



# *L'Auguste et Le Renoir*



*Réservation par téléphone au*

*03 25 72 15 90 de 8h30 à 11h30,  
les jours ouvrables SAUF LE MERCREDI*

**SECTION HOTELIERE - La Maladière - B.P. 90248  
SAINTE SAVINE  
10606 LA Chapelle st Luc Cedex**

*Jean Luc GUILLAUME Proviseur, Sandrine BILLOUET Chef de Travaux  
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 05 janvier 2015 au 29 mai 2015*

*Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.*

### **FONCTIONNEMENT** :

*Les restaurants ouvrent durant l'année scolaire  
pour les déjeuners et dîners du lundi au vendredi.*

**Horaires** (à respecter) :

*Déjeuner : Arrivée : entre 12h et 12h15      Fin de service : 14h30  
Dîner : Arrivée : entre 19h et 19h15      Fin de service : 22 h*

**Prix** (menu seul) :

*Déjeuner : 14 € TTC      {      Sauf menus à thème ou spéciaux,  
Dîner : 20 € TTC      }      forfaits*

### **RESERVATIONS** :

*Dans la limite des places disponibles, les jours ouvrables de  
8h30 à 11h30, SAUF LE MERCREDI.*

*Les réservations seront prises :*

- ❖ Le 1er décembre 2014, pour la période du 05 janvier au 20 février 2015.*
- ❖ Le 2 février 2015, pour la période du 9 mars au 24 avril 2015.*
- ❖ Le 7 avril 2015, pour la période du 11 mai au 29 mai 2015*

S02

DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

5 janvier 2015

Amuse bouche  
Tarte au maroilles, mesclun  
et pignons de pin  
Joue de bœuf braisée,  
garniture grand-mère  
Fromage  
Aumônière aux agrumes

Amuse bouche  
Saint Jacques justes snackées ,  
poitrine fumée coulis de poivrons  
Filet mignon de veau, sauce chauroux,  
poêlée de légumes du moment  
Fromage  
Pain perdu,  
poêlée de pommes caramélisées

MARDI

6 janvier 2015

Amuse bouche  
Gambas en kadaïf, chutney exotique  
et jus d'orange réduit  
Cuisse de pintade au vin jaune,  
gratin de crozets  
Fromage  
Banane flambée au rhum,  
dacquoise coco

Amuse bouche  
Cassiolette de moules à la fondue  
d'endives, marinière aux épices  
Poularde pochée, sauce suprême,  
riz sauvage et petits pois  
à la française  
Fromage  
Crêpes suzette

MERCREDI

7 janvier 2015

Amuse bouche  
Gambas flambées, ragoût  
de légumes "en bouillabaisse"  
Strudel de sandre au saumon fumé  
sur un lit de choucroute  
Fromage  
Terrine d'agrumes au miel,  
milk-shake exotique

Amuse bouche  
Pépites de lotte au lard,  
genevoise d'écrevisses  
Carré d'agneau en croute d'épices  
et sa garniture  
Fromage  
Savarin exotique,  
granité téquila et citron vert

JEUDI

8 janvier 2015

Amuse bouche  
Tarte sablée au parmesan, compotée  
d'aubergine basilic et anchois  
Côte de veau double à la Dijonnaise  
poêlée de pomme de terre aux herbes  
Fromage  
Ananas rôti à la vanille,  
glace passion

Amuse bouche  
Jalousie aux gambas  
et son beurre nantais  
Cuisse de canard confite sur un lit de  
choucroute et son jus de viande  
Fromage  
Poire pochée revisitée  
avec son croustillant praliné

VENDREDI

9 janvier 2015

Amuse bouche  
Coquilles St Jacques florentine  
Caille farcie aux morilles,  
légumes anciens  
Fromage  
Déclinaison vanille

Amuse bouche  
Foie gras de canard laqué au miel,  
chutney de fruits  
Paupiette de saumon aux épinards,  
beurre safrané  
Fromage  
Entremets kir royal

DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

12 janvier 2015

**Menu d'évaluation**

Amuse bouche  
 Salade gourmande de ris de veau  
 Longe de porc laquée au miel,  
 nouilles chinoises sautées  
 Fromage  
 Tarte aux pommes à l'alsacienne

Amuse bouche  
 Tatin d'endives, pommes et comté  
 Bar en oliviade,  
 tagliatelles de légumes  
 Fromage  
 Assortiment de mousses

MARDI

13 janvier 2015

Amuse bouche  
 Salade carmine farcie aux crevettes,  
 vinaigrette thai  
 Joue de porc vigneronne,  
 gratin de pommes de terre  
 Fromage  
 Segments d'orange au Grand-Marnier,  
 copeaux de chocolat

Amuse bouche  
 Cabillaud poché, risotto d'herbes  
 et bouillon vert  
 Jambonnette de canard à l'orange,  
 purée de pommes de terre  
 Fromage  
 Poire Belle-Hélène

MERCREDI

14 janvier 2015

**Menu d'évaluation**

Amuse bouche  
 Profiteroles d'escargots  
 au jus de persil  
 Suprême de volaille farci  
 aux champignons sur un risotto  
 Fromage  
 Galette des rois

**Le monochrome**

Amuse bouche  
 Potage de lentilles corail,  
 flan de bacon  
 Dos de cabillaud  
 en habit de printemps  
 Fromage  
 Mille et une feuilles

JEUDI

15 janvier 2015

Amuse bouche  
 Chariot d'antipastis  
 Osso bucco à la milanaise  
 Fromage  
 Tiramisu

Amuse bouche  
 Brochette de Lotte à la Plancha  
 avec son croustillant aux épices  
 et un beurre des îles  
 Fricassée de pintadeau en colombo,  
 riz Madras  
 Fromage  
 Baba au rhum aux fruits exotiques

VENDREDI

16 janvier 2015

**Menu d'évaluation**

Amuse bouche  
 Moules marinières  
 Navarin aux pommes  
 Fromage  
 Tarte Alsacienne

Amuse bouche  
 Pressé de crabe sauce vierge  
 Dos de cabillaud au poivre  
 de sechuan, gratin de topinambours,  
 jus de tomate aigrette  
 Fromage  
 Forêt noire

S04

**DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00****DÎNER 19<sup>h</sup> 00****LUNDI**

19 janvier 2015

Amuse bouche  
 Crème de châtaignes,  
 chantilly de roquefort  
 Escalope de veau Milanaise  
 tagliatelles de légumes  
 Fromage  
 Tartelette chocolat, framboises

Amuse bouche  
 Cappucino de crustacés,  
 gressins au sésame  
 Mignon de porc sauté aux épices  
 et lait de coco, tagliatelles maison  
 Fromage  
 Déclinaison d'Adam

**MARDI**

20 janvier 2015

Amuse bouche  
 Œuf mollet façon Meurette  
 Pavé de lieu jaune, risotto de céleri  
 et pommes vertes, fumet réduit  
 Fromage  
 Crème brûlée à la pistache,  
 petit pot au chocolat

Amuse bouche  
 Escalope de foie gras à la rhubarbe  
 et caramel d'épices au vin rouge  
 Papillote de cabillaud à l'orange,  
 riz safrané et légumes glacés  
 Fromage  
 Crème renversée au caramel,  
 poire pochée et granité au poire

**MERCREDI**

21 janvier 2015

Amuse bouche  
 Profiteroles d'escargots  
 au jus de persil  
 Suprême de volaille farci  
 aux champignons sur un risotto  
 Fromage  
 Tartelette au chocolat,  
 sorbet à l'orange

**L'Asie**

Rouleau de printemps,  
 sauce au gingembre  
 Soupe pho bo au bœuf  
 Chao men  
 Fromage  
 Maki de mangue, biscuit coco-gingembre  
 sorbet litchi, sirop de rose

**JEUDI**

22 janvier 2015

Amuse bouche  
 Œuf croquant à la Bourguignonne  
 Cuisse de lapin braisée  
 à la bière brune  
 pommes Anna  
 Fromage  
 Salade de fruits exotiques

**L'Espagne**

**MENU A DECOUVRIR**  
 selon l'inspiration des élèves

 **VENDREDI**

23 janvier 2015

Amuse bouche  
 Moules marinières  
 Navarin aux pommes  
 Fromage  
 Tarte Alsacienne

Amuse bouche  
 Mousseline de sole et saumon  
 sabayon au champagne  
 Picatta de veau à la sauge et vin rouge  
 fricassée de champignons,  
 pomme purée à l'ancienne  
 Fromage  
 Choco neige au café

S05

**DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00****DÎNER 19<sup>h</sup> 00****LUNDI**

26 janvier 2015

*Amuse bouche*  
*Feuilleté de moules au safran*  
*Parmentier de canard, mesclun*  
*aux pignons de pin*  
*et tomates confites*  
*Fromage*  
*Moelleux au chocolat,*  
*ganache fondante*

**Les saveurs de l'Orient**

*Amuse bouche*  
*Briwate aux saveurs marocaines*  
*Côtes d'agneau aux épices façon Tajine*  
*couscous aux herbes,*  
*poêlée de légumes*  
*Fromage*  
*Sültaç*

**MARDI**

27 janvier 2015

**Menu 16€**

*Amuse bouche*  
*Crème de céleri, quelques*  
*sot-l'y-laisse de volaille et cerfeuil*  
*Côte de bœuf servie pour deux,*  
*pommes croquette, béarnaise*  
*Fromage*  
*Tarte fine aux pommes,*  
*glace au lait d'amande*

*Amuse bouche*  
*Thon mariné au gigembre*  
*et citronnelle, carpaccio d'ananas*  
*Fricassée de volaille au vin jaune,*  
*pommes de terre et Morteau*  
*Fromage*  
*Œufs à la neige*  
*aux fruits secs et miel*

**MERCREDI**

28 janvier 2015

**Menu 16€**

*Amuse bouche*  
*Roulades d'huitres et saumon frais*  
*au pommeau*  
*Selle d'agneau rôti,*  
*pommes boulangères*  
*Fromage*  
*Panna Cotta au Cointreau,*  
*coulis de fruits rouges*

**L'Afrique**

*Amuse bouche*  
*Mafé de poulet et alloco*  
*Tajine d'agneau aux abricots,*  
*couscous aux herbes*  
*Fromage*  
*Terrine d'agrumes au thé à la menthe*  
*cigare aux amandes et fleur d'oranger*

**JEUDI**

29 janvier 2015

**PAS DE SERVICE**  
 (Parrainage des élèves)

**PAS DE SERVICE**  
 (Parrainage des élèves)

**vendredi**

30 janvier 2015

**Menu 16€**

*Amuse bouche*  
*Soupe de poisson et sa rouille*  
*Tournedos beurre lie de vin,*  
*gratin dauphinois*  
*Fromage*  
*Salade d'orange,*  
*brownie chocolat*

*Amuse bouche*  
*Gambas rôties, risotto à l'encre*  
*Suprêmes de pigeonneau,*  
*sur brick d'épinards*  
*croustillant de pommes de terre*  
*Fromage*  
*Ile flottante revisitée*

S06

DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

2 février 2015

Amuse bouche  
Bavarois de céleri, crème moussieuse  
à la fourme d'Ambert  
Caille aux raisins  
pommes chips fraîches  
Fromage  
Gelée d'agrumes et sablé croustillant

Amuse bouche  
Velouté de butternut à la vanille  
Sauté de veau aux agrumes,  
endives dorées à l'orange  
Fromage  
Tarte Tatin

MARDI

3 février 2015

Amuse bouche  
Tarte fine d'andouillette  
et chaource  
Noix de St-Jacques à la plancha,  
radis et betterave rouge,  
huile d'olive vanillée  
Fromage  
Autour du chocolat blanc et passion

Amuse bouche  
Gambas rôties, risoto à l'encre  
Coq au champagne et morilles  
et sa garniture  
Fromage  
Pommes au four,  
glace caramel au pain d'épices

MERCREDI

4 février 2015

Amuse bouche  
Tarte fine de rougets  
Salmis de pintadeau, pommes  
darphin et embeurrée de choux  
Fromage  
Poire belle Hélène,  
croustillant aux amandes

**La route aux épices**  
Amuse bouche  
Nage de St-Jacques au safran  
Colombo d'agneau,  
purée vanillée de patates douces  
Fromage  
4/4 à l'ananas caramélisé et flambé,  
granité au vin rouge et cardamome

JEUDI

5 février 2015

Amuse bouche  
Tarte aux poireaux,  
coulis de tomates au gingembre  
Fricassée de volaille à la crème,  
riz pilaf  
Fromage  
Crêpes façon Suzette

Amuse bouche  
Tartelette à l'échalote, mousse de  
Chavignol  
Sole meunière, pommes vapeur,  
tomates provençales  
Fromage  
La poire en folie

VENDREDI

6 février 2015

Amuse bouche  
Saumon fumé maison  
Magret de canard au miel et épices,  
tagliatelles de légumes  
Fromage  
Trilogie de verrines sucrées

Amuse bouche  
Feuilleté de langoustines et St Jacques,  
sauce mikado  
Pièce de bœuf charolaise,  
façon rossini  
croustillant de pommes de terre  
Fromage  
Gelée de pommes vertes, riz au lait

S07

**DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00****DÎNER 19<sup>h</sup> 00****LUNDI**

9 février 2015

*Amuse bouche*  
*Ravioles de champignons,*  
*émulsion d'herbes fraîches*  
*Cuisse de canard à l'orange,*  
*pommes fondantes*  
*Fromage*  
*Fruits flambés et glace vanille.*

**Menu d'évaluation**

*Amuse bouche*  
*Tartelette aux coques et pousses*  
*d'épinards, émulsion marinrière*  
*Quasi de veau rôti,*  
*pommes lyonnaises*  
*Fromage*  
*Noix japonaises*

**MARDI**

10 février 2015

*Amuse bouche*  
*Feuilleté au confit de canard,*  
*salade d'endives et noix*  
*Mignon de porc à la moutarde*  
*au mout de raisin, polenta*  
*Fromage*  
*Crème caramel et financier*

*Amuse bouche*  
*Tartare de saumon et concombre*  
*à l'aneth*  
*Noisettes d'agneau à la fleur de thym,*  
*garniture châtelaine*  
*Fromage*  
*Millefeuille aux poires*

**MERCREDI**

11 février 2015

**Menu à 16€** *Amuse bouche*  
*Mousseline de St Jacques Arlequin,*  
*écume au Champagne*  
*Dos de cabillaud à la julienne*  
*de légumes et au safran*  
*Fromage*  
*Mousse au chocolat,*  
*crumble noisette*

**Menu d'évaluation**

*Amuse bouche*  
*Tarte au sot-ly-laisse et champignons*  
*salade aux légumes croquants*  
*Carré d'agneau rôti à l'estragon*  
*Fromage*  
*Parfait glacé au Grand Marnier,*  
*écume au chocolat*

**JEUDI**

12 février 2015

*Amuse bouche*  
*Guacamole et coulis*  
*de poivrons rouges*  
*Confit de canard maison,*  
*pêlée pommes de terre forestière*  
*Fromage*  
*Pomme meringuée*

*Amuse bouche*  
*Capuccino de lentilles à l'œuf*  
*mollet, chantilly de lard fumé*  
*Bar grillé, fenouil braisé,*  
*jardinière de légumes*  
*Fromage*  
*Crème brûlée et ses mignardises*

 **VENDREDI**

13 février 2015

**Menu 16€**  
*Amuse bouche*  
*Langoustines flambées au bourbon*  
*Souris d'agneau braisée,*  
*pomme darphin*  
*Fromage*  
*Tarte Bourdaloue*

*Amuse bouche*  
*Rosace de St Jacques et coques,*  
*compotée de fenouil*  
*Magret de canard aux cerises,*  
*pommes Anna*  
*Coulant chocolat,*  
*ananas rôti*



DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

16 février 2015

Amuse bouche  
 Velouté de moules safrané  
 Côte d'agneau double,  
 tatin de navets caramélisés  
 Fromage  
 Soupe de fruits rouges,  
 tuiles à l'orange

**Menu d'évaluation**

Amuse bouche  
 Tartelette aux deux saumons,  
 crème d'oseille, navets et radis  
 Selle d'agneau rôtie,  
 pommes salardaises  
 Fromage  
 Salambo

MARDI

17 février 2015

**Menu 16€**

Amuse bouche  
 Assiette japonnaise, maki et sushi  
 Daurade en croûte de sel,  
 risotto  
 Fromage  
 Profiteroles à la glace  
 lait d'amande, sauce chocolat

Amuse bouche  
 Profiteroles d'escargots  
 Filets de rouget, sauce brune  
 haricots coco et huile de chorizo  
 Fromage  
 Crème brûlée à la pistache,  
 tuiles aux amandes

MERCREDI

18 février 2015

**Période de Formation en Entreprises****Menu d'évaluation**

Amuse bouche  
 Tartare de dorade à la tahitienne,  
 émulsion au lait de coco  
 Carré d'agneau rôti, jus au romarin  
 Fromage  
 Tarte alsacienne aux pommes,  
 flambées au calvados, glace cannelle

JEUDI

19 février 2015

Amuse bouche  
 Samoussas de joue de porc confite  
 Pavé de saumon cuit à l'unilatérale,  
 tagliatelles de légumes  
 Fromage  
 Beignets de banane  
 flambés devant vous

**Le Sud Ouest**

Amuse bouche  
 Consommé de canard, escalope  
 et mousse de foie gras  
 Entrecôte double grillée, sauce bordelaise  
 Fromage  
 Parfait glacé à l'Armagnac,  
 pruneaux flambés

VENDREDI

20 février 2015

Amuse bouche  
 Soufflé champignons et comté  
 Cuisse de canard farcie à l'orange,  
 pommes gaufrettes  
 Fromage  
 Pâtisseries parisiennes

**Période de Formation en Entreprises**

S11		DEJEUNER 12 <sup>h</sup> 00	DÎNER 19 <sup>h</sup> 00
LUNDI	9 mars 2015	<p>Amuse bouche Tarte fine de légumes marinés aux langoustines « Saucisses lentilles » revisitées Fromage Crème brûlée à la vanille bourbon</p>	<p><b>Les USA</b> Amuse bouche Wrap Surprise Burger revisité, pommes Pont Neuf Fromage Buffet de desserts made in USA (Cheese-cake, brownies, angel cake...)</p>
	10 mars 2015	<p>Amuse bouche Wok de crevettes et pousses de soja, coriandre fraîche Carré d'agneau rôti au thym, pomme macaire Fromage Une autre idée de la forêt noire</p>	<p>Amuse bouche Gnocchis parisienne courgettes et crevettes Tournedos de lotte au lard, risotto façon paëlla Fromage Tarte aux fruits rouges</p>
MERCREDI	11 mars 2015	<p><b>Menu 16€</b> Amuse bouche Filet de bar, flan de céleri et jus mousseux de champignons Souris d'agneau braisée aux épices, fèves et gnocchis de pommes de terre Fromage Sablé breton, crémeux aux agrumes</p>	<p><b>Les Amériques</b> Amuse bouche Cocktail d'hamburgers Crevettes sauvages flambées au rhum vieux, riz surinamien Fromage Parfait pinacolada au coco grillé, frécinettes frites</p>
	12 mars 2015	<p>Amuse bouche Ile flottante au parmesan sur crème de courgettes Poulet fermier rôti, jus court, pommes gaufrettes Fromage Tarte fine aux pommes, sauce caramel</p>	<p><b>La Provence</b> Amuse bouche Encornets farcis à la provençale Bouillabaisse maison Fromage Tarte tropézienne</p>
VENDREDI	13 mars 2015	<p>Amuse bouche Chartreuse de St Jacques au Noilly Filet mignon de veau aux épices, tagliatelles Fromage Entremets chocolat pistache</p>	<p>Amuse bouche Tatin de foie gras Filet mignon de veau aux fruits de mer, sauce crustacés Fromage Tarte tatin, glace vanille</p>

S12

DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

16 mars 2015

Amuse bouche  
Tatin d'endives braisées,  
caramel au jus d'orange  
Dos de cabillaud à l'américaine,  
riz blanc  
Fromage  
Mousseux citron et citron vert

Amuse bouche  
Minestrone de langoustines  
aux courgettes  
Duo de petits pois et ris de veau  
Fromage  
Pavlova

MARDI

17 mars 2015

Amuse bouche  
Croustillant de saumon et chaource,  
salade de lentilles  
Cuisse de pintade enroulée  
à la réglisse, légumes glacés  
et fond de volaille  
Fromage  
Baba whisky et coca

Amuse bouche  
Rouleau de printemps,  
sauce gingembre  
Entrecôte au Banyuls,  
pommes fondantes farcies  
Fromage  
Crème brûlée aux pommes,  
sirop mélisse

MERCREDI

18 mars 2015

Amuse bouche  
Salade façon lyonnaise  
Côtes d'agneau panées,  
pommes macaire à l'estragon  
Fromage  
Parfait d'orange glacé au  
Grand Marnier, écume chocolat

**La Champagne** Amuse bouche  
Aumônière d'andouillette de Troyes,  
crème au chaource  
Filet de sandre à la fondue  
de poireaux, sauce au ratafia  
Fromage  
Assiette gourmande  
aux biscuits roses de Reims

JEUDI

19 mars 2015

Amuse bouche  
Œuf poché au Chicon,  
sauce mousseline  
Côte de veau à la crème,  
pôlée de champignons  
Fromage  
Assortiments de petits choux

Amuse bouche  
Brochette de gambas, ananas grillés  
et son beurre au coulis de crustacés,  
Souris d'agneau braisée  
Poêlée de fèves aux poivrons, gnocchis  
Fromage  
Vacherin aux mangues  
et coulis de grenade

VENDREDI

20 mars 2015

Amuse bouche  
Dartois aux crevettes, beurre blanc  
Fricassée de volaille au citron,  
risotto petits légumes  
Fromage  
Entremets léger mandarine

Amuse bouche  
Pavé de thon à l'huile d'olive,  
citron vert, fenouil en chemise  
Côte de veau pour deux,  
risotto crémeux  
Fromage  
Tiramisu

S13

DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

23 mars 2015

**Menu 16€**

Amuse bouche  
Salade océane  
Selle d'agneau farcie, jus court,  
gratin Bayaldi  
Fromage  
Tulipe de fruits frais,  
sauce caramel

Amuse bouche  
Pressé de fondant de poireaux  
au saumon fumé,  
vinaigrette au jus de truffe  
Râble de lapin aux fruits secs  
et jus de thym, gratin de Panais  
Fromage  
Tarte au citron et verveine déstructurée

MARDI

24 mars 2015

Amuse bouche  
Chaud-froid de volaille et salade  
Curry d'agneau, riz madras  
Fromage  
Poires pochées au vin rouge et cassis,  
sabayon pistache

Amuse bouche  
Foie gras au pain d'épices, carottes  
confites au miel et au cumin  
Saint Pierre laqué aux agrumes,  
épinards et endives à l'orange  
Fromage  
Fondant de caramel au beurre salé

MERCREDI

25 mars 2015

**Menu 16€**

Amuse bouche  
Œufs poché façon bourguignonne  
Dorade rôtie aux olives,  
beurre d'anchois,  
pommes vapeur et caviar d'aubergine  
Fromage  
Tarte au citron meringuée

**La Normandie** Amuse bouche  
Saint-Vaast au vinaigre de cidre,  
toasts au beurre d'Isigny  
Fricassée de poulet fermier,  
façon vallée d'Auge  
Fromage  
Semoule au cidre, caramel  
de pommeau et compotée de fruits

JEUDI

26 mars 2015

Amuse bouche  
Beignets de gambas,  
coulis de poivrons  
Blanquette de veau à l'ancienne,  
riz pilaf  
Fromage  
Mousse aux fruits de la passion

Amuse bouche  
Saint-Jacques pochées  
et son émulsion vanillée  
Filet de turbot, sauce au vin blanc  
légumes oubliés au jus de viande  
Fromage  
Polenta aux raisins secs, chutney de  
kumquats et son crémeux  
passion-mangue

VENDREDI

27 mars 2015

Amuse bouche  
Bouchée à la reine  
Millefeuille de cabillaud,  
beurre lie de vin,  
écrasé de pommes de terre  
Fromage  
Oeufs à la neige

Amuse bouche  
Dos de cabillaud au poivre  
de sichuan, petits légumes glacés  
Salmis de pintade,  
embeurré de choux  
Fromage  
Tartelette aux pralines,  
rhubarbe cuite à la vanille  
et fruits rouges

DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

30 mars 2015

Amuse bouche  
 Gratin de moules de bouchot  
 Suprême de pintadeau farci,  
 polenta aux herbes  
 Fromage  
 Jalousie aux poires

Amuse bouche  
 Petite tarte au crottin de Chavignol  
 et échalotes  
 Cuisse de canard confite,  
 pommes façon salardaise  
 Fromage  
 Choux en folie

MARDI

31 mars 2015

Amuse bouche  
 Gambas en tempura, compotée  
 de légumes, sauce tartare  
 Râble de lapin aux olives et citron,  
 polenta crèmeuse  
 Fromage  
 Tarte au citron

Amuse bouche  
 Brick de crevettes aux herbes,  
 beurre citron à la menthe  
 Côte de veau sautée, endive  
 caramélisée, champignons sautés  
 Fromage  
 Quatre quart aux pommes  
 façon tatin caramel au beurre salé

MERCREDI

1 avril 2015

Amuse bouche  
 Nage de Saint-Jacques à l'anis vert  
 Tendre émincé de bœuf,  
 sauce choron, chartreuse de légumes  
 Fromage  
 Baba « whisky-coca » au mètre !

*Le Nord-Pas de calais*

Amuse bouche  
 Welsh de ch'nord  
 Mignon de porc façon carbonade,  
 gratin de chicon au maroilles,  
 gaufrettes de céleri  
 Fromage  
 Tartelette à la rhubarbe meringuée,  
 glace au spéculoos

JEUDI

2 avril 2015

Amuse bouche  
 Petit pâté de caille au foie gras  
 Truite grenobloise,  
 pommes vapeur  
 Fromage  
 Entremets croustillant  
 au chocolat et praliné

Amuse bouche  
 Risotto de moules et gambas  
 Quasi de veau cuit en cocotte,  
 garniture grand-mère  
 Fromage  
 Fruits exotiques en soupe  
 et glace au rhum

VENDREDI

3 avril 2015

Amuse bouche  
 Feuilleté de saumon florentine  
 Chartreuse de Saint Jacques  
 légumes printaniers  
 Fromage  
 Paris-Brest

Amuse bouche  
 Noix de St Jacques, vinaigrette tiède  
 pommes de terre et poivrons  
 Pavé de cabillaud,  
 sauce champagne et morilles  
 Fromage  
 Craquant caramel chocolat

S15

DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

6 avril 2015

*Férialé*  
*(Lundi de Pâques)*

*Férialé*  
*(Lundi de Pâques)*

MARDI

7 avril 2015

**Menu 16€** Amuse bouche  
Cassolette de filets de caille  
et sot-l'y-laisse au vin jaune  
Onglet grillé sauce choron,  
pommes gaufrettes  
Fromage  
Blanc manger aux amandes,  
coulis de fruits rouges

PAS DE SERVICE

MERCREDI

8 avril 2015

**Menu 16€**  
Amuse bouche  
Pavé de saumon mi fumé,  
lentilles vertes au lard, jus de volaille  
Onglet aux jeunes légumes et pommes  
gaufrettes, écume d'échalote  
Fromage  
Moelleux aux noix de pécan,  
bananes flambées

**La Bretagne**

Amuse bouche  
Creuses de Bretagne  
au sabayon de julienne gratinée  
Galette de cabillaud au blé noir,  
salsifis au jus, risotto d'épeautre  
à l'andouille de Guéméné  
Fromage  
Fondant de caramel au beurre salé

JEUDI

9 avril 2015

Amuse bouche  
Roulade de saumon  
en tartare de légumes  
Pavé de rumsteck au poivre,  
pommes allumettes  
Fromage  
Tarte tatin, glace cannelle

PAS DE SERVICE

VENDREDI

10 avril 2015

Amuse bouche  
Asperges, sauce hollandaise  
Dos de cabillaud beurre lie de vin,  
pommes vapeur  
Fromage  
Tarte aux profiteroles

PAS DE SERVICE

S16

**DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00****DÎNER 19<sup>h</sup> 00****LUNDI**

13 avril 2015

*Amuse bouche*  
*Terrine de canard maison,*  
*gelée au porto*  
*Paupiette de saumon,*  
*risotto crémeux*  
*Fromage*  
*Moelleux chocolat, glace café*

*Amuse bouche*  
*Crème de moule safranée,*  
*bohémienne de légumes*  
*Escalope de veau façon cordon bleu,*  
*pommes sautées à cru*  
*Duo de gâteaux magiques*

**MARDI**

14 avril 2015

*Amuse bouche*  
*Langoustines justes saisies à l'huile*  
*d'olive, asperges, huile de crustacés*  
*Boulettes de bœuf au basilic,*  
*parmesan et pignons de pin*  
*tagliatelles au jus de viande*  
*Fromage*  
*Moelleux au chocolat crème anglaise*

*Amuse bouche*  
*Cappuccino de lentilles à l'œuf*  
*mollet, chantilly de lard fumé*  
*Papillote de lotte, pommes de terre*  
*au lard et légumes de saison*  
*Fromage*  
*Omelette norvégienne,*  
*chocolat pistache*

**MERCREDI**

15 avril 2015

**Menu 16€**  
*Amuse bouche*  
*Asperges sauce mousseline*  
*Côte de bœuf grillée, sauce bordelaise*  
*pommes croquettes aux herbes fraîches*  
*Fromage*  
*Millefeuille aux framboises*  
*et crème pistache*

**L'Alsace**  
*Flammekueche*  
*Soufflé au Munster*  
*Gibelotte de lapereau au Riesling*  
*Fromage*  
*Forêt noire*

**JEUDI**

16 avril 2015

*Amuse bouche*  
*Feuilleté d'asperges,*  
*sauce mousseline*  
*Carré de porc Choisy*  
*Fromage*  
*Coupe de sorbets, financiers*

**Les Indes**

**MENU A DECOUVRIR**  
*selon l'inspiration des élèves*

 **VENDREDI**

17 avril 2015

*Amuse bouche*  
*Délice de St Jacques au citron*  
*Pigeonneau rôti chasseur,*  
*pommes grenailles*  
*Fromage*  
*Fraisier*

*Amuse bouche*  
*Gratin de fruits de mer*  
*Duo de morue et cabillaud,*  
*jus de volaille*  
*Fromage*  
*Savarin aux fruits*

**DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00****DÎNER 19<sup>h</sup> 00****LUNDI**

20 avril 2015

Amuse bouche  
Asperges sauce mousseline  
Pavé de saumon grillé,  
sauce hollandaise  
ragoût de légumes  
Fromage  
Crêpes flambées

**La Champagne-Ardenne**  
Amuse bouche  
Salade ardennaise au lard  
Sole au Champagne,  
pomme vapeur  
Fromage  
Gâteau aux biscuits roses de Reims

**MARDI**

21 avril 2015

Amuse bouche  
Œuf mollet en chapelure de noix,  
caviar d'aubergine au café  
Pavé de maigre grillé, pomme de terre  
farci aux petits légumes  
Fromage  
Fraises pochées au vin rouge,  
olives noires confites

Amuse bouche  
Salade de fruits de mer, croustillant  
à la façon d'un nem  
Tendre émincé de boeuf à la fleur  
de sel, chartreuse de légumes  
Fromage  
Tarte chocobanane à la coco

**MERCREDI**

22 avril 2015

Amuse bouche  
Velouté glacé d'asperges,  
tuiles de parmesan  
Jambonnette de cane aux navets  
sauce vanille et gingembre  
Fromages  
Bavarois café façon cappuccino

**La Bourgogne**  
Amuse bouche  
Tarte fine d'escargots à la crème d'ail  
et au jus de persil  
Bourguignon de joue de bœuf  
Fromage  
Mousse belle dijonnaise

**JEUDI**

23 avril 2015

Amuse bouche  
Brochette de saumon  
et coulis de tomates fraîches  
Mignon de porc à la moutarde  
lie de vin, écrasé de pommes de terre  
Fromage  
Mousse fruits de la passion,  
granité framboise

Amuse bouche  
Feuilleté d'asperges,  
sauce mousseline  
Tournedos de magret sauté  
comme un Rossini et sa garniture  
Fromage  
Entremets exotique avec son granité  
ananas et litchis

 **VENDREDI**

24 avril 2015

Amuse bouche  
Timbale de thon au mascarpone,  
courgettes, menthe  
Brochette de gigot d'agneau marinée,  
tagliatelles de légumes  
Fromage  
Millefeuille fruits rouges, crème coco

**Période de Formation en Entreprises**



S20

**DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00****DÎNER 19<sup>h</sup> 00****LUNDI**

11 mai 2015

*Amuse bouche*  
*Soupe au pistou*  
*Entrecôte sauce béarnaise,*  
*pommes miettes*  
*Fromage*  
*Baba au rhum*

*Amuse bouche*  
*Tartare de saumon aux agrumes,*  
*salade croquante et blinis*  
*Côte de veau double en sautoir,*  
*gratin bayaldi, pommes grenailles*  
*Fromage*  
*Nougat glacé*

**MARDI**

12 mai 2015

*Amuse bouche*  
*Cannelloni de saumon aux épinards*  
*Côtes d'agneau aux épices,*  
*couscous aux herbes,*  
*caviar d'aubergine*  
*Fromage*  
*Millefeuille pistache framboise*

*Amuse bouche*  
*Chou farci au saumon, vinaigrette*  
*tiède de poivrons*  
*Filet de canette, tomate mozzarella,*  
*pommes fondantes*  
*Fromage*  
*Fraisier à la pistache*

**MERCREDI**

13 mai 2015

**Menu d'évaluation**

*Amuse bouche*  
*Tarte fine à la tomate et au chèvre*  
*Faux-filet grillé, sauce béarnaise,*  
*pommes Pont-Neuf*  
*Fromage*  
*Cœur coulant chocolat*  
*et bananes flambées*

**PAS DE SERVICE****JEUDI**

14 mai 2015

**FERIE**  
**(Ascension)**

**FERIE**  
**(Ascension)**

 **VENDREDI**

15 mai 2015

**PAS DE SERVICE**  
**(Pont de l'Ascension)**

**PAS DE SERVICE**  
**(Pont de l'Ascension)**

DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

18 mai 2015

Amuse bouche  
Asperge sauce mousseline  
Darne de saumon grillée  
sauce moutarde,  
ratatouille niçoise  
Fromage  
Fraisier

Amuse bouche  
Rillettes aux deux saumons  
et ses toasts  
Pavé de boeuf grillé, sauce béarnaise,  
pommes façon « Coin de Rue »  
Fromage  
Tarte fine aux pommes,  
flambée au Calvados

MARDI

19 mai 2015

**Menu 16€**

Amuse bouche  
Tartare de saumon  
et concombre à l'aneth  
Filet de dorade clouté,  
coulis de poivron et tomate, ratatouille  
Fromage  
Soupe de melon aux fruits rouges

Amuse bouche  
Polenta, sardine marinée,  
poivron rouge  
Poulet en cocotte, citron sous la peau  
et fine ratatouille  
Fromage  
Charlotte aux fraises, écume  
au basilic, caramel de Balsamique

MERCREDI

20 mai 2015

**Menu d'évaluation**

Amuse bouche  
Tarte fine à la tomate et au chèvre  
Faux-filet grillé, sauce béarnaise,  
pommes Pont-neuf  
Fromage  
Cœur coulant chocolat  
et banane flambée

**La région Rhône-Alpes**

Amuse bouche  
Croustillant de reblochon à la  
viande des grisons, façon raclette  
Volaille de Bresse aux morilles  
et vin jaune, flan de blettes au bleu  
de Gex, gratin de crozets  
Fromage  
Biscuit de Savoie,  
compote de griottes au serpolet

JEUDI

21 mai 2015

Amuse bouche  
Cannelonis au fromage frais et  
fines herbes  
Filet de dorade, fenouil braisé,  
fumet anisé  
Fromage  
Fraises pochées au vin rouge et olives  
confites

Amuse bouche  
Bavarois de tomates  
et sa crème de poivrons jaunes  
Bar grillé au fenouil, beurre blanc  
anisé, légumes et fenouil braisés  
Fromage  
Jalousie de pêches  
et son coulis de fruits rouges

VENDREDI

22 mai 2015

Amuse bouche  
Thon mariné au gingembre et  
citronnelle, carpaccio d'ananas  
Bavette à l'échalote caramélisé,  
tulipe de pommes noisettes  
Fromage  
Sablé normand aux framboises  
et rhubarbe

Amuse bouche  
Saumon mi fumé au corail d'oursin,  
lentilles vertes au lard  
Filet de bœuf Richelieu  
Fromage  
Salade de fruits exotiques,  
ananas surprise

S22

DEJEUNER 12<sup>h</sup> 00DÎNER 19<sup>h</sup> 00

LUNDI

25 mai 2015

*Férié  
(Lundi de Pentecôte)*

*Férié  
(Lundi de Pentecôte)*

MARDI

26 mai 2015

*Amuse bouche  
Bavarois d'asperge au saumon fumé,  
crème de raifort  
Mixed-grill en brochette,  
pommes paille, beurre maître d'hôtel  
Fromage  
Crumble de spéculoos,  
fraise à la rhubarbe*

*Amuse bouche  
Beignets de gambas, salade de chou  
à la coriande  
Mignon de porc farci au chorizo et  
poêlé, polenta et chutney de fruits secs  
Fromage  
Tulipe de salade de fruits et  
ses sorbets*

MERCREDI

27 mai 2015

*Amuse bouche  
Rouget frit et polenta crémeuse  
Mignon de veau poêlé  
à la provençale  
écrasé de pomme de terre  
à l'huile d'olives  
Fromage  
Charlotte aux fraises,  
écume au basilic*

**La région PACA**  
*Salade méditerranéenne  
Bouillabaise de gambas à la badiane  
et à l'œuf poché  
Filets de rouget, piperade et crème de  
fenouil au safran  
Fromage  
Tropézienne à la Mara des bois*

JEUDI

28 mai 2015

*Amuse bouche  
Asperges blanches et pain perdu  
Boulettes de bœuf au basilic,  
coulis de tomate  
Fromage  
Compotée de fraises et rhubarbe,  
crème mascarpone vanillée*

*Amuse bouche  
Le melon de saison en trilogie  
Tournedos sauté et sa garniture  
Fromage  
Entremets mousseux aux fraises*

VENDREDI

29 mai 2015

*Amuse bouche  
Crème de poivrons rouges aux coques  
Blanquette de veau au lait de coco  
Fromage  
Parfais glacé à la poire et crumble*

*Amuse bouche  
Lotte à l'estragon,  
coco blanc, julienne de légumes  
Canon d'agneau  
en croûte de fruits secs,  
pommes fondantes  
Fromage  
Soufflé glacé macarons*

*De tous les arts, celui qui nourrit le mieux son homme,  
est l'art culinaire".*

*Comédien P.Dac*



*Dans une vieille bouteille, il y a du bon vin.  
Mais il y a aussi quelque chose du passé, et qui dort là.  
Quand on débouche la bouteille, un rayon de soleil ressuscite,  
et ça ne va pas sans un peu d'émotion."*

*(Léon Abric)*