

« La Table D'Albert »

**Année 2018 / 2019**

**Accueil**

Au déjeuner à 12 h 30/14 h 30

**Lundi, mardi, mercredi,  
jeudi, vendredi**

Au dîner à 19 h 30 / 22 h 00

**Mardi, mercredi, jeudi**

**Prix des menus**

**Déjeuner : 18 euros**

**Dîner : 25 euros.**

**Hors menus et soirées à thème**

**(\*)**

*Merci de respecter les horaires de fin de service dans l'intérêt de nos élèves et en accord avec la législation,*



☎ Réservation obligatoire ☎

Au 01 43 06 33 09

[ddalizon@albertdemun.net](mailto:ddalizon@albertdemun.net)

Confirmation téléphonique  
sous 48 heures

**AVANT PROPOS.**

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter nos menus de l'année scolaire 2018/2019.

Une fois encore, notre équipe constituée de professeurs et d'élèves passionnés, s'est surpassée en se lançant de nouveaux défis.

Les professeurs impliqués, Mesdames Cario, Gautard et Renaud, Messieurs Coulangeon, Dewet et Minche, en salle et Madame Baulieu Caussimon et Messieurs André, Bruzat, Moulin, Oursel et Perrault, en cuisine feront en sorte de vous satisfaire.

Que les épicuriens se rassurent, les vins et boissons, mais aussi les desserts sur la plupart de nos services au Restaurant d'Application, ne seront pas oubliés ! Messieurs Luzeau et Lenormand, professeurs en charge des mentions sommellerie et des mentions complémentaires en dessert de restaurant, veilleront avec plaisir au service.

Le Restaurant est l'occasion pour nos lycéens de faire une démonstration de leur savoir-faire et contenter les papilles les plus exigeantes... Cela implique quelques contraintes **quant au nombre de suggestions et « menus à choix »** mis à disposition. L'exercice est difficile, l'art de la prise de commande délicat. Nous comptons sur votre bienveillance pour ces jeunes professionnels qui mettront tout en œuvre pour que vous puissiez passer un très bon moment.

**Et pour continuer dans notre démarche gastronomie et environnement initiée l'an dernier.**



En venant dîner chez nous le jeudi midi, vous soutenez une démarche et un projet pédagogique et professionnel international. Ce projet, intitulé « **Conscious Caterers, Sustainable Systems (C2S2)** », vise à enseigner à nos futurs professionnels suédois, indiens, turcs et français, qu'ils ont un rôle prépondérant dans la préservation de notre planète et de notre avenir.



Avec leurs partenaires Passeur de saveurs et Terroirs d'Avenir, l'équipe de C2S2 partagent avec vous des produits français, respectueux de l'environnement et du travail des paysans, éleveurs et sentinelles de la biodiversité alimentaire!



\* ce petit logo vous signale les menus utilisant uniquement ces produits.

Au nom de toute l'équipe et de chacun de nos élèves nous vous remercions de votre présence à nos côtés et vous souhaitons un bon appétit!

❧❧❧  
 Vacances de la Toussaint : Du lundi 23 octobre au lundi 5 novembre 2018  
 ❧❧❧

**Dîner mardi 6 novembre 2018**

Quiche Lorraine ou avocat crevettes  
 ❧❧❧  
 Cuisse de poulet à la Bordelaise Tagliatelles  
 fraîches  
 ❧❧❧  
 Ile flottante Mangue Passion Ananas

**Dîner mercredi 7 novembre 2018**

Saint-Jacques marinées Crème de choux fleur  
 ❧❧❧  
 Filet de canard en croûte de sésame, carottes  
 croquantes, patates douces au miel et aux herbes  
 ❧❧❧  
 Chocolat et gelée au vin rouge

**Déjeuner jeudi 8 novembre 2018**

  
 Gaufre de pomme de terre  
 et fricassée de champignons  
 ❧❧❧  
 Pêche du jour  
 (Provenance de Plouguerneau Finistère)  
 Garniture de saison  
 ❧❧❧  
 Mini pièce montée

**Dîner jeudi 8 novembre 2018**

Effeuillé de raie Meunière domino de légumes  
 ❧❧❧  
 Caille farcie aux fruits secs  
 Pomme paillasson ou Purée de céleri  
 ❧❧❧  
 Feuille d'automne

**Déjeuner vendredi 9 novembre 2018**

Crème de potiron,  
 châtaignes et fourme d'Ambert  
 ❧❧❧  
 Pavé de bœuf rôti et pomme croquette  
 Ou Tartare de bœuf pomme frite  
 ❧❧❧  
 Tarte chocolat

**Dîner mardi 13 novembre 2018**

Tarte fine tomates cerise, mozzarella  
 basilic et pignon  
 ❧❧❧  
 Crumble de pigeon farci sauce rhubarbe  
 Et palets de navets caramélisés  
 ❧❧❧  
 Mille-feuilles pistache

**Dîner mercredi 14 novembre 2018**

Déclinaison de légumes de saison,  
 Bouillon aromatisé aux herbes  
 ❧❧❧  
 Lieu jaune rôti, Chantilly au lard  
 Polenta crémeuse  
 Ou  
 Onglet de veau sauté flambé au poivre  
 Frites de polenta, tuiles parmesan et châtaignes  
 ❧❧❧  
 Fruits d'automne rôtis sablé breton

**Déjeuner jeudi 15 novembre 2018**

  
 Ravioles de champignons  
 Crème de chorizo  
 ❧❧❧  
 Vrai Fish and chips comme à Brighton  
 Sauce tartare  
 ❧❧❧  
 Le Merveilleux

Dîner jeudi 15 novembre 2018

Encornet et seiche en croustade bourguignonne

**Ou** Croustade d'œufs bourguignonne



Bar en crumble d'algues et noisette

Fenouil et pommes de terre confits



Boule de neige craquante

Déjeuner vendredi 16 novembre 2018

Crème de potiron, châtaignes et fourme  
d'Ambert



Pavé de bœuf rôti et pomme croquette

**Ou** Tartare de bœuf pomme frite



Tarte chocolat

Dîner mardi 20 novembre 2018

**Menu Terre et Mer**

Aile de raie, minute de ratatouille aux  
câpres acidulées



Tournedos de lotte au lard jus de viande corsé

Cocos tarbais cuisinés



Saint Honoré, litchi rose framboise

**Ou**

Ile flottante, gaspacho ananas mangue passion

Dîner mercredi 21 novembre 2018

Velouté de butternut à l'œuf poché

**Ou** Tarte crémeuse à l'Ossau Iraty  
salade d'herbes



Cuisse de canard confite au cidre

Mousseline pomme de terre et patate douce

**Ou** Filet de canard flambé au Calvados

Tatin d'endives



Tiramisu poire pain d'épices

**Ou** Brochette banane morilles caramel  
balsamique

Déjeuner jeudi 22 novembre 2018



**Tendance indienne**

Samossas de légumes aux épices



Biryani de poulet, garniture de saison

Naan au fromage et pickles



Mille-feuilles pistache

Dîner jeudi 22 novembre 2018

Boudin de cabillaud et homard

Bouillon de roquette



Pigeon en deux cuissons

Duo de chou à la bière



Soufflé au chocolat

**Ou** Mille-feuilles à la vanille

Dîner mardi 27 novembre 2018

Soirée Etats unis



« Cooked in U.S.A »

Voyage en Amérique du nord

Via ses spécialités

Culinaires

Déjeuner jeudi 29 novembre 2018



TENDANCE ASIE DU SUD EST

Gambas flambées coco-citronnelle

Emulsion au beurre de cacahuètes



Bo Bun vietnamien



Autour de fruits exotiques

Dîner jeudi 29 novembre 2018

Terrine de joue de bœuf et foie gras cacao

Ou Terrine de sanglier forestière



Dorade rôtie, moules façon blanquette

Légumes oubliés



Verrine exotique

Dîner mardi 4 décembre 2018



MENU REGIONAL



Dîner mercredi 5 décembre 2018



Menus sur le thème

des nouvelles formules de restauration

LA STREET FOOD



Déjeuner jeudi 6 décembre 2018



Ouf parfait crème tiède d'épinards

Ou Terrine de campagne à la pistache



Tajine traditionnel

Ou Cannelloni de lieu au raz el hanout

Garniture de saison



Nougat glacé aux fruits secs

Dîner jeudi 6 décembre 2018

Carpaccio de saumon et dorade « mi-fumés »



Dos de biche aux airelles

Royale d'oignons et champignons



Chariot de fromages Ou Café gourmand

Déjeuner lundi 10 décembre 2018

Crème de panais au cerfeuil Croustilles de pain



Gnocchis de pomme de terre shiitake

Sauce soja tamari



Carrot-cake, compotée d'oranges

Dîner mardi 11 décembre 2018

Tartelette de champignons à l'œuf pané  
Crème d'ail, moussueuse roquette



Cabillaud en croûte de noisette et pistache  
Beurre blanc acidulé Déclinaison de carottes



Crêpes Suzette Ou Crêpes soufflées

Déjeuner mercredi 12 décembre 2018

Carpaccio de bar, thé vert et citronnelle



Filet de rouget à l'unilatéral  
Coulis de poivron rouge fine ratatouille



Tartelette citron meringuée

Dîner mercredi 12 décembre 2018



Menus sur le thème

des nouvelles formules de restauration

**LA STREET FOOD**



Déjeuner jeudi 13 décembre 2018



Velouté Dubarry et croûtons

Ou Carpaccio de dorade au citron vert



Parmentier de haddock crème de curry

Ou Mignon de porc au romarin jus court

Garniture de saison



Bûche chocolat –fruits rouges

Dîner jeudi 13 décembre 2018

Velouté de topinambours Ou Potimarron  
Brioche au beurre de truffe



Cocotte lutée de la mer - Gnocchi



Mi- cuit aux deux chocolats

Ou Chocolat pistache

Déjeuner lundi 17 décembre 2018

**MENU NOËL (35 € TT COMPRIS)**

Crème de panais au cerfeuil, croustilles de pain

Foie gras poêlé



Pavé de filet de bœuf rôti

Gnocchi de pomme de terre et shiitake

Sauce soja tamari



Bûche chocolat

Dîner mardi 18 décembre 2018

Variation de potages et soupes



Civet de chevreuil aux airelles,  
Blettes fondantes et fine purée de panais aux  
dés de topinambours



Litchi flambé Ou Mangue flambée

Madeleine yuzu sorbet maracuja

Mini pièce montée

Déjeuner mercredi 19 décembre 2018

Carpaccio de bar thé vert et citronnelle



Filet de rouget à l'unilatéral  
Coulis de poivron rouge fine ratatouille



Tartelette citron meringuée

Dîner mercredi 19 décembre 2018



Menus sur le thème  
des nouvelles formules de restauration

**LA STREET FOOD**



**VACANCES DE NOEL**

Du samedi 22 décembre  
Au dimanche 06 janvier 2019



Déjeuner lundi 7 janvier 2019

Œuf cocotte à la crème



Estouffade bourguignonne  
Gratin de choux fleurs



Tarte chocolat caramel

Dîner mardi 8 janvier 2019



**EVOCATION D'UN VOYAGE EN INDE**



Déjeuner mercredi 9 janvier 2019

Tartare de saumon en verrine



Filet de pintade en croûte de noisette  
Fine purée



Choux chantilly

Dîner mercredi 9 janvier 2019



Menus sur le thème  
des nouvelles formules de restauration

**LA STREET FOOD**



Dîner jeudi 10 janvier 2019

**SOIREE WEPLER**

Déjeuner lundi 14 janvier 2019

Œuf cocotte à la crème



Estouffade bourguignonne  
Gratin de choux fleurs



Tarte chocolat caramel

Dîner mardi 15 janvier 2019

**SOIREE SPECIALE**

« LE SPECTACLE EST EN SALLE »



Buffet sous forme de cocktails,  
Bar à huîtres, découpes et flambages en salle,  
Chariot de fromages,  
Assortiment de desserts...

Déjeuner mercredi 16 janvier 2019

Tartare de saumon en verrine



Filet de pintade en croûte de noisette  
Fine purée



Choux chantilly



Dîner jeudi 17 janvier 2019

Ravioles de champignons  
Bouillon de sarrasin  
~ ~ ~  
Dos de cabillaud en croûte de sésame noir  
Chips de légumes  
~ ~ ~  
Crème brûlée passion Ou Vanille

Déjeuner lundi 21 janvier 2019

Verrine crémeuse au munster  
~ ~ ~  
Filet de volaille rôti aux noix et champignons  
Palet de céleri fondant  
~ ~ ~  
Assiette fruits exotiques

Dîner mardi 22 janvier 2019

~ ~ ~  
TERRINES ET VERRINES COMME UN MENU  
~ ~ ~

Déjeuner mercredi 23 janvier 2019

Nage de merlan à la Badiane  
~ ~ ~  
Sauté de porc à l'indienne Riz Basmati  
~ ~ ~  
Tartelette noisette pistache

Dîner mercredi 23 janvier 2019

MENU SUR LE THEME DU VEGETAL  
~ ~ ~  
Les ressources de demain  
Préservez notre santé  
« Les Circuits courts »  
~ ~ ~

Dîner jeudi 24 janvier 2019

Tarte fine Saint Jacques  
~ ~ ~  
Tournedos de canard farci  
Risotto à la betterave  
~ ~ ~  
Assortiment de fruits flambés  
Madeleine bergamote

Déjeuner vendredi 25 janvier 2019

Dartois au saumon beurre émulsionné  
~ ~ ~  
Tagine de volaille aux pruneaux  
Semoule  
~ ~ ~  
Gratin d'agrumes

Déjeuner lundi 28 janvier 2019

Verrine crémeuse au munster  
~ ~ ~  
Filet de volaille rôti aux noix et champignons  
Palet de céleri fondant  
~ ~ ~  
Assiette fruits exotiques

Dîner mardi 29 janvier 2019

Parfait de foie de volaille en réduction de porto  
Jeunes pousses au balsamique, cébettes  
croquantes  
~ ~ ~  
Daurade royale grillée au pistou  
Risotto Ou Tian niçois  
~ ~ ~  
Crème brûlée à la clémentine tuile dentelle

Déjeuner mercredi 30 janvier 2019

Nage de merlan à la badiane  
~ ~ ~  
Sauté de porc à l'indienne  
Riz Basmati  
~ ~ ~  
Tartelette noisette pistache



Dîner mercredi 30 janvier 2019

MENU SUR LE THEME DU VEGETAL



*Les ressources de demain*

*Préservons notre santé*

« *Les Circuits courts* »



Dîner jeudi 31 janvier 2019

*Mille-feuilles de crevettes et bulots*



*Côte de veau rôtie*

*Quinoa comme un risotto aux herbes*



*Crêpes aux pommes flambées*

*Sorbet fromage blanc*

Déjeuner vendredi 1<sup>er</sup> février 2019

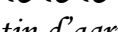
*Dartois au saumon beurre émulsionné*



*Tagine de volaille aux pruneaux*



*Semoule*



*Gratin d'agrumes*

Déjeuner lundi 4 février 2019

*Crème de potiron*



*Blanquette de veau à l'ancienne*

*Salsifis à la crème*



*Banoffee*

Dîner mardi 5 février 2019

*Tartelette au maroilles*

*Emulsion cumin et salade de pousses*



*Tronçon de turbot Marinière de coquillages*

*Rattes à la coriandre*



*Verrine chocolat framboise Ou Opéra*

Déjeuner mercredi 6 février 2019

*Salade de lentilles aux lardons*



*Filet de daurade snacké*

*Emulsion fines herbes, écrasé de pomme de terre*



*Tarte Tatin et glace vanille*

Dîner mercredi 6 février 2019

MENU SUR LE THEME DU VEGETAL



*Les ressources de demain*

*Préservons notre santé*

« *Les Circuits courts* »



Déjeuner jeudi 7 février 2019



TENDANCES MEXICAINES

*Tacos de Cancun au saumon*

*Ou Ceviche de crevettes au pamplemousse*



*Chili con carne traditionnel*

*Ou Empanadas de bœuf*



*Douceur pomme mascarpone Ou Opéra*

Dîner jeudi 7 février 2019



**BUFFET MENU AUTOUR DES EPICES**

**INDES ET ÎLES**



Déjeuner lundi 11 février 2019

Crème de potiron



Blanquette de veau à l'ancienne

Salsifis à la crème



Banoffee

Dîner mardi 12 février 2019

Cocotte de fruits de mer lutée à l'américaine



Le quasi de veau, Aux lentilles

Ou En Parmentier au jus acidulé au miel



Tarte tiède au chocolat intense

Déjeuner mercredi 13 février 2019

Salade de lentilles aux lardons



Filet de daurade snacké

Emulsion fines herbes, écrasé de pomme de terre



Tarte au citron et sa meringue citron vert

Dîner mercredi 13 février 2019

**MENU SUR LE THEME DU VEGETAL**



Les ressources de demain

Préserveons notre santé

« Les Circuits courts »



Déjeuner jeudi 14 février 2019



Nage de langoustines à la sauge

Ou Piquillos farcis à la crème de chèvre



Blanquette de veau

Ou Echine de porc au caramel

Garniture de saison



Croustillant d'orange parfumé au Baileys

Ou Choux caramel au beurre salé

Dîner jeudi 14 février 2019

Charlotte de légumes

Ou Cake au saucisson de Lyon



Lotte en Bouillabaisse Aioli safrané



Entremets Honoré, brownies



Vacances d'hiver

Du samedi 23 février

au lundi 11 mars



Déjeuner lundi 18 mars 2019

Menu élaboré par les élèves



**AUTOUR D'UNE REGION FRANÇAISE**



Dîner mardi 19 mars 2019

Maquereau au vin blanc et aromates



Magret de canard laqué au gingembre et miel

La pomme de terre : Boulangère Ou Purée



Douceur mangue-coco

Déjeuner mercredi 20 mars 2019

Menu élaboré par les élèves



ACCORD METS & VINS

LA LOIRE



Déjeuner jeudi 21 mars 2019



Courge et parmesan

**Ou** Remoulade de betterave



Pintade farcie à la butternut

**Ou** Epaulé d'agneau braisé aux pruneaux

Garniture de saison



Barre snacking passion coco

**Ou** Baba au rhum

Dîner jeudi 21 mars 2019

Duo asperges et œuf parfait



Sole pour deux à la grenobloise

Dariole de légumes **Ou** Duo de riz



Nougat glacé

Déjeuner vendredi 22 mars 2019

Gâteau de courgette menthe et coulis de tomate



Filet de rouget sauce réglisse

Tagliatelles de légumes et polenta



Ananas flambé Rocher coco **Ou** Petits fours

Déjeuner lundi 25 mars 2019

Menu élaboré par les élèves



ACCORD METS & VINS

L'ALSACE



Dîner mardi 26 mars 2019

Asperges rôties en croûte de parmesan

Flan de champignons vinaigrettes aux herbes



Filet de Saint Pierre Meunière Grenobloise

Gratin de macaroni et petits légumes

**Ou** Gratin de légumes de la Riviera



Forêt noire

Déjeuner mercredi 27 mars 2019

Menu élaboré par les élèves



MENU AUTOUR D'UNE REGION FRANÇAISE

Dîner mercredi 27 mars 2019



BUFFET EVENEMENTIEL



Déjeuner jeudi 28 mars 2019



Tagliatelles de légumes au Broccio

Ou Esau d'œuf poché



Planche de charcuteries maison aux choix...

Ou Pavé de lieu jaune en papillote

Condiments et garniture



Tarte aux litchis

Ou Saint Honoré

Dîner jeudi 28 mars 2019

Marinade de thon salade exotique



Carré d'agneau en croûte de parmesan

Polenta aux asperges



Verrine Tiramisu

Ou

Forêt noire

Déjeuner vendredi 29 mars 2019

Gâteau de courgette menthe, coulis de tomate



Filet de rouget sauce réglisse

Tagliatelles de légumes et polenta



Ananas flambé, rocher coco

Ou Petits fours

Déjeuner lundi 1<sup>er</sup> avril 2019

DEJEUNER PRINTANIER



Aïoli en tartines campagnardes



Thés et pâtisseries

Dîner mardi 2 avril 2019

« SOIREE LOCAWORLD »



Avec la participation d'Hervé Rodriguez

Chef du restaurant MASA

1\* Michelin Boulogne Billancourt

MA-nipulateur de SA-veurs

Déjeuner mercredi 3 avril 2019



LES CUISINES DU MONDE

AU BUFFET



Déjeuner jeudi 4 avril 2019



Pressé de légumes aux asperges - Sauce vierge



Magret de canard en croûte de dragée

Ou Queue de lotte ail et gingembre

Garniture de saison



Coupe Melba

Ou Flan parisien

Dîner jeudi 4 avril 2019

Roulade d'agneau confit et sarrasin au romarin



Turbot poché beurre rouge

Gratin de penne Ou Gratin de blettes



Menthe chocolat façon « after eight »

Déjeuner lundi 8 avril 2019

Menu élaboré par les élèves



MENU AUTOUR D'UNE REGION FRANÇAISE



Dîner mardi 9 avril 2019

MENU « SANS ET SENS »

Tataki de thon Courgettes croquantes acidulées



Variation autour du lapin pommes grenailles

Fèves au lard fumé



Macaloug de fruits de saison

Déjeuner mercredi 10 avril 2019

Menu élaboré par les élèves



MENU AUTOUR D'UNE REGION FRANÇAISE



Déjeuner jeudi 11 avril 2019



TENDANCE ITALIENNE

Burrata en toute simplicité

Ou Caponata sicilienne



Linguine aux coques et asperges blanches

Ou Calamar farci



Assortiment de fromages

Ou Cagette de fruits frais

Dîner jeudi 11 avril 2019

Langoustines flambées



Volaille contisée aux abricots secs

Déclinaison de légumes nouveaux



Tarte Arlequin

Dîner mardi 16 avril 2019



MEDITERRANEE COTE ORIENT



Déjeuner jeudi 18 avril 2019



Assortiment de raviolis tibétains

Ou

Carpaccio de Saint Jacques aux fruits de la passion



Noix de veau rosé, jus de cébette

Garniture de saison



Assortiment de fromages

Ou Tarte Arlequin



VACANCES DE PRINTEMPS

Du samedi 20 avril 2019

au

lundi 06 mai 2019



Dîner mardi 7 mai 2019

Bagna Cauda, légumes croquants crus et cuits



Filet de sole Marguery riz Pilaw



Ananas flambé Ou Banane flambée

Biscuit rocher coco

Petite crème au lait d'amande

Déjeuner jeudi 9 mai 2019



Poulpe à la plancha sauce hollandaise Ou  
Carpaccio de Saint Jacques fruit de la passion



Noix de veau rosé, jus à la cébette

Garniture de saison



Tulipe de sorbets

Ou Tarte fruits rouges

Dîner jeudi 9 mai 2019

La tomate en couleurs !!!



Barbue rôtie

Cannelloni de légumes confits



Soufflé au grand Marnier

Dîner mardi 14 mai 2019

Gaspacho de tomates



Dorade royale rôtie légumes taillés

Céréales, sauce hollandaise



Tarte amandine aux fruits

Dîner jeudi 16 mai 2019

Gaspacho de concombre



Dorade royale rôtie légumes taillés

Céréales, sauce hollandaise



Tarte amandine aux fruits