

Service gastronomique

La section hôtelière vous présente les menus
des restaurants :

*L'Auguste
&
Le Renoir*



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,
de la section hôtelière 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 13 mai au vendredi 7 juin 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 :

Les réservations sont prises uniquement par téléphone, dans la limite des places disponibles

de 8h30 à 11h30 au 03.25.72.15.90

Nos restaurants seront fermés du lundi 10 juin 2024 au dimanche 16 septembre 2024 inclus.

S20	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 13 Mai 2024	Menu d'évaluation Menu 24€ Amuse-bouche Tarte d'asperges blanches, lard fumé, sauce hollandaise Filet mignon de veau, garniture printanière Fromage Autour de la fraise	Menu 24€ Amuse-bouche Filet de maquereau, mousseline de chou-fleur, beurre blanc au gingembre et citron Noisette de mignon de veau, jus au thym, légumes primeurs Fromage Choux, fraises-pistache
Mardi 14 Mai 2024	PAS DE SERVICE (Période de Formation en Milieu Professionnel)	Menu 26€ Amuse-bouche Velouté de laitue et cresson aux palourdes, tartare de dorade Filet d'agneau à la sauge, jus aux olives noires, purée Fromage Tarte passion, noisette et nougatine, sésame
Mercredi 15 Mai 2024	PAS DE SERVICE (Période de Formation en Milieu Professionnel)	
Jeudi 16 Mai 2024		Menu 24€ Amuse-bouche Maquereau en saumur d'agrumes, artichaut à la grecque, sablé parmesan Souris d'agneau braisée au citron confit, ragoût de fèves Fromage Tarte pommes- rhubarbe en crumble
Vendredi 17 Mai 2024	Menu 24€ Amuse-bouche Crème de moules au curry Pavé de sandre glacé à l'aïoli, légumes de printemps Fromage Crumble spéculos, fraises-rhubarbe	

S21	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 20 Mai 2024	PAS DE SERVICE (Lundi de Pentecôte)	PAS DE SERVICE (Lundi de Pentecôte)
Mardi 21 Mai 2024	PAS DE SERVICE (Période de Formation en Milieu Professionnel)	Menu 26€ Amuse-bouche Asperges vertes et blanches gratinées à la moelle de bœuf et parmesan, jus de volaille Pot-au-feu de canard au foie gras, et ses légumes de saisons Fromage Fraisier, glace pistache
Mercredi 22 Mai 2024	PAS DE SERVICE (Période de Formation en Milieu Professionnel)	
Jeudi 23 Mai 2024		Menu 24€ Amuse-bouche Œuf poché et asperges en Germiny Carré de veau, petits pois, artichaut et pomme Château Fromage Rencontre de la fraise et de la rhubarbe
Vendredi 24 Mai 2024	Menu d'évaluation Menu 24€ Amuse-bouche Asperges blanches et vertes, sauce hollandaise aux herbes Mignon de veau, jus de veau au romarin, et sa garniture Fromage Autour de la fraise et de la pistache	

S22	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 27 Mai 2024	PAS DE SERVICE (AET)	Menu 24€ Amuse-bouche Crème de petits pois légèrement mentholée, raviole au jambon cru et ricotta Filet de daurade, tian de légumes, sabayon à l'ail, croustillant aux olives noires Fromage Fraises, confit de rhubarbe, mascarpone vanillée
Mardi 28 Mai 2024	PAS DE SERVICE (Période de Formation en Milieu Professionnel)	Menu 26€ Amuse-bouche Pithiviers de viande et jeunes pousses Pavé de maigre, beurre blanc citronné, légumes printaniers et gyoza, Fromage Autour du piquillos
Mercredi 29 Mai 2024	PAS DE SERVICE (Période de Formation en Milieu Professionnel)	
Jeudi 30 Mai 2024	Menu 20€ Amuse -bouche Tagliatelles de légumes, œuf poché Brochette de volaille grillée, sauce Choron trio de garniture Fromage Feuillantine vanille-framboise	Menu 24€ Amuse-bouche Bavarois d'asperges au saumon fumé, crème de vodka à l'aneth Daurade grillée au fenouil, légumes du moment Fromage Forêt noire, cerises flambées
Vendredi 31 Mai 2024	PAS DE SERVICE (BTS)	

S23	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 3 Juin 2024	Menu d'évaluation Menu 24€ Amuse-bouche Velouté de petits pois, cubes de sauterne, légumes de printemps Filets de rouget à l'unilatérale et sa garniture Fromage Tartelette chiboust framboise	Menu 24€ Amuse-bouche Asperges blanches et vertes, saumon fumé, mousse de petits pois Filet d'agneau à la sauge, jus aux olives, purée de pomme de terre au pesto Fromage Fraisier, crème anglaise à la pistache
Mardi 4 Juin 2024	PAS DE SERVICE (Période de Formation en Milieu Professionnel)	Menu 26€ Amuse-bouche Crème de petits pois et petits pois à la française Sandre au lard, genevoise de langoustines, légumes printaniers Fromage Succès aux fraises, crème diplomate au basilic, quelques olives confites
Mercredi 5 Juin 2024	PAS DE SERVICE (Période de Formation en Milieu Professionnel)	
Jeudi 6 Juin 2024		PAS DE SERVICE (CDO)
Vendredi 7 juin 2024	Menu d'évaluation Menu 24€ Amuse-bouche Asperges blanches et vertes, sauce hollandaise aux herbes Mignon de veau, jus de veau au romarin, et sa garniture Fromage Autour de la fraise et de la pistache	

