



Lycée Professionnel Commercial
& Hôtelier Auguste ESCOFFIER

Carte des MENUS

de fin août à novembre 2016



Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi midi & soir
Vendredi

Réervations tous les jours au 24 26 70
24 26 71
24 26 72

INFORMATIONS IMPORTANTES

Madame, Monsieur,

Nous vous rappelons que la réservation est obligatoire, au moins une semaine à l'avance, cependant vous pouvez tenter votre chance le jour même.

HORAIRES :

Accueil de la clientèle le midi : de 11h30 à 12h15

Accueil de la clientèle le soir : de 19h30 à 20h15

Fermeture du restaurant le midi : 14h00

Fermeture du restaurant le soir : 22h00

TARIFS :

Les tarifs sont indiqués prix TTC et hors boissons.

Déjeuners : 2310 F
Formule DUO : 1575 F
(Entrée, plat ou Plat, dessert)
Dîners gastronomiques : 3990 F

BUFFET ET GROUPE :

L'accueil de groupes, l'organisation de vos diverses manifestations (buffets, banquets, séminaires, réunions...) sont possibles.

Contactez le directeur délégué aux formations pour un devis ou plus d'informations au : 24 26 71

Pour les groupes à partir de 10 personnes, il vous sera demandé un chèque d'acompte de 30 % du total de la facturation à déposer le jour de la réservation. Il peut vous être proposé un menu avec boissons. Pour les personnes absentes du repas sans avoir prévenu 48h à l'avance, le montant de l'acompte sera gardé.

LE REGLEMENT :

Le règlement peut être effectué par carte bleue, espèces ou chèque. Pour des raisons d'approvisionnement, l'équipe pédagogique et de Direction du Restaurant d'application se réservent le droit de changer un plat.





Lundi 22 Août

Petite quiche du Lagon et sa salade à l'estragon
...
Filet de canard au miel et poire aux épices
...
Charlotte aux framboises et bavarois vanille



Mardi 23 Août

Tarte fine Monsieur
Demoizet
...
Papillote Caponata
...
Entremets la « tortue »



Jeudi 25 Août

Midi Tajine de légumes au Quinoa
...
Filet de Daguet au foin de Provence et sa
garniture des Garrigues
...
Tartelette crumble aux pommes



Mercredi 24 Août

Feuilleté d'escargots
au beurre d'ail
...
Osso bucco Piémontaise,
Risotto aux morilles
...
Cappuccino coco et
noyaux givré arabica,
croquette au chocolat grand cru



Soir

Pressée de tomates aux crabes, pistou de
roquette
...
La bouillabaisse façon
"CAILLOU"
...
Coque chocolatée givrée à la noix de coco,
mangue et ananas caramélisés



Vendredi 26 Août

Salade de lentilles au lard, œuf mollet et vinaigrette balsamique
...
Dos de vivaneau en croûte de noix de coco Légumes du pays
...
Carré au champagne et framboises dentelle sésame pavot



Lundi 29 Août

Petite salade en meurette

...

Carré d'agneau sur tarte fine de poivrons jus d'ail

...

Crème brûlée à l'orange, tuile dentelle aux citron vert



Mardi 30 Août

Velouté automnal et son bonbon de foie gras

...

Pêche du jour en portefeuille gratin de cucurbitacées

...

Millefeuille fraise



Jeudi 01 septembre

Midi

Crème brûlée au beaufort poudre de lard

...

Canon de cerf pralin de cèpes, ses macarons de pomme de terre

...

Entremets framboise anis, biscuit pain de Gênes

Soir

Noix de St Jacques en habit vert et crème de choux fleur

...

Filet de bœuf du pays sauce choron, patates douces confites et mesclun croquant

...

Tarte pistache et riz à l'impératrice, gelée d'orange



Mercredi 31 Août

Feuilleté d'escargots au beurre d'ail

...

Osso bucco Piémontaise
Risotto aux morilles

...

Gâteau de patate douce et crème glacée ivoirine, marmelade de papaye



Vendredi 02 septembre

Salade de lentilles au lard, oeuf mollet vinaigrette balsamique

...

Dos de Vivaneau à la noix de coco, légumes verts du pays

...

Carpaccio de poire comme la belle Hélène

Lundi 5 septembre



Mousse de beaufort au carvi

...

Méli-mélo de la mer au poêlon et son bavarois au porto

...

Panna cotta aux fruits tropicaux, churros à la cannelle

Mardi 6 septembre



Croustillant terre mer

...

Parmentier de bœuf et son cordon jus corsé

...

Fraisier

Jeudi 8 septembre



Mid

.

Marinade de saumon à l'anis

...

Paupiette de volaille à l'ananas pays rôti

...

Tartelette aux figes

Soir



Marmite de crevettes au bourgogne aligoté

...

Ragoût de joues de bœuf braisées et brisures de truffe, salade gourmande

...

Tiramisu revisité, noisettes caramélisées

Mercredi 7 septembre



Gravlax mariné pain azimé et crème légère

...

Entrecôte double grillée sauce béarnaise pommes pont neuf ragout de légumes verts

...

Raviole d'agrumes, jus à la citronnelle passion

Vendredi 9 septembre



Gaspacho de concombre à la menthe poivrée, croustillant de crevettes

...

Noisettes d'agneau à la fleur de thym et son assortiment de légumes

...

Soufflé glace à l'orange, ganache chocolat au Cointreau

Lundi 12 septembre



Melba de canard au sel de Poum

...

Pavé de bœuf en herbes Mousseline à la française

...

Sabayon chocolat grand cru, caramel mou aux épices

Mardi 13 septembre



Charlotte de poisson fumé

piperade en sorbet

...

Médaille de porc rôti
mille-feuille de légumes
grillés

...

Fraisier

Jeudi 15 septembre



Midi

Gaspacho de tomate bavarois d'avocat

...

Parmentier d'igname bicolore à
l'andouille bretonne

...

Sablé citron meringué et suprêmes
d'agrumes

Soir



Noix de St jacques en
habit vert et crème de choux fleur

...

Filet de bœuf du pays sauce
choron, patates douces
confites et mesclun croquant

...

Dôme caramel et crème de whisky,
glace arabica

Mercredi 14 septembre



Gravlax mariné pain azimé et crème
légère

...

Entrecôte double grillée sauce
béarnaise pommes pont neuf ragout
de légumes verts

...

Galette de banane
caramélisée et crème brûlée au coco

Vendredi 16 septembre



Gaspacho de concombre à la menthe poivrée, croustillant de crevettes

...

Noisettes d'agneau à la fleur de thym et son assortiment de légumes

...

Gouttes en chocolat à la crème d'amande, clafouti aux fruits rouges



Lundi 19 septembre

Galette de saint Jacques et fondue de poireaux
...
Volaille juste rôtie en confit de mangues et ses suprêmes d'orange
...
Millefeuille passion coco



Mardi 20 septembre

Quiche de fruits de mer au coulis
de crustacés
...
Mikado de brandade océanienne au
basilic Aïoli au safran
...
Tarte aux fraises



Jeudi 22 septembre

Mid

Antipasti de légumes grillés et sa
tartine de Parme
...
Marmite des Estaminets de Nouméa
...
Farandole de choux chantilly



Soir

Crème Parmentier et escalope de foie gras
poêlée et huile de truffe
...

Filets de rouget grillés, sauce vierge
et mini ratatouille
...

Assiette gourmande



Mercredi 21 septembre

Pissaladière niçoise
...
Bouillabaisse garniture
marseillaise
pommes Safranées
...
Tarte de fruits exotiques



Vendredi 23 septembre

Fondant Bruxellois et jambon Serrano
...
Pot au feu du lagon
...
Nid d'abeilles et son coulis de framboise



Lundi 26 septembre

Salade de poissons à la Tahitienne
...
Pommes sablées au canard Spaghetti de courgettes
...
Charlotte aux fruits



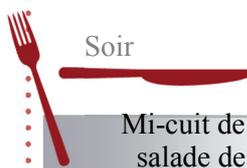
Mardi 27 septembre

Pressée de tomates au
chèvre frais
...
Jambonnette de volaille
façon Guémené
...
Crème brûlée à la vanille
de Lifou et fruits flambés



Jeudi 29 septembre

Midi
Quenelle du lagon autour de sa crevette
...
Green carry de volaille basmati aux amandes
...
Eclairs choux au praliné et craquelins
Verrine de smoothie



Soir

Mi-cuit de thon jaune aux fines herbes,
salade de papaye verte aux agrumes,
rougail de tomates au
gingembre et citronnelle

...
Filet mignon de veau risotto aux asperges et
girolles et jus corsé

...
Crème brûlée à l'orange et
ses tuiles dentelles au citron vert



Mercredi 28 septembre

Pissaladière niçoise
...
Bouillabaisse garniture
marseillaise pommes
Safranées
...
Tarte fine aux figues et crème
glacée à la lavande



Vendredi 30 septembre

Fondant Bruxellois et jambon Serrano
...
Marmite de la mer comme une bouillabaisse
...
Charlotte mangue



Lundi 3 octobre

Œuf poché sur toast de saumon et guacamole
...
Rôti de bœuf en croûte d'herbes, pommes allumette, champignons farcis
...
Cheesecake d'Alain Ducasse



Mardi 4 octobre

Velouté diamant noir
...
Médailillon de veau Sichuan
cassolette de fèves
...
Tiramisu arabica
grand cru



Jeudi 6 octobre

Mid
Feuille à feuille de granny au bleu
...
Green Curry de volaille
basmati aux amandes
...
Tarte aux quetsches d'Alsace et crème
chibouste au kirch



Soir

Crème Parmentier et
escalope de foie gras poêlée et huile de
truffe
...
Filets de rouget grillés, sauce vierge et
mini ratatouille
...
Marquise au chocolat, crème mentholée



Mercredi 5 octobre

Assiette antipasti
...
Volaille rôtie au jus ,
pommes de terre rissolées
haricots verts à l'ail
...
Tartelette framboise
chocolat et crème noisette



Lundi 24 octobre

Concombre farci à la fêta et olives
...
Côte de bœuf sauce béarnaise, écrasée de pomme de terre au parfum de truffe
...
Entremets mangue chocolat Blanc



Mardi 25 octobre

Salade de crevettes à la
chinoise et quinoa
...
Cassolette de fruits de
mer et son risotto
...
Fraicheur thé citron



Jeudi 27 octobre

Midi

Waterzoi picard aux larmes de maroilles
croustillantes
...

Joues de veau aux 3 olives et duo de gnocchis
...

Cheese cake passion et son ruban rose



Mercredi 26 octobre

Assiette antipasti
...
Volaille rôtie au jus ,
pommes de terre rissolées
haricots verts à l'ail
...
Miroir framboise et chocolat
ivoire, biscuit pistache



Lundi 31 Octobre

Tartare de poissons Gravlax crème d'aneth
...
Darne de la mer sauce vanille , Riz sauvage
...
Macarons en fleurs et fruits



Mercredi 2 novembre

Crème de moules au curry
...
Couscous royal garni aux légumes
...
Banane rôtie et sablé farine de
châtaigne, crémeux au chocolat
Marou



Jeudi 3 novembre

Mid

Menu découverte
Délice gourmand



Soir

Menu surprise élaboré par
nos élèves et sa
déclinaison gourmande



Bien vous recevoir,
Ne jamais vous décevoir,
Et souvent vous revoir...

