

# « *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 [reservation@albertdemun.net](mailto:reservation@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 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