

# 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 4 novembre 2024 au vendredi 20 décembre 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.*

**Le paiement par carte bancaire est préconisé.**

**Durant les vacances scolaires, nos restaurants seront fermés :**

- Vacances de Noël** : du lundi 23 décembre 2024 au dimanche 05 janvier 2025 inclus.
- Vacances d'hiver** : du lundi 10 février 2025 au dimanche 23 février 2025 inclus.
- Vacances de printemps** : du lundi 7 avril 2025 au dimanche 20 avril 2025 inclus.
- Vacances d'été** : le vendredi 4 juillet

S45	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 4 Novembre 2024		<p align="center"><b>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>
Mardi 5 Novembre 2024	<p><b>Menu 24 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Comme un pot au feu de foie gras, salade d'herbes</p> <p align="center">Poitrine de faisan au vin rouge, mousseline de pommes de terre fumées, légumes racines</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Panais, miel, orange</p>	<p><b>Menu 26 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Noix de Saint-Jacques, sauce Champagne, chou-fleur et noisettes,</p> <p align="center">Filet mignon de veau, jus court, risotto aux girolles et champignons de Paris</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Entremets chocolat-noisette</p>
Mercredi 6 Novembre 2024	<p><b>Menu 30 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Crème de chou-fleur aux couteaux</p> <p align="center">Plateau de fruits de mer, beurre aux salicornes</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Cake citron vert, crème anglaise</p>	<p align="center"><b>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>
Jeudi 7 Novembre 2024	<p><b>Menu 24 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Risotto aux moules</p> <p align="center">Dos de cabillaud à la vapeur, sauce vin blanc, carottes et pommes de terre</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Tarte fine aux fruits caramélisés, sorbet exotique</p>	<p><b>Menu 24 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Salade de sarrasin aux betteraves et aux agrumes</p> <p align="center">Râble de lapereau farci aux champignons, crème de moutarde à l'ancienne, légumes de saison</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Bar à baba (classique, whisky coca et spritz)</p>
Vendredi 8 Novembre 2024	<p><b>Menu 24 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Royale de butternut, langoustines et éclats de noisettes</p> <p align="center">Magret de canard, réduction cassis/vin rouge polenta crémeuse et girolles</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Le chocolat en différentes textures</p>	

S46	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 11 Novembre 2024	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>
Mardi 12 Novembre 2024		<b>Menu 26 €</b> Amuse-bouche  Cromesquis escargots et champignons  Ballotine de cabillaud, sauce Champagne, choux-fleurs crus et cuits  Fromage  Pamplemousse, Champagne et chocolat blanc
Mercredi 13 Novembre 2024	<b>Menu 24 €</b> Amuse-bouche  Gratin de crevettes et chorizo  Brochette de Saint-Jacques, risotto aux barbes  Fromage  Forêt noire	<b>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b>
Jeudi 14 Novembre 2024	<b>Menu 24 €</b> Amuse-bouche  Ravioles de la mer  Blanquette de lotte safranée, riz créole  Fromage  Noisetier façon moka, glace pralinée	<b>Menu 26 €</b> Amuse-bouche  Œuf parfait, lentillons de Champagne, jus d'écrevisse réduit  Dos de bar en écrin de champignons, coquillages et champagne  Fromage  Tarte fine aux pommes, caramel au cidre, glace à la prunelle de Troyes
Vendredi 15 Novembre 2024	<b>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b>	

S47	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 18 Novembre 2024		<p align="center"><b>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>
Mardi 19 Novembre 2024	<p><b>Menu 22 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Croûte aux champignons, émulsion anisée</p> <p align="center">Mignon de porc, jus de viande corsé gratiné aux champignons, pommes croquettes,</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Champignons chocolat/noisette</p>	<p><b>Menu 26 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Pâté Lorrain, chutney girolles</p> <p align="center">Sanglier en civet, riz pilaf, garniture Bourguignonne</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Coing, vin rouge et épices</p>
Mercredi 20 Novembre 2024	<p><b>Menu 24 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Tataki de thon, compote granny</p> <p align="center">Ragoût de veau, légumes de saison étuvés</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Panacotta au lait d'amande, gelée de kiwi</p>	<p align="center"><b>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>
Jeudi 21 Novembre 2024	<p><b>Menu 20 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Tarte aux légumes d'hiver</p> <p align="center">Bavette sauce béarnaise, légumes de saison</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Panna cotta au cointreau, sorbet fruits rouges</p>	<p align="center"><b><i>Le Beaujolais Nouveau</i></b></p> <p><b>Menu 26€</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Cuisse de grenouille en persillade</p> <p align="center">Mignon de cochon cuit au sautoir, jus réduit moutardé, choux en trilogie</p> <p align="center">Cervelle de canut</p> <p align="center">Poire pochée au beaujolais nouveau, sablé noisette, crèmeux à la cannelle</p>
Vendredi 22 Novembre 2024	<p><b>Menu 24 €</b>      Amuse-bouche</p> <p align="center">Fricassée de champignons et escargots, crème légère à l'estragon</p> <p align="center">Coq au juliéas, mouseline de pommes de terre garniture bourguignonne</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Poire pochée au vin rouge, financier noisette, crème légère à la fève de Tonka</p>	

S48	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 25 Novembre 2024	<b>Menu 24 €</b> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saint-Jacques, soupe à l'orange et fenouil</p> <p>Escalope de veau panée, sauce diable purée de pois chiches, tombée de chou kale</p> <p>Fromage</p> <p>Poires au vin rouge, sauce chocolat et chantilly</p>	<b>Menu 24 €</b> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saint-Jacques Terre et Mer, crème de potimarron</p> <p>Mignon de porc en croûte de pain d'épices, déclinaison de panais</p> <p>Fromage</p> <p>Paris-Brest</p>
Mardi 26 Novembre 2024		<b>Menu 24 €</b> <p>Amuse-bouche</p> <p>Langoustines, jus de tête, chou-fleur</p> <p>Caille farcie, jus de volaille, purée de panais et champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits exotiques, noix de coco et vanille</p>
Mercredi 27 Novembre 2024	<b>Menu 22 €</b> <p>Amuse-bouche</p> <p>Potage en julienne Darblay</p> <p>Carré de porc poêlé, laitue braisée, pommes fondantes</p> <p>Fromage</p> <p>Charlotte au chocolat, sauce choco</p>	<b>Menu 26 €</b> <p>Amuse-bouche</p> <p>Petit pâté aux ris de veau, sauce porto</p> <p>Omble chevalier cuit à la nage, jus de barigoule, légumes d'antan</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte citron meringuée</p>
Jeudi 28 Novembre 2024	<b>Menu 22 €</b> <p>Amuse-bouche</p> <p>Croustade de champignons, œuf mollet</p> <p>Carré d'agneau rôti, patate douce</p> <p>Fromage</p> <p>Œuf à la neige aux fruits secs et au miel</p>	<p><b>Menu chasse à quatre mains avec le chef Thomas Dijon du « Restaurant Le BAM »</b></p> <p><b>Menu 28 €</b> <p>Amuse-bouche</p> <p>Champignons sauvages, jaunes d'œufs confits, salsifis</p> <p>Lièvre à la royale, mousseline de céleri</p> <p>Fromage</p> <p>Ganache potimarron, glace aux cèpes</p> </p>
Vendredi 29 Novembre 2024	<b>Menu 22 €</b> <p>Amuse-bouche</p> <p>Velouté de potimarron et champignons</p> <p>Papillote de poisson et son émulsion, légumes de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Mont-Blanc</p>	

S49	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 2 Décembre 2024		<b>Menu 24 €</b> Amuse-bouche  Déclinaison de potimarron et escargots  Râble de lapin farci, jus à l'estragon pressé de légumes d'automne  Fromage  Autour du chocolat et de la fève de tonka
Mardi 3 Décembre 2024	<b>Menu 24 €</b> Amuse-bouche  Langoustines croustillantes, chou-fleur, émulsion vanillée  Joue de porc braisé au vin blanc, pommes boulangères  Fromage  Clémentines au sirop, gel vanille, crème de marron	<b>Menu 26 €</b> Amuse-bouche  Œuf parfait au munster, crème de chou-fleur  Quasi de veau, chou et carottes en déclinaison  Fromage  Poire pochée au vin rouge, pain d'épices
Mercredi 4 Décembre 2024	<b>Menu 24 €</b> Amuse-bouche  Couteaux en persillade, purée de carottes aux épices  Epaule d'agneau farcie aux fruits secs, haricots blancs  Fromage  Bavarois de mangue, déclinaison autour du fruit	<b>Menu 26 €</b> Amuse-bouche  Velouté de topinambours, foie gras poêlé, chips de pain d'épices  Noix de Saint-Jacques, déclinaison de panais et réduction au cidre  Fromage  Tiramisu à la châtaigne et whisky
Jeudi 5 Décembre 2024	<b>Menu 22 €</b> Amuse-bouche  Tarte fine poireaux et pétoncles, crème d'olives  Filet de canard au miel, pomme Darphin, pleurotes  Fromage  Crème brûlée, poire pochée	Pas de service

**VENDREDI 6 DÉCEMBRE 2024**  
**19H 00**

# **MENU SPÉCIAL** **SAINTE-BARBE**

Nous avons retrouvé les tuyaux :  
“Départ sur les Délices de la Sainte Barbe”

Alerte Apéro

Le rouge, toujours le rouge

Naufrage de la mer fumé comme un pompier

Le sauvetage de la poulette sur brancard,  
légumes pyromanes des saveurs

Fromage sous oxygène

Poire brûlée, chaud devant !

Café à réveiller les « *Delta Charlie Delta* »

**Forfait 45€**  
**(boissons comprises)**





550	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 9 Décembre 2024	<b>Menu 24 €</b> Amuse-bouche  Velouté de potiron, cromesquis de lard et noisette  Poulet farci aux châtaignes et foies de volaille, pomme Duchesse  Fromage  Bavaoise coco, gelée de mangue et meringue	<b>Menu 26 €</b> Amuse-bouche  Risotto safrané aux gambas  Tournedos de canard façon Rossini aux baies de cassis  Fromage  Mandarine et pistaches
Mardi 10 Décembre 2024		<b>Menu 26 €</b> Amuse-bouche  Foie gras poêlé, pain d'épices, coing  Pavé de saumon, sauce Riesling, Spatzle, légumes étuvés  Fromage  Pommes, poires et streusel chocolat
Mercredi 11 Décembre 2024	<b>Menu 24 €</b> Amuse-bouche  Assiette nordique, crème acidulée, salade de chou  Mignon de veau, chou-fleur et brocoli gratiné au comté  Fromage  Profiteroles au chocolat	<b>Menu 26 €</b> Amuse-bouche  Risotto aux langoustines, jus de carapace  Filet de bœuf en Wellington, réduction au vin rouge, pomme dauphine maison  Fromage  Déclinaison autour de la pomme
Jeudi 12 Décembre 2024	<b>Menu 24 €</b> Amuse-bouche  Gambas flambées, chutney d'oignons miel et curry  Côte d'agneau aux herbes, petits légumes glacés  Fromage  Autour de l'ananas	<b>Menu 26 €</b> Amuse-bouche  Noix de Saint-Jacques, choux pak choï, crème de volaille  Poisson du marché en écailles de carotte et pain d'épices  Fromage  Raviolis d'ananas et lichtis, glace rhum raisin
Vendredi 13 Décembre 2024	<b>Menu 24 €</b> Amuse-bouche  Autour du foie gras et ses toasts  Filet de veau poêlé, jus corsé, champignons, gratin Dauphinois  Fromage  Bûche citron meringuée, coulis mangue-chocolat blanc	




*Menus*

*de*

*Noël*



S51	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 16 Décembre 2024		<b>Menu 38 €</b> Amuse-bouche  Saumon gravlax vodka et betterave  Foie gras poêlé et tombée de champignons à la truffe  Filet de veau, jus de cuisson, pressé de pommes de terre et légumes glacés  Fromage  Bûche de Noël caramel/passion et cacahuètes
Mardi 17 Décembre 2024	<b>Menu 28 €</b> Amuse-bouche  Noix de Saint-Jacques, fumet des barbes monté au beurre vanillé, céleri  Filet de bœuf, jus de bœuf au jus de truffe, mousseline de pommes de terre  Fromage  Lait, caramel, croustillant et crémeux	<b>Menu 38 €</b> Amuse-bouche  Foie gras poêlé, chutney, pain d'épices, gelée de Gewürztraminer  Langoustines, jus de tête, boudin noir et courges  Suprême de volaille, jus court, purée de topinambours, chou farci au foie gras, légumes étuvés  Fromage  Bûche de Noël : chocolat/pralinée et streusel
Mercredi 18 Décembre 2024	<b>Menu 28 €</b> Amuse-bouche  Noix de Saint-Jacques poêlées au poivre de Sichuan, sauce à la Piron légumes oubliés en texture  Noisette de chevreuil, sauce persillée, gnocchi de betterave, poire comice  Fromage  Bûche pralinée/chocolat	<b>Menu 38 €</b> Amuse-bouche  Carpaccio de Saint-Jacques, huile de truffe et citron caviar  Gnocchi de châtaigne, lardons, jus de volaille et champignons  Lotte cuite basse température, croûte de chorizo et salsifis rôtis  Filet de volaille rôti, sauce morilles et vin jaune, légumes d'hiver  Fromage  Chocolat-clémentine

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Jeudi 19 Décembre 2024</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu 24 €</b></p> <p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Croustade d'escargots à la crème d'ail</p> <p style="text-align: center;">Chapon aux champignons, légumes du moment</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Gâteau de Noël façon Forêt Noire</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu 38 €</b></p> <p style="text-align: center;">Oursin, mousse légère de fenouil</p> <p style="text-align: center;">Ballotine de foie gras, confiture d'oignons rouges</p> <p style="text-align: center;">Filet de bœuf en croûte, sauce mère, légumes en fête</p> <p style="text-align: center;">Trou champenois</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Prédessert du chef</p> <p style="text-align: center;">Céleri, truffe et noisette</p>
---	---	---

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Vendredi 20 Décembre 2024</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu 28 €</b></p> <p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Foie gras au Gewürztraminer, pickles de pommes</p> <p style="text-align: center;">Filet de sandre, choux et beurre au Riesling</p> <p style="text-align: center;">Filet de biche, sauce vin chaud mousseline de panais et topinambours rôtis</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Bûche pralinée</p>	<div style="background-color: #cccccc; width: 100%; height: 100%;"></div>
--	--	---



Joyeuses Fêtes

