



LYCÉE
EDOUARD
HERRIOT
Rue de la Maladière
10300 Sainte-Savine

Auguste



Renoir

La section hôtelière vous présente :

MENUS
GASTRONOMIQUES



SEPTEMBRE - OCTOBRE

Réservations uniquement par téléphone au :

☎ 03.25.72.15.90

de 8h30 à 11h30, tous 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 16 septembre 2025 au vendredi 18 octobre 2025.*

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.
Le paiement par carte bancaire est préconisé.*

Durant les vacances scolaires, nos restaurants sont fermés :

- Vacances de la Toussaint : du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 02 novembre 2025 inclus.**
- Vacances de Noël : du lundi 22 décembre 2025 au dimanche 04 janvier 2026 inclus.**
- Vacances d'hiver : du lundi 16 février 2026 au dimanche 1^{er} mars 2026 inclus.**
- Vacances de printemps : du lundi 13 avril 2026 au dimanche 26 avril 2026 inclus.**
- Vacances d'été : le vendredi 3 juillet 2026**

S38	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 15 septembre	Menu 22€ Amuse – bouche Salade croustillante « chaource et andouillette » Feuilleté de boudin blanc, duo de pommes en l’air et de terre Fromage Quetsches, crumble de fruits secs, sorbet prune de Troyes	<p style="text-align: center;">Pas de service</p>
Mardi 16 septembre	Menu 24€ Amuse – bouche Bouchée à la reine Filet mignon de porc, spatzle, caviar d’aubergines et courgettes Fromage Comme une tarte aux mirabelles	<p style="text-align: center;">Période de formation en milieu professionnel</p>
Mercredi 17 septembre	Menu 22€ Amuse – bouche Croustilles de chaource, gel de vinaigre, salade tiède de lentilles Boudin blanc, jus de viande corsé, pommes purée et céleri Fromage Quetsches roulées au sirop vanillé, croustillant noisette, glace vanille	<p style="text-align: center;">Période de formation en milieu professionnel</p>
Jeudi 18 septembre		Menu 24€ Amuse – bouche Cabillaud, sauce Riesling, légumes rôtis. Kassler en croûte, échalotes confites, pommes purée Fromage Comme une tarte aux myrtilles
Vendredi 19 septembre	Menu 24€ Amuse-bouche Le saumon cuit à basse température, beurre anisé Le poulet contisé au citron, ratatouille, pommes rissolées Fromage Mirabelles flambées, crémeux vanille, sorbet Prunelle de Troyes, sablé noisette	

S39	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 22 septembre	Menu 24€ Amuse-bouche Croquette de chaource, lentillons de Champagne Pavé de sandre, sauce coteau champenois, choucroute Fromage Gratin de fruits de saison au champagne, sorbet champagne	Menu 24€ Amuse-bouche Cailles, choux-fleurs et noisette Filet de volaille cuit doucement, jus brun, beignets de chou à choucroute Fromage Tarte aux pommes, crème anglaise, crème chantilly vanillée
Mardi 23 septembre		Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 24 septembre	Menu 24€ Amuse-bouche Cassolette d'escargots et champignons, émulsion au chaource Suprême de volaille cuit au vin rouge, sauce au coteau champenois, beignets de chou à choucroute Fromage Pomme pochée à la bière ambrée, crème diplomate à la noisette	Période de formation en milieu professionnel
Jeudi 25 septembre	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf parfait, crème de courge Coq au Riesling légumes glacés, purée de carotte Fromage Streusel, pommes, caramel
Vendredi 26 septembre	Période de formation en milieu professionnel	

S40	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 29 septembre	<p align="center">Période de formation en milieu professionnel</p>	<p>Menu 24€ Amuse-bouche</p> <p align="center">Pot au feu de foie gras de canard</p> <p align="center">Ballotine de volaille aux champignons, purée fumée</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Poussins, vin rouge épicié, gavottes croustillantes</p>
Mardi 30 septembre	<p>Menu 24€ Amuse-bouche</p> <p align="center">Truite fumée, crottin de Chavignol, coulis de cresson Aliénois</p> <p align="center">Daube de bœuf à la Tourangelle, pommes croquettes</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Tarte tatin, glace vanille</p>	<p align="center">Période de formation en milieu professionnel</p>
Mercredi 1 octobre	<p align="center">Période de formation en milieu professionnel</p>	<p align="center">Période de formation en milieu professionnel</p>
Jeudi 2 octobre		<p>Menu 24€ Amuse-bouche</p> <p align="center">Œuf parfait, crème de champignon</p> <p align="center">Lapin aux pruneaux de Tours, légumes glacés, pomme purée</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Nougat glacé</p>
Vendredi 3 octobre	<p>Menu 24€ Amuse-bouche</p> <p align="center">L'andouillette et chaource en cromesquis, mesclun</p> <p align="center">La caille en cocotte, raisin, chou et écrasé de pommes de terre</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Le biscuit rose, mousse au champagne</p>	

S41	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 6 octobre	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Croquette d'escargots et chaurice, sauce végétale Mignon de porc farci aux champignons et Ossau-Iraty, butternut Fromage Riz au lait, vanille, croustillant à la fleur de sel
Mardi 7 octobre		Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 8 octobre	Période de formation en milieu professionnel	Période de formation en milieu professionnel
Jeudi 9 octobre	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Pâté bérichon Gigot de chevreuil, purée d'ail, jus court, pommes de terre fondante Fromage Poire pochée, chocolat coulant et amandes
Vendredi 10 octobre	Période de formation en milieu professionnel	

S42	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 13 octobre	<p align="center">Période de formation en milieu professionnel</p>	<p>Menu 24€ Amuse-bouche</p> <p align="center">Filet de maquereaux, choux-fleurs, beurre blanc</p> <p align="center">Filet de volaille, sauce au vin jaune, viennoise au comté, pommes dauphine</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Autour du lait et du caramel</p>
Mardi 14 octobre	<p>Menu 24€ Amuse-bouche</p> <p align="center">Saucisson brioché, réduction de vin rouge</p> <p align="center">Langoustines, jus de tête, légumes racines</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Trompe l'œil Coco/mangue</p>	<p align="center">Période de formation en milieu professionnel</p>
Mercredi 15 octobre	<p align="center">Période de formation en milieu professionnel</p>	<p align="center">Période de formation en milieu professionnel</p>
Jeudi 16 octobre		<p>Menu 24€ Amuse-bouche</p> <p align="center">Les 5 saveurs : salé, sucré, amer, acide, umami</p> <p align="center">Filet de Saint Pierre cuisson basse température, gnocchi d'épinards, purée de céleri</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Financiers amande, ganache montée à la poire, chocolat, sorbet poire</p>
Vendredi 17 octobre	<p>Menu 24€ Amuse-bouche La Lorraine</p> <p align="center">Chips de poitrine fumée, sabayon à l'emmental, sablé croustillant</p> <p align="center">La volaille en ballotine, Riesling, chou, foie gras et spätzle</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">La pomme en strudel, raisins, kirch, crème d'amande</p>	

