



Madame, Monsieur,

## Menu de Septembre à fin Décembre 2023

Nous vous présentons ci-dessous, les menus du « Restaurant d'application » de l'établissement.

**Les repas seront servis à l'heure du déjeuner : MARDI, JEUDI, VENDREDI.**

**Les dîners seront servis certains jeudis soir**

Les progressions des menus correspondent à des niveaux de formation différents : **Bac Pro 1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> année.**

### Les tarifs :

**le Mardi : 14.00 €**

**les Jeudi et Vendredi : 15.00 € le menu complet et 11.00 € pour la formule bistronomique (plat-dessert) sur mange debout.**

A chacune des prestations, un plateau de fromages A.O.P. est proposé avec un supplément de 1.50 €.

Les **Mardi et Jeudi** : les réalisations de la *mention complémentaire « Cuisinier en Desserts de Restaurant »* sont proposées en dessert.

Dates	Thèmes	Menus
<b>S E P T E M B R E 2 0 2 3</b>		
Vendredi 15 septembre		Salade de gésiers Sauté de veau au lard, gratin de macaronis au Roquefort Tarte Bourdaloue
Vendredi 22 septembre		Œuf mollet aux asperges Parmentier de bœuf et fondue de poireaux Crêpes Suzette
Vendredi 29 septembre		Cocktail à base de miel (avec et s/alcool) et mises en bouche Canette, jus à l'hydromel, échalotes confites au miel, pomme darphin Tarte fine aux abricots (miel et thym)
<b>O C T O B R E 2 0 2 3</b>		
Vendredi 13 octobre		Saumon fumé et blinis au sarrasin Croustillant de cabillaud, ragoût de légumes au lard Crème renversée au caramel
<b>N O V E M B R E 2 0 2 3</b>		
Mardi 7 novembre		Tomate farcie Escalope de veau à la crème, jardinière de légumes Forêt Noire
Mardi 14 novembre		Champignons à la grecque Côte de porc sauce Robert, étuvée de chou rouge Opéra
Jeudi 16 novembre	<i>Menu du marché</i>	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche de Rouergue
Vendredi 17 novembre		Salade comtoise (salade, Comté, saucisse de Morteau, p. de terre) Tartare de bœuf ou pièce du boucher grillée, pommes Pont Neuf Tarte aux myrtilles

Mardi 21 novembre		Potage cultivateur Navarin (agneau) au cidre, pommes château Tarte façon crème brûlée
Jeudi 23 novembre	<i>Le mois du Beaujolais</i>	Saucisson en brioche et jambon sec à la coupe Bœuf bourguignon, jardinière de légumes Choux gourmands, poires et caramel de vin rouge
Vendredi 24 novembre		Œufs brouillés au saumon Poulet rôti, jus corsé, haricots blancs mijotés Poire pochée au Guignolet
Mardi 28 novembre		Velouté Dubarry Pavé de saumon à la plancha au beurre blanc, flan de potimarron Macarons framboise
Jeudi 30 novembre	<i>Asie</i>	Soupe thaï aux crevettes Chop Suey poulet, riz cantonnais Nems croustillants à la mousse de litchi, litchis flambés, coulis matcha
<b>D É C E M B R E 2 0 2 3</b>		
Vendredi 1 décembre		Moules gratinées Carré de porc poêlé, chou-fleur rôti Crêpes, glace caramel au beurre salé
Mardi 5 décembre		Choux fleur à la hongroise Carré de porc au romarin, pommes noisette et écrasée de p. de terre Tropézienne
Jeudi 7 décembre	<i>Indes</i>	Aloo tikki et raita (beignets de p. de terre) Curry d'agneau, légumes épicés Halwa et kulfi (gâteau à la semoule et parfait glacé à la pistache)
Vendredi 8 décembre		Assiette d'huîtres et crevettes bouquet Escalope de veau à la crème, brocolis et céleri sautés Tarte fine aux pommes
Mardi 12 décembre		Avocat aux crevettes Curry d'agneau, pommes cocotte Soufflé chocolat
Jeudi 14 décembre	<i>Saveurs de nos forêts</i>	Crème à la châtaigne et flan de champignons Salmis de faisan, légumes oubliés Clin d'œil à Régis Marcon : la morille en dessert.
Vendredi 15 décembre		Crème de lentilles au lard Tronçon de saumon poché, sauce hollandaise, pommes à l'anglaise Choux pralinés
Mardi 19 décembre		Velouté de champignons Pavé de cabillaud à la plancha, beurre safrané, riz pilaf Clafoutis et griottes flambées
Jeudi 21 décembre	<i>Scandinavie</i>	Gravlax, blinis et crème citronnée Canard à la finlandaise chou rouge braisé, pommes caramélisées Assiette scandinave

## En nocturne

Jeudi 30 novembre	<b><u>Parfum du Quercy</u></b> <b><u>30.00 €</u></b>	Menu élaboré autour du safran
Jeudi 7 décembre	<b><u>Le Maître d'Hôtel à l'honneur</u></b> <b><u>30.00 €</u></b>	Le menu proposé mettra à l'honneur le travail des chefs de rang avec des découpages et des flambages dans la salle de restaurant.
Jeudi 21 décembre	<b><u>Festivité de Noël</u></b> <b><u>32.00 €</u></b>	Douceur de patate Buffet de la mer (saumon fumé, langoustine, crabe) Tournedos Rossini Création des MC dessert en restaurant

**Merci de votre fidélité  
et de votre précieuse collaboration auprès de nos élèves. *L'équipe pédagogique.***

<b>Professeurs de cuisine &amp; pâtisserie</b>	<b>Professeurs de Commercialisation et Services en Restauration</b>	<b>Professeur chargée de la coordination au Lycée hôtelier</b>
M. Maxime <b>COUET</b> M. Julien <b>LAMANILEVE</b> M. Christophe <b>ROQUES</b> M. Stéphane <b>SOULARD</b>	Mme Charlotte <b>BRU CATUSSE</b> Mme Régine <b>DELBRUEL</b> Mme Lucie <b>JACOUD</b> M. Christophe <b>POURCEL</b>	Madame Claudie <b>LACROIX</b>