



## RESTAURANT D'APPLICATION DU LYCÉE EMMANUEL CHABRIER

### MENU BAC PRO 2023/2024

Mardi et vendredi midi à partir de 12h15 fermeture à 14h30

*Mardi* Menus à 18€ - « avec un verre de vin, café compris »

Menu de Noël à 26€

*Vendredi* Menus à 20€ - « avec un verre de vin, café compris »

Menu de Noël à 28€

Les Jeudis soir à partir de 19h15 fermeture à 21h30

*Jeudi* Menus à 26€ - Accord mets / vins 33€

Menu de Noël à 35€ - Accord mets /vins 42€

*AB: amuse-bouche*

*Merci de nous signaler les intolérances et les allergies alimentaires au moment de la réservation*

*Merci pour votre collaboration*

*Réservation obligatoire quelques jours avant la date souhaitée*

**Tel: 04.71.59.02.87**

**Pour des raisons ou des besoins pédagogiques les réservations peuvent être annulées  
Merci de votre compréhension**



*Les élèves et les professeurs de la section hôtelière vous souhaitent de passer  
un agréable moment en leur compagnie*



<p><b>Vendredi 22 Septembre 2023</b></p> <p><b><u>Menu Lyonnais / Rhône-Alpes</u></b>  ÉTAPE A LA CAPITAL DE LA GASTRONOMIE  AB: Mini saucisson brioché  *****</p> <p>Quenelles de brochet, sauce Nantua  *****</p> <p>Jambonnette de poulet façon Célestine  Gratin de cardons, crozets  Cervelle de canut et brioche nature  *****</p> <p>Tarte aux pralines, sorbet melon</p>	<p><b>Jeudi 28 Septembre 2023</b></p> <p><b><u>CONCEPT FOOD COURT</u></b></p> <p><b><u>Menu Altiligérien</u></b></p> <p>Création des recettes en cours</p>	<p><b>Vendredi 29 Septembre 2023</b></p> <p><b><u>Menu Auvergne</u></b>  <b><u>Menu « SUC'ULENT »</u></b>  AB : Pounti  Truffade à la tomme fraîche de Cantal  *****</p> <p>Les Tripoux d'Auvergne et ses lentilles du Puy  *****</p> <p>Plateau de fromages : Cantal jeune, Cantal Entre-Deux et Cantal Vieux  *****</p> <p>Pompe aux pommes et son sorbet verveine d'Yssingaux</p>
<p><b>Jeudi 05 Octobre 2023</b></p> <p><b><u>Soirée</u></b>  <b><u>DEGUST'YSSIME</u></b></p> <p><b><u>Traiteur/Cocktail dînatoire</u></b></p>  <p>10€</p>	<p><b>Jeudi 12 Octobre 2023</b></p> <p><b><u>Menu Bistronomique</u></b></p> <p>Tartelette mi- cuit, mi- cru  *****</p> <p>Blanquette de veau revisitée  *****</p> <p>Assiette ou plateau de fromages  *****</p> <p>Tarte citron déstructurée</p>	<p><b>Vendredi 13 Octobre 2023</b></p> <p><b><u>Sur la route des vins de Bourgogne</u></b></p> <p>Tarte fine aux escargots de bourgogne et potagère de pousses fraîches  *****</p> <p>Coq au Gevrey-Chambertin, légumes primeur  Riz pilaf  *****</p> <p>Plateau de fromages régionaux : Mâconnais, Charolais et Epoisses  *****</p> <p>Poire pochée au vin rouge épicée,visitandine aux cassis et sorbet cassis</p>
<p><b>Mardi 17 Octobre 2023</b></p> <p><b><u>Menu Altiligérien</u></b></p> <p>Macédoine de légumes de saison  *****</p> <p>Poulet fermier d'Auvergne, pommes de terre Lyonnaise  *****</p> <p>Assiette ou plateau de fromages  *****</p> <p>Salade de fruits de saison, tuile à la verveine d'Yssingaux</p>	<p><b>Jeudi 19 Octobre 2023</b></p> <p><b><u>Menu Brasserie</u></b></p> <p>Omelette aux champignons  Ou  Omelette au fromage  Ou  Omelette au jambon  *****</p> <p>Pièce du boucher, frites « Maison » et sa salade de saison  Ou  Poisson entier selon arrivage, tian de légumes et riz aux deux poivrons  *****</p> <p>Fromage blanc aux fines herbes  Ou  Fromage blanc et son coulis de fruits rouges  *****</p> <p>Crème brûlée  ou Profiteroles glace vanille, sauce chocolat</p>	<p><b>Vendredi 20 Octobre 2023</b></p> <p><b><u>Menu Rhône-Alpes</u></b>  <b><u>LA MONTAGNE ,CA VOUS GAGNE!</u></b></p> <p>AB :Mini soufflé au comté  *****</p> <p>Soupe aux pois et lard croûtons au Mont d'Or  *****</p> <p>Poulet de Bresse au vin jaune et morilles,saucefromagère,röstis  *****</p> <p>plateau de fromages  *****</p> <p>Entremet chocolat, griottines</p>

Mardi 07 Novembre 2023	Jeudi 9 Novembre 2023	Vendredi 10 Novembre 2023
<p><b><u>Menu Altiligérien</u></b></p> <p>Terrine de légumes aux herbes aromatiques</p> <p>*****</p> <p>Cailles rôties d'Auvergne, pommes Parmentier</p> <p>*****</p> <p>Tulipe de fruits de saison</p>	<p><b><u>Menu Moyen-Orient</u></b> <b><u>Les Mille et une nuits</u></b></p> <p>AB : Aubergine à l'ail</p> <p>*****</p> <p>Salade tunisienne 'Slata méchouia'</p> <p>*****</p> <p>Tajine à la joue de bœuf, pruneaux et amandes</p> <p>*****</p> <p>Café gourmand oriental</p>	<p><b><u>Menu Normandie</u></b> <b><u>Au Pays du Cidre</u></b></p> <p>AB : Brochette andouille de Vire, pomme granny et Pont-l'évêque</p> <p>*****</p> <p>Moules de bouchot gratinées</p> <p>*****</p> <p>Marmite dieppoise et son dauphinois au camembert de Normandie</p> <p>*****</p> <p>Trou Normand</p> <p>*****</p> <p>Teurgoule</p>
Mardi 14 Novembre 2023	Jeudi 16 Novembre 2023	Mardi 21 Novembre 2023
<p><b><u>Beaujolais Nouveau</u></b></p> <p>Œuf fermier cocotte à la crème</p> <p>*****</p> <p>Escalope de veau d'Auvergne à la Viennoise, pommes Parisienne</p> <p>*****</p> <p>Mousse au chocolat et fruits rouges de la Haute-Loire</p>	<p><b><u>Voyage en terre D'Asie</u></b></p> <p>AB : Soupe piquante au porc</p> <p>*****</p> <p>Assortiment japonais sushis et makis</p> <p>*****</p> <p>Canard laqué à l'orange et son riz cantonais</p> <p>*****</p> <p>Délices asiatiques</p>	<p><b><u>Beaujolais Nouveau</u></b></p> <p>Œuf fermier cocotte florentine</p> <p>*****</p> <p>Escalope de veau d'Auvergne à la Milanaise, pommes noisettes</p> <p>*****</p> <p>Mousse chocolat liégeois</p>
Jeudi 23 Novembre 2023	Mardi 28 Novembre 2023	Jeudi 30 Novembre 2023
<p><b><u>Menu USA ( fête Thanksgiving)</u></b> <b><u>Sur la Route 66</u></b></p> <p>AB : Fajitas</p> <p>*****</p> <p>Feuilletés de calamars à l'américaine</p> <p>*****</p> <p>Dinde de Thanksgiving</p> <p>*****</p> <p>Le rêve américain (Trilogie New Yorkaise)</p>	<p><b><u>Au Fil Des Saisons</u></b></p> <p>Potage cultivateur</p> <p>*****</p> <p>Suprême de volaille rôti, sauce suprême, riz créole et ses légumes du moment</p> <p>*****</p> <p>Œuf à la neige et sa crème anglaise</p>	<p><b><u>Croisiere Méditerranéenne</u></b> France, Italie, Grèce, Espagne, Portugal</p> <p>AB : Assiette de tapas</p> <p>*****</p> <p>Risotto à la truffe d'Alba et sa chips de jambon de San Daniele</p> <p>*****</p> <p>Petite Bouillabaisse</p> <p>*****</p> <p>plateau de fromages : Gorgonzola, Manchego et Banon de Provence</p> <p>*****</p> <p>Etape gourmande</p>

Mardi 05 Décembre 2023	Jeudi 07 Décembre 2023	Vendredi 08 Décembre 2023
<p><b><u>Au fil des saisons</u></b></p> <p>Potage parisien *****</p> <p>Suprême de volaille poché, sauce ivoire</p> <p>riz safrané et ses légumes nouveaux *****</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	<p><b><u>Menu les Pays Scandinaves</u></b> <b><u>Sur les traces des Vikings</u></b></p> <p>AB : Rollmops et soupe de betterave *****</p> <p>Assiette nordique *****</p> <p>Carré de porc braisé aux pommes et chou rouge *****</p> <p>Omelette norvégienne et Roedgroed(soupe de fruits rouges)</p>	<p><b><u>Tables et saveurs de</u></b> <b><u>Bretagne</u></b></p> <p>Saint Jacques à la bretonne et beurre de cacao *****</p> <p>Galette de sarrasin à la joue de porc confite au cidre *****</p> <p>Café gourmand breton : Far breton, Kouign-amann, caramel au beurre salé</p>

Mardi 12 Décembre 2023	Jeudi 14 Décembre 2023	Vendredi 15 Décembre 2023
 <p><b>MENU</b></p> <p><b>Menu festif</b></p> <p>Assiette de saumon fumé, toast chaud, crème brûlée au foie gras d'Auvergne *****</p> <p>Pavé de biche, sauce chasseur, pommes de terre des vendangeurs *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Diligence du Père-Noël</p>	<p><b>Menu de Noël</b></p> <p>Amuse-bouche *****</p> <p>Ravioles et son bouillon d'étrilles</p> <p>Lingot de foie gras à la figue et au pain d'épices</p> <p>Gravlax de saumon et sa mousse citron, chutney d'oignons caramélisés *****</p> <p>Volaille farcie au homard, bouillon crustacés et ses légumes de saison *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Farandole de desserts</p>	<p><b>Noël en Champagne</b></p> <p>Amuse-bouche *****</p> <p>Pâté en croûte au foie gras, gelée au champagne *****</p> <p>Ballottine de volaille aux morilles, sauce champagne, pommes duchesses, patate douces rôties, choux de Bruxelles glacés *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Charlotte aux biscuits roses de Reims, compotée de poires pochées au champagne *****</p> <p>Biscuits de Noël façon pain d'épices</p>

Mardi 19 Décembre 2023	Jeudi 21 Décembre 2023	Vendredi 22 Décembre 2023
 <p><b>MENU</b></p> <p><b>Menu festif</b></p> <p>Assiette nordique, crème acidulée, blinis, foie gras aux figues *****</p> <p>Noisette de chevreuil, sauce Diane, gratin Dauphinois aux cèpes *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p><b>Menu de Noël</b></p> <p>Amuse-bouche *****</p> <p>Ravioles et son bouillon d'étrilles *****</p> <p>Foie gras marbré aux figues et pain d'épices sur son coulis passion *****</p> <p>Ballottine de chapon farcie aux écrevisses et son cappuccino de pomme de terre truffées *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Bûche de Noël chocolat passion</p>	<p><b>Noël aux Antilles</b></p> <p>AB : Crabe cake, sauce cocktail *****</p> <p>Guacamole antillais et son bouquet de crevettes *****</p> <p>Colombo de porc ananas cuisson basse température riz safrané *****</p> <p>Pré -dessert : sorbet fruits exotiques « Maison » accompagné de son verre de rhum *****</p> <p>Bûche aux fruits exotiques, rhum, chantilly, coulis fruits de la passion</p>

<p style="text-align: center;"><b>Mardi 09 Janvier 2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Entre montagnes et volcans</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Velouté de lentilles vertes du Puy, crème à la fourme d'Yssingaux *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Rumsteck grillé, sauce béarnaise, pommes Pont- Neuf *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Assiette de fromages *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Choux chantilly</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 12 Janvier 2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Les perles du Pacifique</u></b> <b><u>Menu Polynesie</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>AB : Brochette Painapo te ôura Pape (crevette, ananas) *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>La Ôta : salade de thon cru à la tahitienne *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Mahi Mahi : Daurade grillée, riz, sauce vanille, lait de coco, pain Farao Ha'ari *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Farandole tahitienne : salade de fruits maitai, po'e banane et crème de coco</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 16 Janvier 2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Entre montagnes et volcans</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Potage conti, crème à la fourme d'Ambert *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Entrecôte grillée, sauce Valois, pommes frites *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Assiette de fromages *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Choux à la crème pâtissière</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 19 Janvier 2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu Corse</u></b> <b><u>Rendez-vous in terra nostra</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>AB : Cannelloni au bruccio *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Assiette de charcuteries Corse</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pain à la farine de châtaigne *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Ragoût de Cabri Moelleux à la farine de châtaignes et son sorbet à la clémentine de Corse *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Café et ses canistrellis</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 23 Janvier 2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>La cuisine traditionnelle</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tarte salée aux lardons du pays et au Cantal *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Estouffade de bœuf d'Auvergne façon bourguignonne et son riz pilaf *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Plateau de fromages *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Sabayon aux fruits exotiques</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 26 Janvier 2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Paris s'éveille</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Balade à Saint-Germain-Des- Prés :Potage Saint-Germain *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Entrecôte sautée Bercy, champignons de Paris, pommes Pont-Neuf *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Seine à Bercy : Les Meaux doux Brie de Melun, Brie de Meaux *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Visite gourmande entre Saint- Honoré et Opéra Garnier</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Mardi 30 Janvier 2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>La cuisine traditionnelle</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Quiche océane *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Carbonade de bœuf flamande *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Plateau de fromages *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Gratiné exotique au Grand Marnier</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 02 Février 2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Bienvenue chez les Ch'tis</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>AB : Mini ficelle picarde Flamiche au Maroilles, salade d'endives *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Carbonade flamande et ses frites « Maison » *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tarte au sucre et sa glace à la chicorée</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 06 Février 2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu de la chandeleur</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Velouté Dubarry *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Moules marinières et ses pommes allumettes *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Assiette de fromages *****</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Aumônière Normande</b></p>

Vendredi 09 Février 2024	Mardi 13 Février 2024	Vendredi 16 Février 2024
<p><b><u>Vous n'aurez pas l'Alsace-Lorraine</u></b></p> <p>AB : Flammeküche *****</p> <p>Bouchée à la reine *****</p> <p>Tête de veau sauce gribiche, chou *****</p> <p>Assiette de fromage : Munster, cumin *****</p> <p>Plombière glacée aux fruits confits, macaron de Nancy et son coulis de mirabelles</p>	<p><b><u>Menu Breton</u></b></p> <p>Velouté aux champignons *****</p> <p>Moules poulettes et ses pommes paillasons *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Aumônière bretonne</p>	<p><b><u>Escapade gourmande aux châteaux de la loire</u></b></p> <p>Mini tartelette chèvre, miel *****</p> <p>Salade de lentilles du Berry et rillettes de Tours *****</p> <p>Filet de canard en croûte, rizotto aux morilles *****</p> <p>Plateau de fromages régionaux *****</p> <p>Tarte tatin et sa glace vanille</p>
Mardi 05 Mars 2024	Jeudi 07 Mars 2024	Vendredi 08 Mars 2024
<p><b><u>Menu Printanier</u></b></p> <p>Avocat aux crevettes, sauce cocktail *****</p> <p>Gigot d'agneau, endives braisées et pommes de terre cocotte *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Café gourmand et ses chocolats de Pâques</p>	<p><b><u>Menu Amérique du Sud Churrascaria-Concept Bresilien</u></b></p> <p>AB : Chevêche de crevettes *****</p> <p>Empanadas à l'agneau et au poivron *****</p> <p>Churrascaria Brasil Ananas grillé Dulce de Leche</p>	<p><b><u>Menu Poitou-Charentes</u></b></p> <p>AB : Autour du Chabichou du Poitou *****</p> <p>Huîtres de Marennes-Oléron en trois façon et pickles de salicorne *****</p> <p>Côtelettes d'agneau à la fleur de sel de Guérande, jus corsé, mogettes de Vendée et pommes de terre de l'île de Ré *****</p> <p>Tourteau fromager et son sirop d'angélique confite</p>
Vendredi 15 Mars 2024	Jeudi 21 Mars 2024	Vendredi 22 Mars 2024
<p><b><u>Menu Aquitaine Au Pays D'Aliénor D'Aquitaine</u></b></p> <p>AB : Terrine de foie gras de canard « Maison » et sa gelée au Floc de Gascogne , toast à l'huile de truffe, Ossau Iraty et jambon de Bayonne *****</p> <p>Chipirons au piment d'Espelette</p> <p>Entrecôte sauce bordelaise pour 2 pers, poêlée de cèpes, pommes sautées à la truffe *****</p> <p>Café gourmand : cannelés de Bordeaux, gâteau basque et macarons de Saint-Emilion</p>	<p><b><u>Menu créativité Autour de la volaille</u></b></p> 	<p><b><u>Menu Occitanie</u></b></p> <p>AB : Anchois de collioure et tomate confite *****</p> <p>Tielles sétoise *****</p> <p>Cassoulet toulousain *****</p> <p>Assiette de fromages régionaux : Roquefort, Rocamadour et Tomme des Pyrénées (Bleu des Causses et Pélardon) *****</p> <p>Crème brûlée à la Catalane</p>

<p>Jeudi 28 Mars 2024</p> <p><b><u>Menu créativité</u></b></p> <p><b><u>Autour du poisson</u></b></p> 	<p>Vendredi 29 Mars 2024</p> <p><b><u>Provence « Santons» et dégustons</u></b></p> <p>Bouillabaisse, sauce rouille *****</p> <p>Parmentier de gardiane, ratatouille aux légumes de saison *****</p> <p>Assiette de fromages régionaux *****</p> <p>Café gourmand provençal : Mini tarte citron de Menton, mimi tropézienne, sorbet orange</p>	<p>Mardi 02 Avril 2024</p> <p><b><u>Menu de PÂQUES</u></b></p> <p>Avocat au crabe, sauce cocktail *****</p> <p>Côtelettes d'agneau et ses légumes primeurs *****</p> <p>plateau de fromages *****</p> <p>Autour du chocolat</p>
<p>Jeudi 04 Avril 2024</p> <p><b><u>Menu créativité</u></b></p> <p><b><u>AUTOUR DU DESSERT</u></b></p> 	<p>Vendredi 05 Avril 2024</p> <p><b><u>Menu Examen</u></b></p> <p><b>CCF</b></p>	<p>Mardi 09 Avril 2024</p> <p><b><u>Cuisine d'Antan</u></b></p> <p>Asperges sauce mousseline *****</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, tagliatelles fraîches *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Bavarois rubané</p>
<p>Jeudi 11 Avril 2024</p> <p><b><u>Menu</u></b></p> <p><b><u>CHEF D'ŒUVRE</u></b></p> 	<p>Vendredi 12 Avril 2024</p> <p><b><u>Menu Examen</u></b></p> <p><b>CCF</b></p>	<p>Mardi 30 Avril 2024</p> <p><b><u>Cuisine d'Antan</u></b></p> <p>Asperges au beurre ciboulette *****</p> <p>Fricassée de pintade au curry nouilles fraîches *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Bavarois arabica</p>

Vendredi 03 Mai 2024	Mardi 07 Mai 2024	Mardi 14 Mai 2024
<p align="center"><b><u>Brunch continental</u></b> <b><u>Autour des Régions de France</u></b></p> 	<p align="center"><b><u>Menu Coquillages et Crustacés</u></b></p> <p><b>Tartare de truite du Lignon et sa crème ciboulette</b> *****</p> <p><b>Sole meunière, riz créole et champignons tournés</b> *****</p> <p><b>Plateau de fromages</b> *****</p> <p><b>Crumble aux fraises et sa glace vanille</b></p>	<p align="center"><b><u>Menu « YSSEO ! »</u></b></p> <p><b>Tartare de saumon et sa crème à l'aneth</b> *****</p> <p><b>Truite meunière, riz pilaf et carottes tournées</b> *****</p> <p><b>Plateau de fromages</b> *****</p> <p><b>Crumble à la rhubarbe et sa glace à la fraise</b></p>
Mardi 21 Mai 2024	Mardi 28 Mai 2024	
<p align="center"><b><u>Menu Brasserie</u></b></p> <p><b>Cake à la tomate, coleslaw</b> *****</p> <p><b>Hamburgers régional : steak haché de fin Gras du Mézenc et à la Fourme d'Yssingaux, frites fraîches</b> *****</p> <p><b>Coupe de glaces « Dame Blanche »</b></p>	<p align="center"><b><u>Menu Brasserie</u></b></p> <p><b>Cake provençal, céleri rémoulade</b> *****</p> <p><b>Hamburgers régional : filet pané fermier, Cantal et sa crème ciboulette, pommes gaufrettes</b> *****</p> <p><b>Coupe de glaces « Pêche Melba »</b></p>	



Made in Vivelesrondes