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

MARS – AVRIL 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

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 11 mars au vendredi 19 avril 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

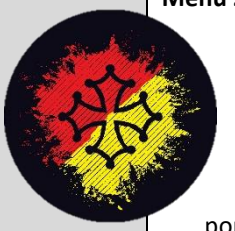
RÉSERVATIONS :

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 printemps : du lundi 22 avril 2024 au dimanche 05 mai 2024 inclus.***

S09	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 11 Mars 2024	**Menu 24€** **Sud-Ouest** Amuse-bouche Bavarois de céleri, crème mousseuse au roquefort Aiguillette de canard, jus court, parmentier au confit de canard Fromage Café ou thé gourmand (cannelé, crème catalane,…)	**Menu 26€** Amuse-bouche Risotto au sarrasin, coquillages et Saint-Jacques, émulsion marinière Carré de cochon au jus d'échalotes, mousseline de topinambours, échalotes rôties, jus de rôti Fromage Autour du chocolat
Mardi 12 Mars 2024	**Menu 24€** Amuse-bouche Œuf cocotte à la tomate, crevettes panées sur brunoise de légumes Filet de sole, sauce vin blanc, pommes anglaise et poireaux Fromage Crème renversée au caramel et poires	**Menu 28€** Amuse-bouche Gyoza de champignons et escargots, coulis d'herbes anisé, purée fumée Ris de veau braisé au vin jaune, mousseline de pommes de terre, chou de Bruxelles Fromage Chocolat au lait, pralin et citron vert
Mercredi 13 Mars 2024	**Menu 22€** Amuse -bouche Œuf poché, crème de parmesan et champignons Longe de veau, jus de cuisson légumes braisés Fromage Choux façon Pina Colada	
Jeudi 14 Mars 2024		**Menu 26€** **Sud-Ouest** Salade de gésier et magret fumé, vinaigrette au vin rouge de madiran Entrecôte bordelaise, pommes croquette aux cèpes, piment d'Espelette Fromage Couronne briochée occitane à l'Armagnac
Vendredi 15 Mars 2024	PAS DE SERVICE (Soirée BTS)	

S10	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 18 Mars 2024	**Menu 24€** Amuse-bouche Thon poivré saisi, rémoulade de cèleri Magret sauté, polenta croustillante et carottes noires Fromage Paris-Brest, douce crème pralinée	**Menu 26€** Amuse-bouche Poireaux vinaigrette et coquillages, tartine au beurre demi-sel Pavé de maigre, risotto de céleri et pommes vertes, jus de crevettes grises au curcuma Fromage Succès, diplomate à la vanille, fruits exotiques
Mardi 19 Mars 2024	**Menu 22€** Amuse-bouche Cassolette de moules sur fondue d'endives Agneau aux abricots, façon tagine, semoule Fromage Quatre-quarts aux pommes en tatin	**Menu 28€** Amuse-bouche Brochette de seiche et saumon au paprika, risotto à l'encre de seiche Lotte à l'américaine, risotto aux champignons Fromage Forêt noire
Mercredi 20 Mars 2024	PAS DE SERVICE (G)	
Jeudi 21 Mars 2024		**MENU 26€** **Saint Patrick** Amuse-bouche Le saumon : cru, cuit et fumé Irish stew Fromage Tartelette chocolat, glace Baileys
Vendredi 22 Mars 2024	**Menu 24€** Amuse-bouche Piperade Basquaise au jambon de Bayonne Canon d'agneau farci, purée d'haricots coco au piment d'Espelette Fromage Tartelette aux noix du Périgord	

S13	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 25 Mars 2024	**Menu 24€** Amuse-bouche Crêpes soufflées au roquefort et aux noix Mignon de porc farci au chorizo, polenta aux herbes, jus safrané Fromage Cheesecake, ananas flambée	**Menu 26€** Amuse-bouche Jalousie de saumon et coquillage, sauce marinière, salade de saison Pavé de cabillaud, sauce au Noilly-Prat, carottes et navets Fromage Le citron et la meringue
Mardi 26 Mars 2024	PAS DE SERVICE (G)	**Menu 26€** Amuse-bouche Jalousie de saumon et coquillages, sauce poisson Cuisse de poulet à la bière, frites de pois chiche, champignons et petits oignons Fromage Paris-Brest, pralin maison, glace vanille
Mercredi 27 Mars 2024	PAS DE SERVICE (G)	
Jeudi 28 Mars 2024		PAS DE SERVICE (G)
Vendredi 29 Mars 2024	**Menu 24€** Amuse-bouche Légumes grillés, gnocchis, jambon cru et condiment Xérès Mignon de porc farci au chorizo et crevettes, ragout de petits pois et fèves, artichaud Fromage Tiramisu mais…. surprise	

S14	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 1 Avril 2024	PAS DE SERVICE (Lundi de Pâques)	PAS DE SERVICE (Lundi de Pâques)
Mardi 2 Avril 2024	**Menu 22€** Amuse-bouche Salade façon niçoise Côte d'agneau aux herbes, caviar d'aubergines Fromage Millefeuille pistache et fruits rouges	**Menu 24€** Amuse-bouche Œufs pochés et lentilles vertes, jus d'écrevisses réduit Salmis de pintade, pommes croquettes et sucrine braisée Fromage Moelleux aux noix de pécan, frécinettes flambées, glace au Baileys
Mercredi 3 Avril 2024	**Menu 22€** Amuse-bouche Langoustine rôtie, tagliatelles de courgettes, citron et menthe Suprême de volaille rôti au miel et aux épices, galette de pommes de terre, épinards étuvés et poire fondante Fromage Tarte fraise rhubarbe, glace vanille	
Jeudi 4 Avril 2024		PAS DE SERVICE
Vendredi 5 Avril 2024	**Menu 22€** Amuse-bouche Tartine tomate, feta Poulet massala, carotte rouge Fromage Sponge cake, sphère chocolat blanc, compotée ananas croustillant	

S15	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 8 Avril 2024	**Menu 24€** Amuse-bouche Œufs brouillés aux fines herbes, mouillette de tapenade Dos de saumon sur peau à l'unilatérale, fondue de poireaux aux lardons Fromage Saint-Honoré	**Menu 26€** Amuse-bouche Tataki de saumon fumé, mariné au jus de chou rouge, crème de chou-fleur au sésame Paleron de bœuf braisé aux senteurs d'iode, tartine de rillettes de sardines Fromage Pommes comme une tatin, mousse caramel, gel de cidre
Mardi 9 Avril 2024	**Menu 22€** **Menu d'évaluation** Amuse-bouche Risotto aux asperges Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, légumes printaniers Fromage Tarte choco-framboise	**Menu 28€** Amuse-Bouche Saumon fumé puis grillé, grecque de légumes, sauce hollandaise Cuisse de pintadeau aux morilles et vin jaune, gratin de blette au bleu de Gex Fromage Chariot de desserts, crème anglaise et coulis
Mercredi 10 Avril 2024	**Menu 22€** **Menu d'évaluation** Amuse-bouche Tarte fine printanière, copeaux de Fourme d'Ambert et pesto Filet de bœuf, réduction au Porto, caviar d'aubergines, pommes grenaille Fromage Agrumes frais et confits	
Jeudi 11 Avril 2024		**Menu 26€** Amuse-bouche Œuf poché Henri IV Papillote de lotte, julienne de légumes, beurre blanc Fromage Savarin chantilly et salade de fruits de saison
Vendredi 12 Avril 2024	Menu 24€ Amuse-bouche Petits farcis maison, jus de volaille, salade et grattons Pavé de maigre, fenouil braisé, fumet anisé Fromage Coulant au chocolat, crémeux, glace vanille	

S16	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 15 Avril 2024	**Menu 24€** Amuse-Bouche Œuf poché à la duxelle de courgettes et champignons, crème mousseuse au curry Dorade meunière caviar d'aubergines à l'indienne carottes sifflets glacées Fromage Quatre quarts aux pommes, façon Tatin, caramel au beurre salé	**Menu 26€** Amuse-bouche Saumon fumé puis grillé, betterave, mayonnaise à l'huile d'herbes Pavé de sandre, sauce hollandaise, chou-fleur et noisette Fromage Entremets chocolat, crème anglaise
Mardi 16 Avril 2024	**Menu 22€** **Menu d'évaluation** Amuse-bouche Œuf mollet, brunoise de légumes Mignon de porc aux pruneaux, pomme et céleri Fromage Riz au lait aux fruits rouges	**Menu 26€** Amuse-bouche Oeuf mollet croquant Bourguignonne Pavé de maigre cuit au champagne, mousseline de pommes de terre, poireaux étuvés Fromage Millefeuille banane, mousse chocolat blanc, cocktail de lassi Indien
Mercredi 17 Avril 2024	**Menu 22€** **Menu d'évaluation** Amuse-bouche Asperges vertes, espuma de parmesan et œuf poché Magret de canard, sauce balsamique et miel, légumes du moment Fromage Déclinaison de fraises aux herbes fraiches	
Jeudi 18 Avril 2024		**Menu 28€** Amuse-bouche Jalousie de sole, beurre fondu à la ciboulette Le pavé de bœuf, sauce béarnaise ou sauce aux poivres, légumes grillés, pommes Arlie Fromage Buffet de dessert
Vendredi 19 Avril 2024	**Menu 24€** Amuse-bouche Giozza aux légumes du soleil, bouillon de volaille Roulé de volaille au chorizo, ragoût de fèves et carottes rôties au romarin Fromage Vacherin pistache-fruits rouges	