

# REPAS DU MARDI MIDI

**Menu à  
14€**

Forfait boissons en supplément

Sauf menu exceptionnel

## Menus élaborés et servis par les élèves de 1ère Bac Pro

21/09

Normandie

Velouté de Champignons de Fleury sur Orne

**ou**

Tartine de livarot AOP, pommes et rhubarbe  
sur fondue de poireaux de Créance

\*\*\*

Médaille de Volaille au Jambon de la manche  
Ecrasé de Pomme de terre, Sauce Camembert

**ou**

Mignon de porc à la Normande,  
Gratin de blettes et andouille de Vire, chips de sarrasin

\*\*\*

Planche de fromages normands

**ou**

Tarte Normande aux Poires, Caramel laitier

28/09--05/10

Alsace

Tartare de truite, œuf poché et espuma concombre

**ou**

Cuisse de grenouille à la crème de persil

\*\*\*\*

Strudel de Sandre au Saumon Fumé

**ou**

Bäkeofe Alsacien (pot au feu)

\*\*\*\*

Tarte au fromage blanc, coulis de fruits rouges

**ou**

Sabayon champagne aux quetsches

12/10--19/10

Nord

Velouté de moules au curry

**ou**

Tarte au maroilles et salade de chicons

\*\*\*\*

Waterzooï de Lotte aux petits légumes

**ou**

Carbonade flamande, Rattes rôties à l'ail fumé

\*\*\*\*

Ch'tiramisu aux spéculos

**ou**

Crème flambée à la Chicorée

16/11

Repas Chasse (26€)

Boissons comprises

Terrine de lapin aux fruits secs et confit d'oignons rouges

\*\*\*\*

Pavé de Biche façon Rosini,  
Chutney de pommes figues, Sauce Raisin

\*\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*\*

Croustillant au gruë de cacao,  
Crèmeux chocolat et clémentines

23/11

Savoie

Œuf en meurette au Beaujolais

**ou**

Truite fumée, blinis et crème légère aux herbes

\*\*\*

Pavé d'Omble Chevalier au beurre Alpin,  
Creuzet au Reblochon

\*\*\*

Planche de dégustation du fromager

**ou**

Mont-Blanc à la crème de Marron

Infusion glacée au Génépi

30/11

Beaujolais

Truite fumée, blinis et crème légère aux herbes

**ou**

Quenelle de brochet, sauce nantua

\*\*\*

Côte de bœuf grillée, crème de beaufort  
gratin de cardon à la crème

\*\*\*

Planche de dégustation du fromager

**ou**

Tarte aux noix caramel, sorbet myrtille

**Menu à  
14€**

# REPAS DU MARDI MIDI

Forfait boissons en supplément

Sauf menu exceptionnel

Menus élaborés et servis par les élèves de 1ère Bac Pro

<p><b>07/12</b></p> <p><u><b>Rhône Alpes</b></u></p> <p>Truite fumée, blinis et crème légère aux herbes <b>ou</b> *** Quenelle de Brochet sauce Nantua *** Côte de Bœuf grillée, Crème de Beaufort, et Gratin de Cardon à la crème *** Planche de dégustation du fromager <b>ou</b> Tartes aux Noix caramel, Sorbet Myrtilles</p>	<p><b>14/12</b></p> <p><u><b>Repas de Noël (26€)</b></u> <b>Boissons comprises</b></p> <p>Huitre chaude au sabayon de champagne *** Gravlax de Saumon aux agrumes et aneth *** Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit aux figues *** Ris de veau aux morilles Mousse de cèleri au sésame grillé *** Bûche surprise</p>
<p><b>22/02--01/03</b></p> <p><u><b>Bretagne</b></u></p> <p>Buffets Terre et Mer aux saveurs bretonnes</p> <p>Fruits de mer, hors d'œuvre, plat, fromages, desserts</p>	<p><b>08/03--15/03</b></p> <p><u><b>Bourgogne</b></u></p> <p>Cassiolette de petits gris à la crème d'ail <b>ou</b> *** Croustade d'Epoisses en fondue Lapereau à la ficelle, velouté moutardé et Légumes oubliés <b>ou</b> *** Pochouse Bourguignonne (poisson) *** Poire pochée belle Dijonnaise, Sorbet Cassis <b>ou</b> Rigodon</p>
<p><b>22/03--29/03</b></p> <p><u><b>Sud ouest</b></u></p> <p>Chipirons farcis à la piperade <b>ou</b> *** Assiette découverte du sud-ouest Pavé de cabillaud piqué au chorizo, haricots tarbais <b>ou</b> Magret de canard rôti aux épices et sa garniture *** Gâteau Basque aux cerises noires <b>ou</b> Tarte chocolat au piment d'Espelette</p>	<p><b>05/04</b></p> <p><u><b>Repas de Pâque (26€)</b></u> <b>Boissons comprises</b></p> <p>Menu Découverte en 5 services Autour de Pâques</p>
<p><b>26/04--03/05</b></p> <p><u><b>Val de Loire</b></u></p> <p>Crème d'Asperges verte au Saint Maure <b>ou</b> *** Gougères au Selles sur Cher et crème et pesto de radis Andouillette de Vouvray grillée, légumes primeurs <b>ou</b> Filet de sandre rôti au foin et vin de Touraine, Flan d'asperges blanches et foie gras *** Galette Nantaise aux fruits rouges <b>ou</b> Tarte des sœurs Tatin</p>	<p><b>10/05--17/05</b></p> <p><u><b>Sud Est</b></u></p> <p>Thon mi-cuit au sésame Mesclun de jeunes pousses <b>ou</b> *** Tarte fine aux sardines et quenelle de ricotta *** Filet de Daurade sauce vierge, Fenouil confit à l'orange <b>ou</b> *** Carré d'agneau rôtis au romarin pommes en brioche *** Crème brûlée à la lavande <b>ou</b> Déclinaison autour du citron</p>