



SECTION HOTELIERE
La Maladière B.P. 90248
10306 SAINTE-SAVINE

NOVEMBRE - DECEMBRE 2023

L'Auguste & Le Renoir

La section hôtelière
vous présente les
menus du service gastronomique



Réservations uniquement 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 lundi 06 novembre au vendredi 22 décembre 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 : 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 seront fermés :

- ❖ *Vacances de la Toussaint : du lundi 23 octobre 2023 au dimanche 05 novembre 2023 inclus.*
- ❖ *Vacances de Noël : du lundi 25 décembre 2023 au soir au dimanche 07 janvier 2024 inclus.*



S45	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 6 Novembre 2023	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mardi 7 Novembre 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Œuf cocotte à la crème au lard, risotto aux moules Dos de cabillaud à la vapeur, sauce vin blanc, carottes et pomme de terre Fromage Tarte fine aux fruits caramélisés, sorbet exotique	MENU 26€ Amuse-bouche Saucisson brioché, salade de saison, jus de volaille au Porto rouge Filet de bœuf, oignon caramélisé, mousseline de panais, raviole de bœuf, jus de bœuf au laurier Fromage Figues pochées au vin rouge, amandes, glace au lait d’amandes
Mercredi 8 Novembre 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Tarte fine aux légumes oubliés Râble de lapin, émulsion à la moutarde de Reims, farandole de patates douces Fromage Sablé breton, déclinaison de pommes	PAS DE SERVICE
Jeudi 9 Novembre 2023	PAS DE SERVICE	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 10 Novembre 2023	PAS DE SERVICE « SALON DE LA GASTRONOMIE »	PAS DE SERVICE

S46	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 13 Novembre 2023	MENU 22€ Amuse-bouche Œuf poché, poêlée de champignons et châtaignes, espuma cantal Dos de cabillaud basse température en croûte de noix, radis daikon et épinards Fromage Tartelette aux pommes caramélisées, glace rhum vanille	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mardi 14 Novembre 2023	MENU 22€ Amuse-bouche Potage Saint Germain et ses croûtons, raviole de la mer Blanquette de lotte safranée, riz créole Fromage Noisetier façon moka, glace pralinée	MENU 26€ Amuse-bouche Langoustines rôties, fenouil confit à l’orange, crème de poule, vinaigrette Suprême de poulet fermier, sauce Albufera, céleri en mousseline et braisé Fromage Finger de pommes et pâte brisée chocolat
Mercredi 15 Novembre 2023	MENU 22€ Amuse-bouche Tartare de dorade à la vanille et mangue Filet mignon de veau sauce forestière, trilogie de purée Fromage Tarte façon Mojito	PAS DE SERVICE
Jeudi 16 Novembre 2023	PAS DE SERVICE	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 17 Novembre 2023	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE

S47	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 20 Novembre 2023	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mardi 21 Novembre 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Tarte aux légumes d’hiver Bavette, sauce béarnaise, légumes de saison Fromage Panna-cotta au cointreau, sorbet fruits rouges	MENU 26€ Les Bouchons Lyonnais Amuse-bouche Assiette de charcuterie : terrine, jambon, grattons, rillettes Filet de volaille, sauce Nantua Fromage Poire pochée au vin rouge
Mercredi 22 Novembre 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Cassolette aux champignons et chaource Coquelet rôti, jus de cuisson, pomme Duchesse, légumes glacés Fromage Quatre quart façon pain perdu, fruits de saison, glace vanille	PAS DE SERVICE
Jeudi 23 Novembre 2023	PAS DE SERVICE	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 24 Novembre 2023	MENU 24€ Amuse-bouche Comme un pot au feu : dés de foie gras, magret de canard, légumes anciens, salade d’herbes Joue de porc braisée au vin blanc, pomme de terre boulangère, champignons Fromage Salade de fruits de saison, sorbet acidulé, pétales de meringue	PAS DE SERVICE

S48	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 27 Novembre 2023	MENU 22€ Amuse-bouche Saint-Jacques cuite et crue, pomme curry, velours de boudin noir Pavé de bœuf sauté, vin rouge, risotto de légumes au crémeux de Bourgogne Fromage Choux croustillant, crème ratafia, douceur de chocolat blanc	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mardi 28 Novembre 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Beignet de crevettes sur petits légumes, croustade de champignons, œuf mollet Carré d’agneau rôti, patate douce Fromage Œufs à la neige aux fruits secs et au miel	MENU 26€ Amuse-bouche Noix de Saint-Jacques, poitrine de porc braisée au vin rouge, échalote confite Suprême de poulet grillé, poireaux, grenade, tuiles croustillantes au sarrasin, girolles, jus de volaille Fromage Mascarpone, noisette, café
Mercredi 29 Novembre 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Cassolette d’escargots aux pleurotes Filet de maigre, risotto aux herbes, beurre blanc au curry Fromage Paris-Brest	PAS DE SERVICE
Jeudi 30 Novembre 2023	PAS DE SERVICE	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 1 ^{er} Décembre 2023	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE

S49	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 4 Décembre 2023	MENU 24€ Amuse-bouche Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet Cuisse de faisan au vin jaune, morilles Fromage Paris-Brest croustillant	MENU 24€ Amuse- bouche Caille, topinambours, foie gras fumé, jus de volaille, huile de noisette Paleron de bœuf braisé au vin rouge, carottes Fromage Pavlova aux fruits exotiques, sorbet mangue
Mardi 5 Décembre 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Tarte fine poireaux et pétoncles, crème d’olives Filet de canard au miel, pomme Darphin, pleurotes Fromage Crème brûlée, poire pochée	MENU 24€ Amuse-bouche Lentilles vertes acidulées aux pieds de cochon, poulpe, œuf cuit au vinaigre Mignon de veau gratiné au parmesan, courge butternut, jus de veau à la sauge Fromage Coque meringue, riz au lait au citron, guacamole avocat, segments citron, sorbet fruits rouges
Mercredi 6 Décembre 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Salade de pomme de terre aux herbes et hareng fumé Magret de canard, sauce au poivre, légumes du moment Fromage Trilogie autour des fruits exotiques	PAS DE SERVICE
Jeudi 7 Décembre 2023	PAS DE SERVICE	MENU 24€ Amuse-bouche Profiteroles d’escargots, salade de roquette, crème d’ail Cuisse de chevreuil au parfum de la forêt, sauce poivrade Fromage Poire pochée à la crème de cassis, meringue, glace vanille
Vendredi 8 Décembre 2023	MENU 24€ Amuse-bouche Crispy de langoustines, chou-fleur snacké, mousseline iodée Pavé de cabillaud cuit nacré, navets et carottes, sauce Noilly-Prat Fromage Clémentine, crème de marron, meringue	PAS DE SERVICE

S50	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 11 Décembre 2023	MENU 22€ Amuse-bouche Velouté de céleri à la pomme et aux noisettes Mignon de veau lardé, mousseline de betterave rouge, carotte tendre, jus brun Fromage Pomme rôtie, génoise et crème cidre-cannelle	MENU 24€ Amuse-bouche Croûte aux champignons, sauce au vin jaune et noix Noix de Saint-Jacques, céleri, pomme verte et fumet vanillé Fromage Banane, cacahuètes et citron vert
Mardi 12 Décembre 2023	PAS DE SERVICE (G)	MENU 26€ Amuse-bouche Pot au feu de foie gras de canard, légumes étuvés, petit chou farci Ballotine de volaille fermière farcie au jambon de pays, pesto de Cantal, saucisse fumée Fromage Entremets vanille/passion, sorbet mangue
Mercredi 13 Décembre 2023	MENU 24€ Amuse-bouche Saumon mi-cuit, vinaigrette passion et poivre de Timut Tournedos façon Rossini, pomme de terre fondante, légumes glacés Fromage Soufflé glacé au Cointreau	PAS DE SERVICE
Jeudi 14 Décembre 2023	PAS DE SERVICE	MENU 26€ Amuse-bouche Langoustine rôtie au jus de passion, chou vert croquant, vinaigrette exotique Le poulet fermier en fricassée, coques et safran, riz pilaf, légumes glacés Fromage Ananas rôti et flambé au vieux rhum
Vendredi 15 Décembre 2023	MENU 20€ Amuse-bouche Saumon Gravlax, pickles de légumes, crème d'herbe Joue de porc au vin rouge, écrasé de pomme de terre, échalotes rôties Fromage Biscuit moelleux saveur praliné et noix, mousse marron et citron confit	PAS DE SERVICE

S50	DÉJEUNER 12H00	Menus de fêtes	DINER 19H00
Lundi 18 Décembre 2023	MENU 30€ Amuse-bouche Les huîtres : chaudes et froides Le veau, le mignon rôti, crème de morilles, légumes oubliés Fromage Les agrumes : crémeux, croustillants, glacés		 MENU 30€ Cassiolette de ris de veau façon bouchée à la reine Pavé de bar, sauce au Noilly-Prat, carotte, orange Pigeon en croûte de charbon, betterave, jus corsé de volaille Fromage Céleri, truffe et noisette
Mardi 19 Décembre 2023	MENU 24€ Profiteroles d'escargots en persillade douce Escalope de foie gras sur son pain d'épices, chutney d'abricot Tournedos de canard forestier, purée de marron, pommes gaufrettes Fromage Orange glacée au Grand-Marnier 		MENU 30€ Céleri et truffe en croute d'argile Magret fumé farci au foie gras, coing et pommes Daurade, coco, mangue et coquillages, granité herbacé Filet de veau à la ficelle, légumes anciens, cromesquis de jarret de veau Fromage Champignons et chocolat, pamplemousse, verveine et meringue
Mercredi 20 Décembre 2023	MENU 24€ Amuse-bouche Poêlée de Saint-Jacques, fondue de poireaux, beurre blanc safrané Carré de veau, jus de cuisson, légumes de saison Fromage Dôme exotique		 PAS DE SERVICE 

Jeudi 21 Décembre 2023	PAS DE SERVICE 	MENU 30€ L'incontournable foie gras en déclinaison Petite nage tiède de langoustines et de Saint-Jacques au Noilly-Prat Filet de sole dans l'esprit d'une grenobloise Fromage Entremets fruits rouges/sablé/passion/meringue
Vendredi 22 Décembre 2023	MENU 30€ Amuse-bouche Noix de Saint-Jacques colorées au beurre de vanille, céleri, fumet des barbes Filet de bœuf façon Rossini, jus de viande au jus de truffe, échalotes confites, mousseline de pomme de terre Fromage Clémentine, ravioles aux agrumes, crème de marron, meringue	PAS DE SERVICE 

