

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION ET DE LA BRASSERIE

JANVIER – JUIN 2017

L'équipe pédagogique hôtellerie et leurs élèves sont heureux de vous accueillir le midi du lundi au vendredi.



JANVIER 2017

Mercredi 04 janvier

Mise en bouche
❧
Feuilleté aux fruits de mer
❧
Filet de cabillaud papillote
❧
Tarte mirabelle

Jeudi 05 janvier

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Veau marengo accompagné de pâtes

Tarte alsacienne



Lundi 09 janvier

Mise en bouche
❧
Tarte fine au saumon et brocolis
❧
Filet mignon sauté chasseur, riz composé
❧
Café gourmand

Mardi 10 janvier

Menu binaire

Côte de bœuf béarnaise
❧
Salade de fruits exotiques

Mercredi 11 janvier

Menu brasserie

Brunoise de betteraves et pommes acides

Estouffade de bœuf provençal pommes pont neuf

Mille-feuille de crème frangipane

Mercredi 11 janvier

Mise en bouche
❧
Gnocchis à la Parisienne
❧
Veau marengo
❧
Tarte aux fruits de saison

Jeudi 12 janvier

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Blanquette de dinde et son riz créole

Baba au rhum

Jeudi 12 janvier

Mille-Feuille de fruits de mer
❧
Côte de bœuf béarnaise,
Gratin dauphinois
❧
Cerises flambées

Vendredi 13 janvier

Tarte au Boursin et courgettes
❧
Cuisse de poulet façon curry indien
❧
Forêt noire

Vendredi 13 janvier

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Purée de cabillaud

Mousse au chocolat



JANVIER 2017

Lundi 16 janvier

Mise en bouche



Tiropitakia

(chausson en pâte filo garni de parmesan et de fêta)



Moussaka



Loukoumadés

(Beignets frits arrosés de miel)

Mardi 17 Janvier

Menu Brasserie

Salade de bienvenue

Filet de poisson sauté à l'anglaise

Flan de légumes, pommes vapeur

Parodien

(gâteau garni de bananes, cerises, pommes, poires et amandes)

Mercredi 18 janvier

Mise en bouche



Gratin de courgettes



Filet de rouget et topinambours confits



Milopita

(gâteau aux pommes, poires et crème vanille)

Jeudi 19 janvier

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Rôti de dinde boulangère

Cheese cake

Jeudi 19 janvier

Assiette nordique



Lapereau en civet, écrasé de pommes de terre



Crumble aux amandes

Lundi 23 janvier

Mise en bouche



Velouté Choisy



Pintadeau poêlé sur canapé



Clafouti aux fruits rouges

Mercredi 25 janvier

Mise en bouche



Coquille aux fruits de mer



Saumon braisé sauce hollandaise, pommes à l'anglaise et légumes étuvés



Palet Breton aux pommes flambées au calvados

Jeudi 26 janvier

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Escalopes panées sauce béarnaise, panaché de courgettes et carottes

Palets en verrine aux pommes et fromage blanc

Jeudi 26 janvier

Aumônière de l'océan (crêpe de la mer)



Fricassée de lapin au miel



Mille-Feuille maison

Lundi 30 janvier

Mise en bouche



Quiche andalouse



Tortilla espagnole



Crème catalane et sablés

FEVRIER 2017

Mercredi 1^{er} février

Mise en bouche



Empanada

(chausson au thon et poivrons étuvés)



Filet de dorade au citron, tombée d'épinard
et pomme amandine



Torta de Santiago

(Gâteau aux amandes, citron et cannelle)

Jeudi 02 février

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Porc à l'ananas et riz créole

Salade de fruits

Jeudi 02 février

Terrine de lapereau en gelée



Mignon de porc au chorizo

Pommes des champs

Nuage crémeux ciboulette



Moelleux au chocolat et sa glace vanille
maison



Lundi 27 février

Mise en bouche



Avocat cocktail



Rognons à la moutarde, écrasée de bintje,
petits pois à la paysanne



Eclair au café et à la vanille



Mardi 28 février

Menu binaire

Pintadeau poêlé, pommes de terre sautées



Abricots flambés par nos soins accompagnés
de sa glace

Mardi 28 février

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Poulet Basquaise

Salade de fruits

MARS 2017

Mercredi 1^{er} mars

Mise en bouche
☞
Croustade d'œufs brouillés aux fines herbes
☞
Curry d'agneau et riz Madras
☞
Cygnes à la crème et chantilly

Jeudi 02 mars *Menu brasserie*

Salade de bienvenue

*Pavé de saumon sauce
Hollandaise, épinards et pommes de terre*

Brownie et sa crème anglaise

Jeudi 02 mars

Sabayon d'asperges vertes cuites à blanc
☞
Pavé de saumon en jus cuisson au vin
blanc, flan Crécy et pommes séchées
☞
Pruneaux flambés à l'Armagnac

Vendredi 03 mars

Assiette de charcuteries
☞
Joue de bœuf en Parmentier
☞
Petit savarin crème légère

Lundi 6 mars

Mise en bouche
☞
Légumes à la grecque
☞
Lasagne de légumes
☞
Salade de fruits

Mardi 07 mars *Menu binaire*

Escalope de veau, chou-fleur et pomme de
terre
☞
Banana split

Mercredi 8 mars

Mise en bouche
☞
Buffet d'entrées
☞
Truite au bleu pochée au court bouillon,
pommes vapeur et courgettes
☞
Ananas flambé

Jeudi 09 mars *Menu brasserie*

Salade de bienvenue

Quenelles façon Nantua, riz créole

Mousse au chocolat

Jeudi 09 mars

Raviolis aux champignons en Duxelles
☞
Travers de porc laqué et gratin de légumes
☞
Crêpes Suzette maison

Vendredi 10 mars

Quiche aux escargots
☞
Rôti de porc aux ananas rôtis
☞
Café gourmand et gâteau au chocolat

Vendredi 10 mars *Menu brasserie*

Salade de bienvenue

Carottes vichy, gratin dauphinois, steak

Pomme au four



MARS 2017

<u>Mardi 14 mars</u>	<u>Menu binaire</u>
Paëlla de Valencia ☞ Mille-feuille maison	
<u>Mardi 14 mars</u>	<u>Menu brasserie</u>
<i>Salade de bienvenue</i> <i>Truite meunière, sauce tartare, tombée d'épinards et écrasée de pomme de terre</i> <i>Crème Catalane et langue de chat</i>	
<u>Jeudi 16 mars</u>	
Assiette de poissons fumés ☞ Cuisse de lapin en aumônière des brasseurs ☞ Mille-Feuille traditionnel	
<u>Vendredi 17 mars</u>	
Pilaf de fruits de mer ☞ Émincé de volaille des Îles ☞ Dessert coco sur son Île jaune et ananas flambé	
<u>Mardi 21 mars</u>	<u>Menu binaire</u>
Brandade de Morue ☞ Tarte Bourdaloue	
<u>Mercredi 22 mars</u>	<u>Menu brasserie</u>
<i>Macédoine de légumes</i> <i>Poulet basquaise</i> <i>Biscuit roulé</i>	

<u>Jeudi 23 mars</u>	<u>Classe Examen</u>
Profiterole d'escargots ☞ Coq en ragoût au vin Étuvée de légumes ☞ Tarte au chocolat	
<u>Vendredi 24 mars</u>	
Tartare de saumon ☞ Volaille Fricassée à l'ancienne, patates douces, riz Madras ☞ Beignet des îles	
<u>Vendredi 24 mars</u>	<u>Menu brasserie</u>
<i>Salade de bienvenue</i> <i>Escalope de veau, chou-fleur et pommes de terre</i> <i>Abricots flambés</i>	
	
<u>Mardi 28 mars</u>	<u>Menu brasserie</u>
Macédoine de légumes Longe de porc poêlée, pommes sautées, tomate rôtie Feuilleté aux fruits	
<u>Mardi 28 mars</u>	<u>Menu binaire</u>
Moussaka ☞ Mousse au chocolat maison	

MARS 2017

Jeudi 30 mars

Classe Examen

Omelettes aux herbes



Escalope de volaille, émincés de champignons du moment



Tarte Bourdaloue

Vendredi 31 mars

Encornet farci aux fruits secs



Colombo de porc




Salade de fruits



AVRIL 2017

<u>Mardi 04 avril</u>	<u>Menu binaire</u>
Filet de poisson sauté à l'anglaise, flan de légumes et pomme vapeur ☞ Salade de fruits maison	
<u>Mercredi 05 avril</u>	<u>Menu brasserie</u>
Tomate surimi en verrine Bœuf grillé, pommes Darphin, gratin de légumes Génoise crème anglaise	
<u>Jeudi 06 avril</u>	
Avocat préparé par nos soins ☞ Poisson sole Pommes râpées en galette sautées au beurre ☞ Crème Chiboust et ses sablés	
<u>Vendredi 07 avril</u>	<u>Menu brasserie</u>
Salade de bienvenue Riz et bourguignon Crêpes	
<u>Vendredi 07 avril</u>	<u>Classe Examen</u>
Thème : ficelle picarde ☞ Navarin ☞ Tarte aux pommes	
<u>Mardi 25 Avril</u>	<u>Menu brasserie</u>
Salade de bienvenue Steak au poivre, légumes de saison Génoise sauce Anglaise	

<u>Mardi 25 avril</u>	<u>Menu binaire</u>
Grande assiette « la Toute Fromage » ☞ Soupe de fraises	
<u>Jeudi 27 avril</u>	<u>Menu brasserie</u>
Salade de bienvenue Blanquette de dinde et riz créole Baba au rhum	
<u>Mercredi 26 avril</u>	
Mise en bouche ☞ Moules à la marinière ☞ Filet de bar sauté, purée de céleri et fenouil ☞ Sorbet et biscuits	
<u>Vendredi 28 avril</u>	<u>Classe Examen</u>
Thème : Œuf ☞ Filet mignon ☞ Choux à la crème	
	

MAI 2017

<u>Mercredi 3 mai</u>	<u>Classe Examen</u>
Croustillant aux fruits de mer ☞ Plat tenu secret ☞ Choux à la crème diplomate à la pistache	
<u>Mercredi 03 mai</u>	<u>Menu brasserie</u>
Salade verte croûtons grillés à l'ail Carré de porc poêlé, tomate provençale pomme de terre au four Tarte feuilletée à la crème et aux fruits	
<u>Jeudi 04 mai</u>	<u>Menu brasserie</u>
Salade de bienvenue Paupiettes de dinde aux champignons et purée de pommes de terre Tarte Bourdaloue	
<u>Vendredi 05 mai</u>	<u>Classe Examen</u>
Thème : Macédoine ☞ Volaille ☞ Tarte	
<u>Vendredi 05 mai</u>	<u>Menu brasserie</u>
Salade de bienvenue Tartiflette Tarte aux pommes	

<u>Mardi 09 Mai</u>	<u>Menu brasserie</u>
Salade de bienvenue Sauté de dinde au curry, riz composé Tarte aux pommes à l'alsacienne	
<u>Mercredi 10 mai</u>	<u>Classe Examen</u>
Feuilleté aux champignons ☞ Plat tenu secret ☞ Choux à la crème diplomate aux abricots	
<u>Jeudi 11 mai</u>	<u>Menu brasserie</u>
Salade de bienvenue Escalopes panées, sauce béarnaise et panaché de courgettes carottes Palets en verrine aux pommes et fromage blanc	
	
<u>Vendredi 12 mai</u>	
Pissaladière ☞ Dorade crème de romarin ☞ Sablés et mousseline de citrons jaunes	

MAI 2017

lundi 15 mai

Mise en bouche



Quiche à la tomate, aux olives et à la
faisselle



Gratin de rigatonis aux deux saumons



Tarte à l'orange

Mercredi 17 mai

Classe Examen

Croustade d'œufs brouillés à la provençale



Plat tenu secret



Choux à la crème diplomate à la pêche

Jeudi 18 mai

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Poulet rôti et panaché de légumes

Tarte Libouli



Vendredi 19 mai

Œuf frit andalouse



Estouffade de bœuf toulousain (mariné en
cocotte)



Tarte au chocolat



Mercredi 24 mai

Melon au jambon de Parme



Poulet au paprika



Trilogie de fromages



Crêpes flambées

Mercredi 31 mai

Melon au porto



Truite aux amandes



Trilogie de fromages



Bananes flambées et glace

JUIN 2017

Jeudi 1^{er} juin

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Veau marengo et son accompagnement de pâtes

Tarte alsacienne aux pommes

Vendredi 02 juin

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Bœuf aux carottes

Ile flottante



Tous les membres du Lycée Professionnel Lavoisier vous remercient de votre visite et espèrent vous revoir très vite.

La brasserie et le restaurant d'application vous réservent leur meilleur accueil du lundi au vendredi à partir de 12 h 00, fin de service à 14 h 00.

TARIFS

Brasserie	Salade + Plat + Dessert	6 euros
Restaurant d'application		
<u>Demi-formule</u>	Entrée + Plat OU Plat + Dessert	9 euros
<u>Formule binaire (le mardi)</u>	Plat + dessert	9 euros
<u>Formule complète</u>	Entrée + Plat + Dessert	13 euros
<u>Formule réunion</u>	Accueil café Mise à disposition d'une salle Repas	18 euros

Les boissons sont en supplément, demandez la carte au restaurant.



Merci de réserver uniquement par téléphone au :

03.20.73.88.05

Plan d'accès au lycée professionnel Lavoisier

L'accès au restaurant se fait par la rue Lavoisier.

Des stationnements sont possibles en face du lycée.

Il est également facile de se rendre au lycée en bus, métro et tramway (arrêt Eurotéléport)

