L'Epicurien

Restaurant d'application

MENU BAC PRO SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2025

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

AB : Amuse-bouche

Menus du midi à partir de 12h15 fermeture à 14h30

- *Mardis à 20€ - « avec un verre de vin, café compris »*
- *Menu festif à 26€*
- *Vendredis à 18€ - « avec un verre de vin, café compris »*

Menus du soir à partir de 19h15 fermeture à 21h30

- *Jeudis soir à 26€ - Accord mets / vins 33€*
- *Menu festif à 35€ - Accord mets /vins 42€*

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

Emmanuel Chabrier Lycée polyvalent Yssingeaux

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

175 Impasse du Complexe Sportif 43201 Yssingeaux

académie Clermont-Ferrand éducation nationale enseignement supérieur recherche

Mail : Ce.0430953C@ac- clermont.fr http://www.lycee-chabrier-yssingeaux.com/

Mardi 16 Septembre 2025	Jeudi 18 Septembre 2025 / Soir	Mardi 23 Septembre 2025
Menu Lyonnais/Rhône-Alpes AB :Saucisson brioché ********** Quenelles de brochet, sauce Nantua ********** Jambonnette de poulet façon Célestine, gratin de cardons, crozets ********** Cervelle de canut et brioche nature ********** Tarte aux pralines 	**Menu restaurant traditionnelle** AB : Assortiment chaud froid ********** Quiche du pêcheur ********** Poulet cocotte grand-mère pommes cocottes légumes de saison ********** Assiette de fromages ********** Tarte tatin et sa crème chantilly 	**Menu Auvergne** AB : Pounti auvergnat ********** Velouté de lentilles vertes du Puy, crème légère à la moutarde de Charroux ********** Clafouti au bleu d'Auvergne et tuile au Cantal Galette de pommes de terre aux légumes de saison et jus concentré aux herbes ********** Plateau de fromages régionaux ********** Pomme caramélisée, biscuit moelleux et blanc manger à la verveine, velouté de pommes à la liqueur du Velay
Jeudi 25 Septembre 2025 / Soir	**Mardi 30 Septembre2025**	**Jeudi 02 Octobre 2025 / Soir**
Menu brasserie AB : Planche ********** Omelette au choix ********** Poisson entier grillé du jour au beurre d'orange, tian de légumes et riz sauvage Ou Pièce du boucher (sauces au choix), frites fraîches, salade verte ********** Plateau de fromages ********** Ile flottante, mousse chocolat , profiterole	**Menu Bourgogne** AB :Gougères d'escargots ********** Œufs en meurette ********** Râble de lapin farci à la dijonnaise, tulipe d'haricots blancs aux châtaignes ********** Plateau de fromages régionaux ********** Miroir cassis	**Menu Bistronomique** AB : Autour du cèpe ********** Melon jambon revisité ********** Blanquette de veau revisitée ********** Assiette de fromages ********** Mille-feuille revisité
Mardi 07 Octobre 2025	**Vendredi 10 Octobre 2025**	**Mardi 14 Octobre 2025**
Menu Haut de France AB: Flamiche au Maroilles ********** Ficelle Picarde ********** Coq à la bière Frites fraîches ********** Tarte au sucre 	**Epicuriens en herbe** Rosace de tomate, mozzarella et basilic ********** Poulet fermier d'Auvergne, ratatouille ********** Brunoise de fruits de saison, tuile à la verveine d'Yssingeaux 	**Menu Grand-Est** AB: Flammekueche ********** Quiche lorraine ********** Ballotine de truite au Riesling, choucroute aux baies de genièvre ********** Charlotte aux biscuits roses de Reims

Jeudi 16 Octobre 2025 / Soir	Vendredi 17 Octobre 2025	Vendredi 07 Novembre 2025
Grand buffet international Méditerranéen, Asie, Scandinave, Anglo-saxon 	**Epicuriens en herbe** Salade de tomate, mozzarella et basilic •••••••••• Poulet fermier d'Auvergne, brunoise de légumes provençaux •••••••••• Salade de fruits de saison, tuile à la verveine d'Yssingeaux 	**Menu du marché** Œuf poché à la bourguignonne •••••••••• Escalope de veau d'Auvergne à la Viennoise, pommes purée, mayonnaise «Maison» •••••••••• Duo de mousses au chocolat
Jeudi 13 Novembre 2025 / Soir	**Vendredi 14 Novembre 2025**	**Vendredi 28 Novembre 2025**
Soirée tests 	**Menu du marché** Œuf poché en meurette •••••••••• Escalope de veau d'Auvergne à la Milanaise, écrasé de pommes de terre •••••••••• Mousse chocolat liégeois 	**Au fil des saisons** Potage Saint-Germain, crème de fourme d'Yssingeaux •••••••••• Suprême de volaille pochée, sauce ivoire, riz safrané et ses légumes oubliés •••••••••• Ile flottante
Jeudi 04 Décembre 2025 / Soir	**Vendredi 05 Décembre 2025**	**Jeudi 11 Décembre 2025 / Soir**
USA Thansksgiving AB: Fajitas •••••••••• Feuilletés de calamars à l'américaine •••••••••• Dinde de Thansksgiving •••••••••• Trilogie américaine (cheesecake, tarte aux noix de pécan, muffin au chocolat 	**Au fil des saisons** Potage Conti, crème de fourme d'Yssingeaux •••••••••• Suprême de volaille poché, sauce suprême, riz créole et ses légumes du moment •••••••••• Œuf à la neige et sa crème anglaise 	***MENU FESTIF*** *Mise en bouche* *Raviole sur son consommé et chair de tourteau, quinoa, champignons, bouillon de crabe* •••••••••• *Lingot de foie gras marbré aux figues, saumon, pain d'épices sur son coulis passion* •••••••••• *Ballotine de chapon farci aux écrevisses et son cappuccino de pommes de terre truffées* •••••••••• *Plateau de fromages* •••••••••• *Farandole de desserts*

Vendredi 12 Décembre 2025	Jeudi 18 Décembre 2025 / Soir	Vendredi 19 Décembre 2025
MENU FESTIF Toast de foie gras, compotée d'oignons •••••••••• Potage cultivateur •••••••••• Pavé de biche, sauce grand veneur, pommes Pont-neuf et choux de Bruxelles rôtis •••••••••• Assiette de fromages •••••••••• Buffet festif : Bûche au chocolat, choux à la crème pâtissière, verrine de fruits exotiques	**MENU FESTIF** Mise en bouche Raviole sur son consommé et chair de tourteau, quinoa, champignons, bouillon de crabe •••••••••• Lingot de foie gras marbré aux figues, saumon, pain d'épices sur son coulis passion •••••••••• Ballotine de chapon farci aux écrevisses et son cappuccino de pommes de terre truffées •••••••••• Plateau de fromages •••••••••• Farandole de desserts	**MENU FESTIF** Toast de foie gras, compotée d'échalotes •••••••••• Potage parisien •••••••••• Pavé de biche, sauce grand veneur, pommes Pont-neuf et brocolis rôtis •••••••••• Assiette de fromages •••••••••• Buffet festif : Bûche au chocolat, choux à la crème pralinée, verrine de fruits exotiques