

« *La Table D'Albert* »

Année 2021 / 2022

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, vendredi

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 29 63 17 (10h30/16h30)**

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 2021/2022.

Une fois encore, notre équipe constituée de professeurs et d'élèves passionnés vous ont élaborés de jolies parenthèses gourmandes pour que vous puissiez passer un agréable moment.

Le Restaurant est l'occasion pour nos lycéens de faire une démonstration de leur savoir-faire au travers du service, de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie et de la sommellerie. Toutes nos formations sont sur notre site et à la fin de ce cahier de menus.

Bonne dégustation.

MESURES COVID 19

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 nous présenter le Pass Sanitaire**
- **de 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...

Dîner du mardi 23 novembre 2021

Ceviche de daurade, Lait coco et citron vert



Rumsteak de bœuf sauce Chimichurri

Topinambours et Oca confits à l'ail



Bavarois de mangue, tuile au grué de cacao

Dîner du mercredi 24 novembre 2021

Panna cotta de fenouil, saumon mariné



Filet de carrelet sauce grenobloise

Topinambours et châtaignes rôtis,

Crème de roquette



Crème brûlée aux agrumes, madeleine

Déjeuner du jeudi 25 novembre 2021

Potage cultivateur



Darne de saumon grillée,

beurre blanc

Flan de légumes



Crêpes Suzette

Dîner du jeudi 25 novembre 2021

Crème de cresson et mulot fumé

ou

Assiette de charcuteries



Pavé de saumon grillé sauce maltaise

Ou

Belle sole meunière pour deux

Légumes de saison sautés



Plateau de fromages

Ou

Verrine à l'orange

Dîner du vendredi 26 novembre 2021

Velouté de potimarron, comté et graines de courge,

Ou

Velouté de topinambours aux châtaignes et bleu

d'Auvergne



Aile de raie, émulsion de câpres, salade de

salicornes au vinaigre de framboises

Légumes croquants, gnocchis dorés



Plateau de fromages de saison

Ou Pruneaux flambés, glace rhum-raisins secs,

Cake aux fruits confits

Déjeuner du mercredi 30 novembre 2021

Potage julienne Darblay



Hampe de bœuf au poivre (pour deux)

Potimarron crémeux



Poire amandine, financier orange

Déjeuner du mercredi 30 novembre 2021

Soupe Solianka façon pot-au-feu



Sanglier Strognoff –
Déclinaison de choux



Biscuits Soushki au pavot, sorbet colonel

ou

plateau de fromages

Déjeuner du mercredi 1^{er} décembre 2021

Menu des Iles

Assortiment de spécialités (accras de morue,
samossas, verrine de tourteau/ avocat)



Ouassous au lait de coco et patate douce

Ou cari poulet rougail tomate Riz,
Gratin de chou chou, lentilles pays



Verrine de perle de coco à la mangue

Ou Banane Flambée glace vanille

Dîner du jeudi 02 décembre 2021

En amuse-bouche : Huitre chaude en sabayon



Croustillant de Camembert et Andouilles au sarrasin



Cabillaud rôti Sabayon au cidre

Ou

Côte de veau fondante pour deux, Jus à la sauge

Endives et panais Meunière



Plateau de fromages

ou

Verrine pomme caramel

Dîner du vendredi 03 décembre 2021

Tartare de bœuf ou Tartare de saumon
Papaye marinée, cacahuètes, rougail pistache,
Grenade éclatée



Poulet jaune fermier à la crème de coco,

Noix de cajou et citron confit

Riz basmati aux amandes roussies



Plateau de fromages de saison

ou

Ananas flambé, glace fromage blanc et rocher coco

Déjeuner du mardi 07 décembre 2021

Velouté Saint Germain – Crumble parmesan



Sauté d'agneau façon Marengo
Skordalia de panais à l'ail et romarin



Mi-cuit chocolat pistache

Dîner du mardi 07 décembre 2021

Tarte flambée végétarienne ou traditionnelle



Carré de porc aux épices

Pommes paillason,

Oignons rouges caramélisés



Forêt-Noire

Déjeuner du mercredi 08 décembre 2021

Velouté de courge butternut à la fève tonka



Epaule d'agneau farcie aux légumes,

Ou filet de dorade en écailles de pomme de terre
poêlée de champignons



Tarte au chocolat ou Poire pochée au vin rouge

Dîner du mercredi 08 décembre 2021

Ravioles au fromage Jus de cresson



Croustillant de Pintade et champignons

Pommes sautées



Crêpes flambées

Ou coupe glacée maison -

Dîner du jeudi 09 décembre 2021

Noix Saint Jacques sautées Crèmeux passion
Frites de panais
~~~~~  
Médaillon de lotte à l'Armoricaine  
Ou  
Pavé de bœuf au sésame et au poivre flambé  
Risotto vert  
~~~~~  
Tarte fine flambée aux pommes
Caramel beurre salé

Dîner du vendredi 10 décembre 2021

Tataki de saumon ou
Tataki de veau quadrillé au sésame, mangue, papaye,
betterave, soja
~~~~~  
Selle d'agneau farcie, chutney acidulé aux abricots  
confits  
Frites de polenta dorées ou  
Scorsonères étuvés au beurre  
~~~~~  
Crêpes flambées, glace au lait d'amandes, marmelade
d'orange, zestes confits

Déjeuner du mardi 14 décembre 2021

Œuf parfait, Crème de potiron au lard
~~~~~  
Hampe de Bœuf flambé  
Spatzles sautés aux champignons  
~~~~~  
Bûche festive

Dîner du mardi 14 décembre 2021

Carpaccio de Saint Jacques au pamplemousse
et radis noir
~~~~~  
Magret de canard sauté sauce Périgueux  
Wellington de légumes  
~~~~~  
Mont Blanc cassis

Déjeuner du mercredi 15 décembre 2021

Menu de Noël

Salade de mâche et frisée st Jacques et coques,
vinaigrette à la mangue
~~~~~  
Suprême de pintade aux épices de Noël,  
courges rôties au miel  
Ou saumon en portefeuille truffé Gratin dauphinois  
~~~~~  
Bûche traditionnelle au café
Ou
Bûche au citron meringuée

Dîner du mercredi 15 décembre 2021

Roulé de poireaux et truite et tapenade
~~~~~  
Filet de volaille aux mangues  
Rougail de tomates  
Riz Sauvage  
~~~~~  
Crêpes flambées
Ou
Coupe glacée maison

Déjeuner du jeudi 16 décembre 2021

Saumon Mariné aux épices, salade croquante
~~~~~  
Magret de canard aux airelles  
Fricassée de légumes Oubliés  
~~~~~  
Buche Traditionnel

~~~~~  
*Vacances scolaires de Noël*  
*Du samedi 18 décembre 2021*  
*Au dimanche 02 janvier 2022*  
~~~~~

Dîner du mardi 04 janvier 2022

Velouté Saint Germain, crumble au parmesan
❧❧❧
Sauté d'Agneau façon Marengo
Skordalia de panais à l'ail et romarin
❧❧❧
Mi-cuit au chocolat Pistache, glace vanille

Dîner du mardi 04 janvier 2022

Brochettes de poulet au citron vert
Et à la vanille
❧❧❧
Selle d'agneau en croûte de menthe
Purée crémeuse de panais
❧❧❧
Pavlova aux agrumes

Dîner du mercredi 05 janvier 2022

Velouté Chantilly
❧❧❧
Carré d'agneau en croûte au jus lié
Gratin de céleri rave et granny
❧❧❧
Crêpes flambées, Assortiment de sorbets

Déjeuner du jeudi 06 janvier 2022

Crème de potiron au lard fumé
❧❧❧
Joue de porc infusé à la sauge en cocotte
Gratin dauphinois
❧❧❧
Ile flottante, crème anglaise et caramel

Déjeuner du vendredi 07 janvier 2022

Feuilleté d'œuf poché crevettes
❧❧❧
Émincé de volaille exotique Riz madras
❧❧❧
Chou à la crème diplomate

Dîner du vendredi 07 janvier 2022

Sablé salé, épinards tombés au beurre, comté,
Roquette et émincé de poulet caramélisé
❧❧❧
Paleron de Bœuf cuit lentement
Ou Joue de porc confite
Patate douce, carotte & orange
❧❧❧
Plateau de fromages de saison
Ou Poire Belle-Hélène

Déjeuner du mardi 11 janvier 2022

Mousse de Haddock, sur un sablé parmesan,
Emulsion à la coriandre
❧❧❧
Epaule Agneau Roti aux épices et citron confit
Dahl de lentilles
❧❧❧
Millefeuille praliné et croustillant noisettes

Dîner du mardi 11 janvier 2022

Menu à thème : La Chine
Crevettes flambées, sauce Sichuan
Concombres marinés
❧❧❧
Cocotte de lapin à la cacahuète,
Ou au soja, nids de pommes de terre
Brocolis sautés au gingembre
❧❧❧
Tarte aux œufs hong-kongaise,
Perles de mangue au pomélo

Dîner du mercredi 12 janvier 2022

Crème Dieppoise, croûtons d'aïoli



Filet-mignon de porc au balsamique
Assortiments de légumes bretons



Ananas flambé, glace vanille

Déjeuner du jeudi 13 janvier 2022

Crème Dubarry aux copeaux de parmesan



Tatin d'aile de raie aux endives d'hiver



Coulant au Chocolat, crème anglaise café

Dîner du jeudi 13 janvier 2022

Œuf mollet aux épinards, Crème de comté
Ou Boulangère de légumes oubliés



Mignon de porc en croute
Sauce noix ou Carré d'agneau rôti aux herbes
Polenta crémeuse



Plateau de fromages
Ou Chou Exotique, Chantilly Coco

Déjeuner du vendredi 14 janvier 2022

Feuilleté d'œuf poché et crevettes



Émincé de volaille exotique Riz madras



Chou à la crème diplomate

Déjeuner du mardi 18 janvier 2022

Poulpe grillé, sucrine braisée au jus de volaille



Epaule d'Agneau confit en persillade
Haricots au lard, et pleurotes



Mille-feuilles praliné, et croustillant noisettes

Dîner du mardi 18 janvier 2022

Galette de calamar et cébettes



Onglet de veau aux épices grillé à la plancha
Riz gluant, kimchi



Ananas et litchis flambés, dessert azuki

Dîner du mercredi 19 janvier 2022

Assortiments d'entrées
(*tartare algues, salades composées,
Crevettes grises, bulots huîtres*)



Axoa de veau à l'Espelette
Pdt sautées et légumes d'antan



Assortiment de desserts

Déjeuner du jeudi 20 janvier 2022

Quiche lorraine revisitée



Suprême de pintade en croûte d'herbes
Légumes d'hivers au jus



Verrine aux agrumes et tuile dentelle

Dîner du jeudi 20 janvier 2022

Tourte aux poireaux
Saucisse fumée sauce porto



Cuisse de lapin aux pruneaux
Ou Râble de lapin à l'ananas
Butternut gratinée à la Mimolette



Plateau de fromages
Ou Brioche façon pain perdu
Reinette grise du Canada flambée

Dîner du vendredi 21 janvier 2022

Carpaccio de St-Jacques au gingembre,
Ciboulette, citron vert, et Alfafa



Rôti de lotte cuisiné en cocotte
Semoule au parfum d'Orient
Ou Risotto crémeux aux champignons



Banane flambée ou Pêche flambée
Cake, glace mascarpone, tuile au miel

Déjeuner du mardi 25 janvier 2022

Autour du pois chiche



Poulet korma
Riz basmati aux épices et fruits secs



Capuccino façon Lassi à la rose, Mignardise

Dîner du mardi 25 janvier 2022



Menu sud-américain
Réaliser par les élèves de TBAC PROH1



Dîner du mercredi 26 janvier 2022

Assortiments d'entrées
(*tartinades végétales, tartare poisson,
Crevettes grises, bulots, huîtres*)



Carbonnade flamande
Pdt sautées et légumes rustiques



Assortiment de desserts

Déjeuner du jeudi 27 janvier 2022

Œuf parfait, Bayonnaise



Blanquette de veau aux pleurotes
Salsifis au jus de viande



Crème brûlée vanille ou café

Dîner du jeudi 27 janvier 2022

Coquillages, crème de navet
et lait de coco - crevettes flambées



Autour du canard
Cuisse confite en Parmentier
Magret rôti jus acidulé aux clémentines
Petit soufflé de pomme de terre



Plateau de fromages
Poire rôtie aux épices flambée
Ou Moelleux à la châtaigne

Déjeuner du vendredi 28 janvier 2022

Dartois au saumon, beurre émulsionné



Carbonnade de joue de porc
Tagliatelles de légumes et galette de polenta



Ananas flambé, rocher congolais
et autres petits fours.

Dîner du vendredi 28 janvier 2022

Œuf poché, Brocoli, féta & olives
Ou Œuf poché, champignons du moment
Crème de cresson, parmesan



Onglet de veau mariné au vinaigre balsamique
Oignons frits Gratin Dauphinois
Ou Pommes Boulangères



Tiramisu classique ou Revisité au Bailey's
chocolat, Eclats de cacahuètes caramélisées

Déjeuner du mardi 01 février 2022

Salade thaïe aux crevettes



Poulet mariné au tamarin et à la citronnelle
Vermicelles de riz sautés et chou Pak-Choi



Tropézienne ou Ananas Flambé

Dîner du mardi 01 février 2022

Crème de maïs, espuma pop-corn



Kouloubiak de saumon - Salade fraîcheur



Menthe chocolat façon « After eight »

Déjeuner du mercredi 02 février 2022

Quiche aux poireaux



Joue de porc confite au cidre
Ou pavé de lieu jaune cuit à basse Température,
Déclinaison de chou



Plateau de fromage ou Crêpe Suzette

Dîner du mercredi 02 février 2022

Tarte fine de Saint-Jacques
Et sardines marinées



Cabillaud en deux cuissons
Sauce citron confit Salade croquante



Café Ou Thé Gourmand

Déjeuner du jeudi 03 février 2022

Œuf Parfait Meurette



Cocotte de la mer
Fricassée de légumes d'Antan



Assiette du pâtissier

Dîner du jeudi 03 février 2022



Nos régions :
Buffet ou menu régional
Elaborer par les étudiants de BTS MHRB



Déjeuner du vendredi 04 février 2022

Dartois au saumon, beurre émulsionné



Tagliatelles de légumes et galette de polenta



Ananas flambé - Petits fours secs

Dîner du vendredi 04 février 2022

Conchiglie farci ricotta fumée
Velouté cresson poireau pomme de terre
~~~~~  
Effiloché d'épaule d'agneau,  
Crèmeux de chou-fleur à l'Harissa  
Ou Mousseline de panais parfumé au cumin  
~~~~~  
Brioche perdue, sauce caramel beurre salé
Ganache montée chocolat blanc vanille
Ou Pomme compotée à la cannelle

Dîner du mardi 08 février 2022

Soupe à l'oignon VGE
~~~~~  
Suprême de pintade demi-deuil  
Boulangère pommes de terre et navets  
~~~~~  
Tarte Chiboust Framboise
Ou plateau de fromage

Déjeuner du mercredi 09 février 2022

Menu Campagnard

Terrine de campagne ou rilette de lapin
Au thym et à la moutarde à l'ancienne
~~~~~  
Civet de sanglier, tagliatelle maison  
~~~~~  
Tropézienne ou crumble aux pommes

Dîner du mercredi 09 février 2022

Tarte fine aux deux boudins
~~~~~  
Haddock en deux préparations  
Emulsion estragon  
Fricassée de légumes exotiques  
~~~~~  
Desserts Innovants réalisés par les pâtisseries

Dîner du vendredi 11 février 2022

Cromesquis de canard
Chantilly aux herbes, oignons grelots
~~~~~  
Turbot rôti, croûte de moutarde à l'ancienne  
Pommes cocotte confites au beurre d'algues  
Ou  
Tagliatelles aux coques  
~~~~~  
Tartelette citron meringuée
Ou
Tartelette orange, zestes confits

~~~~~  
*Vacances scolaires d'Hiver*  
*Du samedi 19 février 2022*  
*Au lundi 07 mars 2022*  
~~~~~

Déjeuner du mercredi 09 mars 2022

Menu de partage

Ceviché de dorade sébaste, guacamole,
Houmous, focaccia de tomates
Beignet de courgette a la farine de pois chiche
~~~~~  
Pot au feu de bœuf  
~~~~~  
Onde de choc
Ou Jardin de framboises

Dîner du mercredi 09 mars 2022

Tataki de thon
~~~~~  
Tajine de poisson  
Semoule orientale  
~~~~~  
Pavlova ou Cheesecake

Déjeuner du jeudi 10 mars 2022

Encornets à la plancha, en persillade



Filet de Mulet rôti, beurre blanc
Risotto crémeux aux champignons



Tarte au citron

Déjeuner du mardi 15 mars 2022

Ravioles de volaille, bouillon de céleri



Lieu jaune nacré, émulsion au Herbes
Salsifis au beurre



Plateau de fromages

Ou

Mille-feuille framboise Vanille

Déjeuner du mercredi 16 mars 2022

Menu Alsacien

Croustillant au munster et au cumin
Pomme de terre

Ou Flammeküche oignons et lardon



Choucroute de la mer



Autour de la pomme ou Mont-blanc revisité

Dîner du mercredi 16 mars 2022

Tataki de saumon gomasio



Mafé sénégalais de cabillaud
Gratin de Banane plantain



Tiramisu

Ou

Kindim (Flan coco)

Déjeuner du jeudi 17 mars 2022

Allumette au fromage



Poulet rôti et son jus
Purée de pomme de terre



Ile flottante

Dîner du jeudi 17 mars 2022



Soirée vigneronne avec nos sommeliers :
Menus accords mets et vins
Réaliser par les étudiants de BTSMHRB



Déjeuner du mardi 22 mars 2022

Gyozas de shitaké, bouillon à la citronnelle



Filet de Saumon à la Plancha
Croustillant aux olives
Dahl de lentilles aux herbes et citron vert



Tropézienne

Déjeuner du mercredi 23 mars 2022

Menu végétarien

Raviole aux champignons et son bouillon



Gratin de Crozets au fromage des montagnes
Et salade verte, proposition de charcuteries



Mille-feuille ou Verrine Coco Caramel

Dîner du mercredi 23 mars 2022

Tarte façon Paiva et œufs pochés



Osso bucco et pâtes fraîches



Soupir de Lima, Gaufre, Café Meringué

Déjeuner du jeudi 24 mars 2022

Allumette au fromage



Poulet rôti et son jus
Purée de pomme de terre



Ile flottante

Dîner du jeudi 24 mars 2022

Riz printanier aux calamars
Et Gambas flambées



Pavé de bar au jus de coquillages
Ou Hampe de Bœuf pour 2 personnes
Sauce bordelaise, Légumes nouveaux



Palais mangue noisette
Fleur blanche griottes et moelleux citron

Déjeuner mardi 29 mars 2022

Œuf poché, tartare d'asperges



Goujonnette de lieu au citron confit
Crèmeux de carottes au gingembre



Tulipes de sorbets

Déjeuner mercredi 30 mars 2022

Saumon froid à la Parisienne, salade de cresson,
Ou tartare de betteraves rouge
Condiment de chèvre frais



Volaille d'île de France contisée et rôtie,
Embeurrée de choux de Pontoise
Sauce à la moutarde de Meaux



Opéra ou St Honoré

Dîner mercredi 30 mars 2022

Œuf mollet mouillette au cheddar



Volaille contisée aux fruits moelleux
Fregola sarde au pesto d'herbes



Panna cotta Ou Baklava

Déjeuner du jeudi 31 mars 2022

Œuf mollet Florentine



Dos de lieu poché, beurre maître d'hôtel
Légumes glacés



Mousse au chocolat, financier aux amandes

Dîner du jeudi 31 mars 2022

Tartare de dorade, craquant de légumes
Terrines et pain de campagne maison
Mesclun de saison



Rognons Flambés à la Chartreuse
Lentilles aux noisettes et aubergines grillées
Ou

Tagliatelles fraîches



Citron et tuile craquante
Ou

Fleur-Choco-Gianduja Noisette et fruits secs

Déjeuner du mardi 05 avril 2022

Salade d'asperges, œuf poché
Croustillant parmesan
~ ~ ~

Dorade entière grenobloise
Tagliatelles de légumes
~ ~ ~

Carré de Fruits Rouges

Déjeuner du mercredi 06 avril 2022

~ ~ ~

Menu sous cloche

Elaboré par les élèves de 1BACPROMHR1

~ ~ ~

Déjeuner du jeudi 07 avril 2022

Œuf mollet Florentine

~ ~ ~

Dos de lieu poché, beurre maître d'hôtel
Légumes glacés

~ ~ ~

Mousse au chocolat, financier aux amandes

Dîner du jeudi 07 avril 2021

Minestrone de légumes, pesto de roquette
Tuiles au parmesan et socca

~ ~ ~

Dorade flambée à l'anis ou Tartare de bœuf
Cannellonis de légumes de saison
Pommes Mignonette

~ ~ ~

L'équatorial croustillant
Dessert autour de l'avocat

Déjeuner du mardi 12 avril 2022

Céviché bawl de saumon aux agrumes

~ ~ ~

Filet de canette Roti
Confit d'oignon au piment d'Espelette
Risotto de blé aux asperges

~ ~ ~

Macalong de fruits de saison

Déjeuner du mercredi 13 avril 2022

Menu Terre et Mer

Œuf parfait, fondue de poireau
Mouillette de tarama,

~ ~ ~

Médaille de cabillaud, vinaigrette au chorizo
Ou escargots et gnocchis de pomme de terre
Aux algues émulsion persillade

~ ~ ~

Choco-Noisette Ou Fraise

Déjeuner du jeudi du 14 avril 2022

Gaspacho de concombre
Bonbons de feta au basilic

~ ~ ~

Bœuf bourguignon
Poêlée de champignon et pommes grenaille

~ ~ ~

Tiramisu au café

Dîner du jeudi du 14 avril 2022

Crème froide d'asperge et chorizo
Ou Contraste d'asperges aux fraises
Gnocchis de patate douce

~ ~ ~

Coquelet grillé à la Diable
Ou Coquelet rôti et son jus
Semoule aux légumes façon couscous

~ ~ ~

Perle exotique coco et son croustillant de fruits secs
Ou
Jubilé d'orange, tuilé froissée au chocolat

Déjeuner mardi 19 avril 2022



Menu en collaboration avec le restaurant
l'Homage, à Paris (13)
<http://www.lhomageparis.com>



Dîner mardi 19 avril 2022

Feuilleté d'asperges, hollandaise

Daurade pour 2 farcie au fenouil
Risotto crémeux aux herbes



Cagette de Fruits de Saison

Déjeuner du jeudi 21 avril 2022

Gaspacho de concombre
Bonbons de feta au basilic

Bœuf bourguignon poêlée de champignons
Pomme grenaille

Tiramisu au café

Dîner du jeudi 21 avril 2022



Dîner à thème : l'univers végétal
Réaliser par les étudiants de BTSMHRB



Vacances scolaires de Printemps
Du samedi 23 avril 2022
Au lundi 09 mai 2022



Dîner du mardi 10 mai 2022

Assortiment de jambon de pays,
Légumes de saison confits



Aile de raie au beurre noisette et câpres
Ravioles de légumes

Café ou thé gourmand

Déjeuner du mercredi 11 mai 2022

Menu retour du marché

Déjeuner du jeudi 12 mai 2022

Poulpe grillé au chorizo, et asperges rôties

Magret de canard au saté
Sarasin aux légumes, façon risotto

Fraises Melba

Dîner du vendredi 13 mai 2022

Tempura de gambas,
Condiment aux agrumes et oignons

Osso bucco piémontaise
Risoni aux blettes et crème d'ail

Tapioca façon riz au lait aux fraises
Ou tartelette à la fraise aux arômes
de lavande

Dîner du mardi 17 mai 2022



Evaluation finale : Menu Surprise

*L'ensemble des élèves et des enseignants du secteur hôtelier vous retrouveront avec plaisir
avec de nouveaux menus mis en ligne prochainement
pour une nouvelle année gourmande à la Table d'Albert en 2022
Passez de belles fêtes de fin d'année*

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
- En alternance et initial

BACHELOR CHEF D'ENTREPRISE

- En partenariat avec le Collège Thierry Marx – Formation en alternance

LICENCE PROFESSIONNELLE

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