénurie de certaines matières premières, il est possible que nous soyons amenés à changer certains menus.

S1	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 2 Janvier 2023	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Mardi 3 Janvier 2023	Amuse-bouche Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet et vinaigrette Dos de cabillaud façon grenobloise, beurre d'agrumes-carotte, pomme vapeur et girolles	MENU 24€ Amuse-bouche Consommé de bœuf, grosse raviole, légumes anciens et salade d'herbes Joue de porc braisée au vin blanc, topinambours comme une pomme boulangère
	Fromage Poire brulée, crumble et sorbet fromage blanc	Fromage Salade de fruits de saison, sorbet acidulé, pétales de meringue
Mercredi 4 Janvier 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Œuf meurette et sa tartine banon/raisin Filet de bœuf aux cèpes, cigare de brie de Melun, sésame torréfié	MENU 24€ Amuse-bouche Quenelle de brochet, sauce Nantua, ragoût d'écrevisses Mignon de veau à la ficelle et ses légumes en pot au feu
	Fromage Tarte tatin : pomme/poire/roquefort	Fromage Bar à galettes
Jeudi 5 Janvier 2023	MENU 18€ Amuse-bouche Feuilleté de chèvre aux épinards Pavé de julienne au curcuma sur lit de poivrons, riz pilaf Fromage	MENU 24€ SOIRÉE RHUM ANANAS Coxinha: Croquettes de viandes hachées Bobo de camarao: comme une bisque épicée, gambas croustillantes, glace coco Feijoada: Le cassoulet Brésilien aux haricots noirs
	Tiramisu au chocolat blanc et fruits rouges	Fromage Em torno do abacate : Autour de l'avocat
Vendredi 6 Janvier 2023	PAS DE SERVICE	

S02	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 9	MENU 20€	MENU 24€ Amuse-bouche
Janvier	Amuse-bouche	
2023		Croquette de chaource et lentillons de champagne,
	Langoustines rôties au jus de passion et	émulsion et glace au chaource
	chou vert croquant,	Naiv de Saint Jacques, ricette de carracia
	vinaigrette exotique	Noix de Saint-Jacques, risotto de sarrasin, fumet aux notes de camembert
	Fricassée de volaille à l'ancienne,	Tumet aux notes de camembert
	riz pilaf	Fromage
	TIZ PIKI	
	Fromage	Tarte fine aux pommes, glace au fromage blanc
	Paris-Brest croustillant	
Mardi 10		MENU 26€ Amuse-bouche
Janvier		Cuara da chamarian ana at assaurata
2023		Gyoza de champignons et escargots, coulis d'herbes anisé
	PAS DE SERVICE	coulls a fierbes affise
	PAS DE SERVICE	Ris de veau braisé,
		céleri, jus de veau au porto
		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
		Fromage
		Pavlova aux agrumes et fruits de la passion
Mercredi	MENU 20€ Amuse-bouche	Paviova aux agrumes et muits de la passion
11	MENO 20€ Amase-bouche	
Janvier	Langoustines panées et chou-fleur,	
2023	fumet de crustacés	
	Suprême de volaille au vin jaune,	PAS DE SERVICE
	champignons et pommes croquette au comté	PAS DE SERVICE
	_	
	Fromage	
	Ananas caramélisé,	
	crème exotique et sorbet coco	
Jeudi 12	MENU 20€ Amuse-bouche	MENU 22€ Amuse-bouche
Janvier	mane sedence	, mase southe
2023	Beignets de crevettes et courgette,	Raviole de betterave,
	sauce tartare	chèvre frais, noix et vinaigrette
	Dos de cabillaud à la julienne de légumes au	Vol au vent de bar à l'Ossau-Iraty,
	safran, écrasé de pomme de terre	coulis de cresson iodé, piment d'Espelette
	Fromage	Eramaga
	Tromage	Fromage
	Tarte fine aux abricots caramélisés,	Pain brioché perdu sur crémeux féta-mascarpone
	sorbet exotique	. a aa perda sar eremeax reta mascarpone
Vendredi	MENU 20€ Amuse-bouche	
13	, mass south	
Janvier	Bouillon thaï, raviole aux champignons,	
2023	nouilles chinoises, pickles oignons rouges	
	Cabillaud en ballotine, purée de céleri,	
	légumes étuvés, sauce champagne	
	F	
	Fromage	
	Poire pochée, sorbet vin rouge, crumble	
	amande	
	I amanac	

S03	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 16	MENU 18€ Amuse-bouche	MENU 24€ Amuse-bouche
Janvier 2023	Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet	Saucisson brioché, salade, sauce au vin rouge
	Curry de volaille, riz madras	Pigeon en deux cuissons, chou farci, sauce au Coteau Champenois
	Fromage	Fromage
	Chou craquelin au citron	Entremets vanille et champagne, biscuit madeleine
Mardi 17	MENU 20€ Amuse-bouche	MENU 24€ Amuse-bouche
Janvier 2023	Le maquereau : en rillette, au vin blanc et brûlé sur peau	Croquettes d'escargots au basilic thaï, purée de pommes de terre et sauce végétale
	Filet d'agneau rôti, jus court au citron confit, haricots coco mijotés	Suprême de volaille fermière, sauce Albufera, pommes boulangère et légumes étuvés
	Fromage	Fromage
	Tarte fine aux pommes flambées au calvados	Chocolat au lait, pralin maison et citron vert
Mercredi 18	MENU 18€ Amuse-bouche	MENU 24€ Amuse-bouche
Janvier 2023	Tarte Normande au camembert	Assiette de fruits de mer
	Burger bœuf/canard, tomme de chèvre, pommes Pont Neuf	Paupiette de merlan, fumet monté au beurre demi-sel et sa garniture
	Fromage	Fromage
	Crème gourmande au beaufort, agrumes et pain d'épices	Pomme rôtie, sablé breton et sorbet cidre
Jeudi 19	MENU 18€	MENU 24€
Janvier 2023	Amuse-bouche	SOIRÉE TEQUILA ORANGES Amuse-bouche
	Feuilleté aux champignons et escargots, chantilly verte	Velouté de panais à la moutarde d'agrumes, salade amère
	Steak de thon, légumes du moment	Filet de sole laqué aux agrumes, patate douce et chou cabus
	Fromage	Fromage
	Bavarois de pain d'épices et clémentines	Agrumes en deux façons et menthe rafraîchie
Vendredi 20 Janvier 2023	PAS DE SERVICE	

S04	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 23	MENU 16€	MENU 24€ Amuse-bouche
Janvier 2023	À LA DÉCOUVERTE DE LA BRETAGNE Amuse-bouche	Noix de Saint-Jacques et viande des grisons, lentilles en salade et en émulsion
	Salade de pommes de terre,	
	coques de Bretagne	Filet de volaille fermier parfumé aux crustacés,
	Crêpe sarrasin à l'andouille de Guémené	palets de pomme de terre fondants Fromage
	Fromage	Tromage
	Kouign -Amann	Crêpes Suzette
Mardi 24	itodigii 7tildiii	MENU 24€ Amuse-bouche
Janvier 2023		Fricassée d'escargots et champignons, sauce végétale et croûtons
	PAS DE SERVICE	Noix de Saint-Jacques grillées à la poitrine fumée, lentillons de champagne
		Fromage
		Pomme comme une tatin, crème glacée au yaourt
Mercredi	MENU 18€ Amuse-bouche	MENU 24€ Amuse-bouche
25 Janvier 2023	Œuf poché, sauce bourguignonne, chips d'oignons et lard fumé	Huîtres chaudes, salicorne et émulsion au cidre breton
2023	chips a dightens certain famic	Chartreuse de faisan et foie gras,
	Noisette de mignon de porc,	jus de rôti à l'échalote,
	crapiaux de pomme de terre à l'Ossau-Iraty	légumes du moment
	Fromage	Fromage
	Poires pochées au vin rouge, bugnes, confit de cassis	Comme un far breton
Jeudi 26	MENU 20€	MENU 24€ Amuse-bouche
Janvier	Amuse-bouche	Constant to the second
2023	Amuse-bouche	Carpaccio de veau, câpres et sauce césar à l'Ossau-Iraty
	Tarte fine à la tomate et au chèvre	capies et sauce cesai à i Ossau-ilaty
	Côte de bœuf double grillée,	Noix de Saint-Jacques rôties
	sauce béarnaise, pommes Pont Neuf	en croûte de brie de Melun,
		mousseline de topinambours et potiron
	Fromage	Fromage
	Bavarois aux poires, sauce chocolat et biscuit	Saint-Honoré revisité aux poires
Vendredi	MENU 18€	
27	AUTOUR DE LA POMME DE TERRE	
Janvier 2023	Amuse-bouche	
2023	Cromesquis d'escargots, siphon de pommes de terre	
	Parmentier de canard revisité	
	Fromage	
	Pommes de terre, sorbet vodka, crème diplomate comme un millefeuille	

S05	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 30	MENU 18€	MENU 20€
Janvier	PETIT VOYAGE EN OCCITANIE	Menu d'évaluation
2023	Amuse-bouche	Amuse-bouche
	Tielle de Sète	Fricassée de champignons et escargots,
		émulsion anisée
	Parmentier de joue de bœuf	
	Fromage	Joue de porc bourguignonne, pomme purée, légumes étuvés
	Gâteau des rois occitans	Fromage
		Choux, crème mousseline au pralin, crème anglaise
Mardi 31	MENU 20€	MENU 24€
Janvier 2023	Amuse-bouche	Amuse-bouche
	Œuf poché Henri IV	Crispy de langoustines, chou-fleur et moutarde, sauce iodée
	Filet mignon de porc rôti, jambon de Bayonne, potimarron et jus à la réglisse	Filet mignon de veau à la ficelle, consommé et crème de raifort
	Fromage	Fromage
	Tarte tatin, glace vanille	Dessert coco, cacahuètes et mangue
Mercredi 1 ^{ER}	MENU 20€ Amuse-bouche	MENU 24€ Amuse-bouche
Février	Crevettes et potimarron en sauce	Filet de bar sauté à l'unilatéral,
2023	version paëlla	beurre blanc ou beurre rouge
	Mignon de veau et condiments, purée de céleri et petits légumes	Tête de veau croustillante garniture gourmande
	puree de celen et petits legames	Fromage
	Fromage	
	S	Bar à crêpes :
	Textures de chocolat	Suzette, flambée, pannequet ou soufflée
Jeudi 2	MENU 20€	MENU 20€
Février		Menu d'évaluation
2023	Amuse-bouche	Amuse-bouche
	Ravioles de langoustine à la menthe	Filet de veau en tartare iodé,
	Dianguetto de lette cofrance	cresson et huile de seiche
	Blanquette de lotte safranée, laitue braisée,	
	riz créole	Cabillaud, endives, oranges sanguines et cacahuètes
	Fromage	Fromage
	Noisetier glace pralinée	
Vendredi 3 février 2023	PAS DE SERVICE	Choux praliné et ananas flambé

Grenouille Poisson d'	S DE LOIRE Amuse-bouche es des marais à la crème eau douce, beurre blanc et sa garniture Fromage u nantais et sa crème	MENU 20€ Menu d'évaluation Amuse-bouche Fricassée de champignons et escargots, émulsion anisée Joue de porc au vin blanc, pomme purée, légumes étuvés Fromage
2023 Grenouille Poisson d'	Amuse-bouche es des marais à la crème eau douce, beurre blanc et sa garniture Fromage	Amuse-bouche Fricassée de champignons et escargots, émulsion anisée Joue de porc au vin blanc, pomme purée, légumes étuvés
Grenouille Poisson d'	es des marais à la crème l'eau douce, beurre blanc et sa garniture Fromage	Fricassée de champignons et escargots, émulsion anisée Joue de porc au vin blanc, pomme purée, légumes étuvés
Poisson d'	eau douce, beurre blanc et sa garniture Fromage	émulsion anisée Joue de porc au vin blanc, pomme purée, légumes étuvés
	et sa garniture Fromage	Joue de porc au vin blanc, pomme purée, légumes étuvés
	et sa garniture Fromage	pomme purée, légumes étuvés
	Fromage	
		Fromage
	u nantais et sa crème	
Gâtea		Choux, crème mousseline exotique, crème anglaise
Mardi 7		MENU 24€ Amuse-bouche
Février 2023		Tataki de thon rouge, carottes et orange
		Filet mignon de porc farci au pied de cochon et
PA	AS DE SERVICE	moutarde, jus corsé,
		petit chou farci aux champignons
		Fromage
		Clémentines, marrons et meringues
Mercredi MENU 20€	Amuse-bouche	MENU 24€
8 Février Risotto au sa	rrasin, coquillages et Saint-	Amuse-bouche
2023	Jacques, émulsion marinière	
Carré de o	Carré de cochon au jus d'échalotes,	Tarte fine de sardines et oignons doux
	e chou-fleur, échalote rôtie,	Couscous de lotte et langoustine aux agrumes
	jus de rôti	
	Fromage	Fromage
A	utour du chocolat	Crème catalane et ses fours secs
Jeudi 9 MENU 18€		MENU 20€
	Amuse-bouche	Menu d'évaluation
2023 Crème de lentilla	ons de la Champagne-Ardenne,	Amuse-bouche
	chantilly au lard	Tartare de noix de Saint-Jacques,
		velouté de potimarron et noisettes
Caille r	ôtie et petits légumes	Joue de porc braisée,
	Fromage	purée de Monalisa et betteraves glacées
Autour de la pon	nme : beignet, compote, sorbet	Fromage
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Déclinaison du baba, coco et ananas flambé
Vendredi <i>MENU 20</i> €		
10 TERRE ET MER	Amuse-bouche	
Février 2023 Tata	aki de bœuf, huître	
Cahilland	ndouilla, craûta viannaisa	
	ndouille, croûte viennoise, nulsion lard fumé	
en en	iuision iara tume	
	Fromage	
Sablé aux	algues, mousse de citron,	
	thé vert et agrumes	

LES ELEVES ET L'ENSEMBLE DU PERSONNEL

DE LA SECTION HOTELIERE VOUS

SOUHAITENT DE BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

ET VOUS PRESENTENT

LEURS MEILLEURS VOEUX

