

« 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

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.

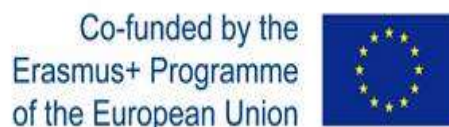
Que les épicuriens se rassurent, les vins et boissons, mais aussi les desserts sur la plupart de nos services au Restaurant d'Application, ne seront pas oubliés ! Messieurs Luzeau et Lenormand, professeurs en charge des mentions sommellerie et des mentions complémentaires en dessert de restaurant, veilleront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

Déjeuner lundi 18 mars 2019

Autour d'une région française : L'aquitaine

Assiette de pinxtos



Carré d'agneau rôti pommes sarladaises



Tourtière landaise aux pommes flambées à l'armagnac

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

Accord mets & vins : La Loire

Mouclade à la Saintongeaise



Bar en croûte de sel, beurre nantais

Grenailles de Noirmoutier



Poire Belle Angevine, sablé nantais

Déjeuner jeudi 21 mars 2019



Courge et parmesan

Ou *Remoulade de betteraves*



Pintade farcie à la butternut

Ou *Epaule d'agneau braisée 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

Ou

Dariole de légumes

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

Accord mets & vins : L'Alsace

Assiettes de charcuteries Alsacienne .

Bibeleskaes



Râble de lapin à la bière - Spatzles



Verrine de poire pochée au Gewurztraminer

Streusel au gingembre

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

Autour d'une région française :

La Provence

Barigoule de légumes



Dorade rôtie au pistou

Fenouil braisé



Nougat glacé au miel,

Et mini tropézienne

Déjeuner jeudi 28 mars 2019



Tagliatelles de légumes au Broccio

Ou

Esauï 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 tomates



Filet de rouget sauce réglisse

Tagliatelles de légumes et polenta



Ananas flambé, rocher coco

Ou

Petits fours

Déjeuner lundi 1^{er} avril 2019

Déjeuner printanier



Aïoli en tartines campagnardes



Thés et pâtisseries

Dîner mardi 2 avril 2019

« Soirée LOCAWORLD » (*)



Avec la participation d'**Hervé Rodriguez**

Chef du restaurant **MASA**
MA-nipulateur de SA-veurs
Boulogne Billancourt

Déjeuner mercredi 3 avril 2019



Les cuisines du monde au buffet



Dîner mercredi 27 mars 2019



Buffets (*) :

Un tour de France des régions!!



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

Autour d'une région française : L'Outremer

Achards de légumes, Féroce d'avocat



Rougail saucisses



Tourment d'Amour

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

L'Asie (*)

Gyoza de crevettes bouillon à la citronnelle



Magret laqué miel sésame, chou chinois
aux Shitaké



Carpaccio de mangues à la cardamome

Flan coco

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



Méditerranée côté 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