LYCÉE EDOUARD HERRIOT

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

JANVIER - FEVRIER 2024

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

Bon Appetit

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 8 janvier au vendredi 23 février 2024.

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 Noël : du lundi 25 décembre 2023 au dimanche 07 janvier 2024 inclus.***
- ***Vacances d'hiver : du lundi 26 février 2024 au dimanche 10 mars 2024 inclus.***
- ***Vacances de printemps : du lundi 22 avril 2024 au dimanche 05 mai 2024 inclus.***

S2	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 8 Janvier 2024	***Menu 24€*** Amuse-bouche Éclair aux noix de Saint-Jacques, fondue d'endives Suprême de poulet aux escargots, jus de persil, gratin de brocoli Fromage Parfait glacé à la poire et crumble	***Menu 26€*** Amuse-bouche Noix de Saint-Jacques, échalote et céleri Salmis de faisan, farce à gratin en croutons, légumes anciens Fromage Salade de fruits exotiques, sorbet
Mardi 9 Janvier 2024	PAS DE SERVICE (G)	***Menu 28€*** Amuse-bouche Ravioles de chèvre frais aux herbes, soupe de piquillos, écume de citron confit au sel Ris de veau braisé au porto, céleri en croute de pain, fond de braisage réduit Fromage Gelée de carottes, sorbet au lait d'amande, meringue et agrumes
Mercredi 10 Janvier 2024	***Menu 20€*** Amuse -bouche Tataki de saumon, chou blanc Roulé de porc farci à la forestière, purée de panais et ses petits légumes Fromage Ananas en 3 façons	PAS DE SERVICE
Jeudi 11 Janvier 2024	PAS DE SERVICE	PAS DE SERVICE (E22)
Vendredi 12 Janvier 2024	PAS DE SERVICE (G)	PAS DE SERVICE

S03	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 15 Janvier 2024	PAS DE SERVICE (E22)	***Menu 24€*** Amuse-bouche Croquette de chaource, lentilles et condiments vinaigrés Noix de Saint-Jacques, risotto de sarrasin, fumet aux notes de camembert Fromage Tarte fine aux pommes, glace au fromage blanc
Mardi 16 Janvier 2024	***Menu 20€*** Amuse-bouche Champignons à la grecque, œuf mollet Filet de poulet à la crème de chorizo, ragoût de fèves Fromage Riz au lait, caramel de banane	***Menu 28€*** Amuse-bouche Croquettes d'escargots à l'ail, mousseline de pomme de terre fumée, sauce végétale Coffre de pigeon en croute de tourteau de noix, cuisses confites, champignons blancs, betterave Fromage Pavolva mangue/coco, glace cacahuète, mangue flambée au rhum
Mercredi 17 Janvier 2024	***Menu 22€*** Amuse -bouche Coquillette en risotto Dos de cabillaud, sauce béarnaise, légumes sautés Fromage Parfait glacé exotique	PAS DE SERVICE
Jeudi 18 Janvier 2024	PAS DE SERVICE	***Menu 28€*** ***Autour des* abats** Cromesquis de pied de cochon, salade d'herbes Gâteau de foie de volaille, crème d'écrevisses Ris de veau aux morilles **OU** Rognons de veau flambés façon « Beaugé » Fromage J'aime la galette savez-vous comment ?
Vendredi 19 Janvier 2024	***Menu 24€*** **LA CUISINE ASIATIQUE** Soupe « Wonton », porc et crevettes Cromesquis de jarret et langue de bœuf, salade de chou Magret de canard laqué, navets et daïkon, jus du laquage Rouleau de printemps à la mangue, sorbet litchi	PAS DE SERVICE

S04	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 22 Janvier 2024	***Menu 24€*** Amuse-bouche Confit de saumon au thé à la violette, filo et purée d'agrumes Cuisse de lapin aux chipirons et chorizo, frites en deux cuissons Fromage Crémeux banane, biscuit Joconde, mousse et tuile choco	***Menu 28€*** Amuse-bouche Saucisson brioché, salade, jus au vin rouge Pigeon cuit sur coffre, cuisse confite, embeurré de chou, jus court Fromage Ananas caramélisé, crème exotique et sorbet coco
Mardi 23 Janvier 2024	***Menu 22€*** Amuse-bouche Soufflé au saumon Côte de veau poêlée, endives caramélisées Fromage Millefeuille crème Diplomate, glace caramel	***Menu 26€*** Amuse-bouche Œuf mollet, cuisses de grenouilles caramélisées, pâtes farcies et pousses d'épinards Pavé de maigre, carotte, orange, sauce Noilly-Prat Fromage Crêpes Juliette, chiboust verveine, poire et gingembre
Mercredi 24 Janvier 2024	***Menu 22€*** Amuse -bouche Crumble de poisson Filet de pintade en croûte de noix, endives, jus de cuisson Fromage Soufflé glacé aux agrumes	PAS DE SERVICE
Jeudi 25 Janvier 2024	PAS DE SERVICE	PAS DE SERVICE (Forum de l'orientation)
Vendredi 26 Janvier 2024	***Menu 26€*** Amuse-bouche Gelée de langoustine et sa langoustine rôtie, mousse de chou-fleur Ris de veau braisé, mousseline de carotte, chips de pommes de terre Fromage Omelette Norvégienne	PAS DE SERVICE

S05	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 29 Janvier 2024	***Menu 24€*** Amuse-bouche L'œuf parfait sur un velouté d'écrevisses au potiron Magret de canard aux poires, crêpes de céleri, Darphin de pommes de terre Fromage La tarte au citron autrement	***Menu 26€*** Amuse-bouche Langoustines panées, chou-fleur, fumet de crustacés Suprême de volaille au vin jaune, pommes croquettes au comté Fromage Crêpes Suzette
Mardi 30 Janvier 2024	***Menu 22€*** Amuse-bouche Œuf farcis Chimay, crème de lentilles, chantilly au lard Médaillon de veau Duroc, pommes noisettes, carottes glacées Fromage Autour de la pomme	***Menu 26€*** Amuse-bouche Oreiller de la Belle Aurore, salade de saison, vinaigrette au jus de viande Paleron braisé, condiments aux olives, croustillant de pommes de terre, légumes acidulés Fromage Pomme comme une tatin, crème glacée au yaourt, crémeux caramel
Mercredi 31 Janvier 2024	***Menu 22€*** Amuse -bouche Œuf mollet croustillant, Polenta, tuile de parmesan Rouget juste snacké, pommes Anna, crème de chorizo Fromage Tarte citron meringuée revisitée	PAS DE SERVICE
Jeudi 1 Février 2024	PAS DE SERVICE	***Menu 22€*** **Menu d'évaluation** Amuse-bouche Salade tiède de choux vert au lard fumé, œuf mollet, vinaigrette Magret de canard au vinaigre de Xérès pommes Darphin, pleurotes et panais Fromage La poire caramélisée, crumble amande, crème anglaise
Vendredi 2 Février 2024	***Menu 24€*** **LA BRETAGNE** Ravioles au homard, bisque Maquereau, gelée citron, oignon de Roscoff et pommes de terre fondantes Carré de cochon, jus de cochon, chou-fleur de différentes façons Comme un kouign-amann, sablé et glace sarrasin	PAS DE SERVICE

S06	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 5 Février 2024	***Menu 24€*** Amuse-bouche Velouté de laitue et cresson aux huitres Carré de veau à l'érable, coing et jeunes carottes Fromage Ananas caramélisé, sorbet yaourt et meringue	***Menu 24€*** Amuse-bouche Œuf poché façon bourguignonne, chips d'oignons, poitrine fumée Noisette de mignon de porc, jus de cochon, galette de pommes de terre à l'Ossau-Iraty Fromage Poire pochée au vin rouge, bugnes et confit de cassis
Mardi 6 Février 2024	PAS DE SERVICE (G)	***Menu 26€*** Amuse-bouche Endive farcie abricots secs et raisins blonds, crème de parmesan Ballotine de sole à la Dieppoise, riz pilaf, légumes variés Fromage Carré de profiteroles, vanille, menthe et cassis
Mercredi 7 Février 2024	PAS DE SERVICE (Formation)	PAS DE SERVICE
Jeudi 8 Février 2024	PAS DE SERVICE	***Menu 22€*** **Menu d'évaluation** Amuse-bouche Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre Magret de canard au miel et citron, pommes Darphin, pleurotes et carottes Fromage La pomme caramélisée, crumble noisette, crème anglaise
Vendredi 9 Février 2024	***Menu 24€*** Amuse-bouche Œuf poché et sa garniture bourguignonne Épaule d'agneau confite à la moutarde de Reims et sa garniture de saison Fromage Ananas flambé et sa glace	PAS DE SERVICE

S07	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 12 Février 2024	***Menu 22€*** Amuse-bouche Tartare de saumon et ses blinis Suprême de volaille en croûte d'herbes, lentilles, champignons sautés, sauce poivrade Fromage Entremets vanille-poires	***Menu 22€*** **Menu d'évaluation** Amuse-bouche Cassolette de champignons et escargots, émulsion anisée Joue de porc façon bourguignonne, pomme purée Fromage Tarte aux pommes, crème anglaise
Mardi 13 Février 2024	***Menu 24€*** Amuse-bouche Œuf parfait, crème de champignons Côte de bœuf grillée, sauce Bordelaise, légumes Fromage Autour de la poire	***Menu 26€*** Amuse-bouche Noix de Saint-Jacques légèrement fumée, lentillons de champagne, condiments vinaigre Tranche de foie gras de canard aux huitres, choux de Bruxelles et Beaufort Fromage Entremets champagne, céleri, céleri confit
Mercredi 14 Février 2024	***Menu 22€*** Amuse-bouche Poêlée de Saint-Jacques, beurre d'orange, compotée d'endives Faux filet, beurre Maitre d'Hôtel, pommes Pont Neuf Fromage Dessert autour de l'ananas et du miel	PAS DE SERVICE
Jeudi 15 Février 2024	PAS DE SERVICE	***Menu 28€*** **SOIREE SAINT VALENTIN** Amuse-bouche Rosace de Saint-Jacques, boulgour, beurre de coque au pistou, dentelle de parmesan Dos de cabillaud, risotto, bouillon vert Fromage Œuf à la neige, citron, coco et passion
Vendredi 16 Février 2024	***Menu 24€*** **TERRE ET MER** Jalousie de crevettes et volaille Comme une île flottante, moules et crème de lard Mignon de veau et huîtres, jus de veau iodé Fromage Brioche perdue aux agrumes	PAS DE SERVICE

S08	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 19 Février 2024	***Menu 24€*** Amuse-bouche Tartare d'agneau, olives noires et câpres Filet de bar snacké, flan de cèleri, jus mousseux de champignons Fromage Tartelette citron, segments frais et meringue brulée	***Menu 22€*** **Menu d'évaluation** Amuse-bouche Cassolette de champignons et escargots, émulsion anisée Joue de porc façon bourguignonne, pomme purée Fromage Tarte aux pommes, crème anglaise
Mardi 20 Février 2024	***Menu 22€*** Amuse-bouche Petit pavé de saumon sur lentilles au lard Parmentier de canard au bruccio et sa garniture Fromage Autour des fruits de saison	***Menu 24€*** Amuse-bouche Cylindres de sarrasin garnis à la Fourme d'Ambert, gouttes d'une pâte de dattes au citron Suprême de volaille au champagne, ragout de légumes racines et champignons, mousseline de panais Fromage Poire pochée, chantilly vanille, sorbet
Mercredi 21 Février 2024	***Menu 22€*** Amuse-bouche Tartelette aux champignons et escargots Jambonnette de volaille, jus de cuisson, trilogie de légumes Fromage Croquant à la meringue, citron jaune et anis	PAS DE SERVICE
Jeudi 22 Février 2024	PAS DE SERVICE	***Menu 28€*** **LE SPORT D'HIVER** Amuse-bouche Assiette de charcuterie façon raclette Suprême de volaille au vin jaune et morilles, gratin de crozet, blettes Cervelle de canut Tartelette caramel aux noix, granité Génépi
Vendredi 23 Février 2024	***Menu 24€*** Amuse-bouche Croquettes croustillantes à la tomme de Savoie Omble chevalier au beurre blanc, poireaux et champignons Fromage Gâteau de Savoie, crème vanille, glace Génépi	PAS DE SERVICE

2024

Meilleurs Voeux

ET BONNE ANNÉE