

« *La Table D'Albert* »

Année 2020 / 2021

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 : 18-20 euros

Dîner : 25 euros.

***Hors menus et soirées à thème, hors
boissons.***

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

Accès au restaurant

***3 rue Pierre Leroux
75007 Paris***



☎ Réservation obligatoire ☎

Au 01 43 06 33 09 ou contact@albertdemun.net

Confirmation téléphonique sous 48 heures

AVANT PROPOS

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter nos menus de l'année scolaire 2020/2021. 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, Gautard, Narcisso, Laude et Renaud, Messieurs Boulay et Minche, en salle, mais aussi Mesdames De Baulieu Caussimon et Boujuau, Messieurs André, Bruzat, 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 Riedinger et Lenormand, professeurs en charge des mentions sommellerie et des mentions complémentaires en dessert de restaurant, veilleront avec plaisir au service.

Nos CAP boulangers produisent sur la plupart de l'année à l'aide de leurs professeurs messieurs Chatel et Pawin, les pains de nos restaurants...

Le Restaurant est l'occasion pour nos lycéens de faire une démonstration de leur savoir-faire et contenter les papilles les plus exigeantes...

NOS FORMATIONS HÔTELLERIE RESTAURATION & ALIMENTATION

PÂTISSERIE ET BOULANGERIE

- CAP Boulangerie
- CAP Pâtisserie
- Mention Complémentaire Cuisinier Dessert De Restaurant

SOMMELLERIE

- MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE
- BREVET PROFESSIONNEL SOMMELLERIE

BACCALAUREAT

- TECHNOLOGIQUE STHR - Sciences et Technologies de l'hôtellerie Restauration
- PROFESSIONNEL : Cuisine Ou Service & Commercialisation

BTS : Brevet De Technicien Supérieur Management Hôtellerie Option A B C

- Et Année de Mise à Niveau

LICENCE PROFESSIONNELLE

Hôtellerie Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe en partenariat avec l'université de Nanterre

MESURES COVID 19

Chères clientes, chers clients

Pour protéger votre santé ainsi que la nôtre pendant toute la période d'épidémie liée au coronavirus, nous vous rappelons la nécessité d'appliquer les gestes barrières suivants et nous vous en remercions :

- Ne serez pas la main et ne faites pas la bise à notre personnel ni aux autres clients.
- Respectez une distance d'un mètre entre vous et le client qui est devant et/ou derrière vous et entrez progressivement dans notre restaurant en vous rendant directement à votre table.
- Nous vous procurerons un menu à usage unique que nous détruirons après votre usage.
- Mouchez-vous à l'aide d'un mouchoir à usage unique et évitez de le faire à l'intérieur du restaurant.
- Pour notre part, soyez convaincus que nous mettons tout en œuvre pour limiter la propagation du Coronavirus tout en maintenant un service le plus efficace possible.

Voici quelques exemples de bonnes pratiques d'hygiène que nous renforçons :

- Lavage et désinfection des mains du personnel encore plus fréquents
- Nettoyage et désinfection renforcés du matériel et des surfaces
- Manipulation des denrées alimentaires avec précaution.
- Nous remercions notre aimable clientèle de bien vouloir se prémunir d'un masque de protection lors de sa présence dans nos restaurants.

Et bien sûr soyons tous solidaires, pour que nous puissions satisfaire au maximum les demandes de chacun... d'un masque de protection lors de sa présence dans nos restaurants.

Lundi 28/09 déjeuner

Quiche lorraine ou avocat cocktail

☞

Cuisse de poulet Bordelaise

Tagliatelles fraîches

☞

Moelleux châtaignes, poires et figues

Mercredi 30/09 - dîner

Gâteau de fenouil et artichaut Œuf poché en salade

☞

Pintadeau rôti au jus

ou

Cuisse de lapin à la bière

Coco de Paimpol aux Oignons

☞

Spritz de fruits et glace plombière

Ou Baba au rhum

Jeudi 01/10 déjeuner

Tartare de dorade aux olives

☞

Epaulé d'agneau confite aux épices d'orient

Pommes et endives Boulangère

☞

Entremets chocolat et caramel

Lundi 05/10 déjeuner

Quiche lorraine ou avocat cocktail

☞

Cuisse de poulet Bordelaise

Tagliatelles fraîches

☞

Moelleux châtaignes, poires et figues

Mercredi 07/10 - dîner

Crème de citrouille au hareng fumé

☞

Pain de brochet Brioché croustillant

Purée de céleri

☞

Foret noire ou Tartelette mangue et noix de coco

Lundi 12/10 - déjeuner

Fondant de butternut au chou rouge-

Crème au curry

☞

Poulet sauté à l'ananas,

riz aux amandes

☞

Crème façon Tiramisu

Et fruits flambés

Mercredi 14/10 - dîner

Tarte fine aux échalotes et boudin blanc

Sauce moutarde

☞

Pintade rôtie entière ou

Ballotine de pintade Forestière

Lentilles aux noisettes

☞

Entremets champagne fruits rouges ou

Choux caramel aux éclats de biscuit de Reims

Lundi 02/11 - déjeuner

Fondant de butternut au chou rouge

Crème au curry

☞

Poulet sauté à l'ananas,

riz aux amandes

☞

Crème façon Tiramisu

Et Fruits flambés

Lundi 09/11 - déjeuner

Polenta aux légumes d'hiver

☞

Filet de haddock vapeur

Sauce Hollandaise

Mousseline de céleri

☞

Pomme rôtie au miel Sablés breton

Jeudi 12/11- déjeuner

Crème de potiron, châtaignes et fourme d'Ambert

☞

Lieu jaune rôti, pickles de betteraves, polenta
crémeuse

☞

Saint-honoré litchi rose et framboise

Lundi 16/11 déjeuner

Polenta aux légumes d'hiver

☞

Filet de haddock vapeur

Sauce Hollandaise

Mousseline de céleri

☞

Pomme rôtie au miel Sablés breton

Mercredi 25/11 - dîner

Feuilleté de fruits de mer au curry

☞

Cocotte de joue de porc au Pommeau
ou

Croustillant de langue aux pommes

Racines d'Automne

☞

Mirliton aux pommes

Ou

Plateau de fromages Ouest

Mercredi 02/12- dîner

Crème de choux fleurs et œufs de poisson

☞

Filets de sole grillés sauce maltaise

Ou

Belle sole meunière pour deux

Légumes de saison sautés

☞

Plateau de fromages

ou

Craquant orange

Lundi 07/12 - déjeuner

Crème de potiron

☞

Mignon de porc sauté sauce vin rouge,

Aligot

☞

Tarte chocolat Baileys

Ou

Paris-Brest

Mercredi 09/12- dîner

Croustillant de Camembert
et d'Andouille au sarrasin

☞

Filet de maquereau rôti

Sabayon au cidre

Endives et Choux de Bruxelles Meunière

☞

Plateau de fromages

ou

Verrine pomme caramel

Jeudi 10/12 - déjeuner

Velouté de topinambours au praliné de
noisettes

☞

Râble de lapin à la bière - Spatzles

☞

Verrine de poire pochée au Gewurztraminer
Streusel au gingembre

Lundi 14/12 - déjeuner

Crème de potiron
☞
Mignon de porc sauté sauce vin rouge,
Aligot
☞
Tarte chocolat

Mercredi 16/12 - dîner

Assiette de poissons fumés
Crème au raifort
☞
Médailon de lotte à la crème de langoustines -
Risotto vert
☞
Tarte fine aux pommes
Caramel beurre salé

Lundi 11/01 - déjeuner

Endives au caramel d'oranges
☞
Pavé de rumsteak Sauce Béarnaise
Ou
tartare de bœuf Quinoa noix roquette
☞
Assiette de fruits exotiques

Lundi 18/01 déjeuner

Endives au caramel d'oranges
☞
Pavé de rumsteak Sauce Béarnaise
Ou
tartare de bœuf Quinoa noix roquette
☞
Assiette de fruits exotiques

Mercredi 20/01- dîner

Tourte aux poireaux et saucisse
sauce au vin de Loire à déterminer (PG)
☞
Cuisse de lapin aux pruneaux Ou Noisette de lapin
rôtie
Comice au beurre Butternut en purée
☞
Plateau de fromages ou
Brioche façon pain perdu Reinettes grises du Canada
flambée

Jeudi 21/01 - déjeuner

Ravioles au rocamadour
Jus de cresson, gingembre
☞
Magret de canard rôti
Pommes sarladaises
☞
Tourtière landaise aux pommes
flambées à l'armagnac

Lundi 25/01 - déjeuner

Terrine cévenole aux châtaignes
☞
Chou farci Auvergnat
☞
Crème catalane Oreillettes

Mercredi 27/01- dîner

Cocotte de légumes façon pot au feu
☞
Autour du canard
Cuisse confite en Parmentier
Ou
Magret rôti sauce Bordelaise
Petit soufflé de pomme de terre
☞
Plateau de fromages ou
Poire Conférence flambée

Lundi 01/02 - déjeuner

Terrine cévenole aux châtaignes

☪☪

Chou farci Auvergnat

☪☪

Crème catalane - Oreillettes

Mercredi 03/02- dîner

Tapas végétales conçues par les élèves

☪☪

Ballotine de raie Béarnaise

Pousses d'hiver

☪☪

Tourte landaise Flambée à l'Armagnac

Mercredi 10/03- dîner

Œuf mollets aux épinards -

Crème de comté

☪☪

Mignon de porc en croute

Sauce noix et Polenta crémeuse

☪☪

Gâteaux de saint-Genix façon pain perdu

Ou Menthe et chocolat façon "after-eight"

Mercredi 17/03- dîner

Betteraves et langoustines

☪☪

Selle d'agneau fondante

Salade de coques et d'algues

☪☪

Crèmeux chocolat

Mercredi 24/03- dîner

Œuf mollet Bayonnaise

☪☪

Filet mignon de porc

ou côte de veau fondante - Jus aillé

Choux et quinoa cuisinés

☪☪

Cygne à la myrtille

Dacquoise noisette et crèmeux chocolat au lait

Mercredi 31/03 - dîner

Riz printanier aux calamars et gambas

☪☪

Pavé de bar au jus de coquillages

Légumes nouveaux

☪☪

Mille-feuille vanille et florentine pistache

Association mangue coco et sésame noir

Jeudi 01/04 - déjeuner

Céleri en croûte de sel aux algues

Ou confit au chèvre frais, vinaigrette au miel,

Herbes du moment

☪☪

Croustillant de lieu jaune

Légumes au curry

☪☪

Cagette de fruits frais

Mercredi 7/04- dîner

Minestrone de légumes

Tuiles au parmesan

☪☪

Dorade flambée à l'anis

Cannelloni de légumes de saison

☪☪

Tartelette aux fruits rouges

Savarin tout-choco et sorbet cacao

Mercredi 14/04- dîner

Crème froide d'asperge et chorizo



Pigeon grillé à la Diable

*Ou pigeon rôti sur coffre et son jus
Semoule aux légumes façon couscous*



Vacherin abricot chocolat blanc

Roulé du marché aux fruits rouges

Mercredi 05/05- dîner

Ardoise à partager :



*Steak double sauté au poivre ou Canon d'agneau rôti
jus aux épices et croûte d'olives Croustillant de
légumes*



Plateau de fromages

Ou

Dacquoise fraises basilic

Mercredi 12/05 – Dîner

Buffet ou partenariat chef choisi par les élèves