

# « La Table D'Albert »

Année 2022 / 2023

## Accueil

Au déjeuner à 12 h 30/14 h 30

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

Au dîner à 19 h 30 / 22 h 00

**Mercredi, jeudi, vendredi**

Prix des menus

**Déjeuner : 19-22 euros**

**Dîner : 26 à 28 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**

Stationner : Parking Indigo Sèvres Babylone  
Stations Métro les plus proches : Vaneau, Duroc,  
Sèvres Babylone



☎ Réservation obligatoire ☎

Réservation obligatoire sur notre site internet avec **le lien Zen chef**  
<https://www.albertdemun.eu/restaurant-dapplication/>

Ou auprès de l'accueil téléphonique au 01 43 06 33 09  
Au 01 43 29 63 17 (10h30/16h30)

ou [contact@albertdemun.net](mailto:contact@albertdemun.net)

**Confirmation téléphonique sous 48 heures**

## AVANT PROPOS

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter nos menus de l'année scolaire 2022/2023 . Pour connaître les menus prévus au cours de l'année, nous vous invitons à visiter notre site internet D'Albert de Mun et sur **ZEN CHEF**. (nouveau 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.

## NOS FORMATIONS HÔTELLERIE RESTAURATION & ALIMENTATION

### PÂTISSERIE ET BOULANGERIE – sur le site Rue Jeanne d'Arc – Paris 13e

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

### SOMMELLERIE

- MENTION COMPLEMENTAIRE 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

## INFOS COVID 19

*Pour protéger votre santé ainsi que la nôtre , merci de respecter les règles sanitaires du gouvernement qui seront en vigueur au moment de votre venue à la Table d'Albert.  
Respectons les gestes barrières et règles d'hygiène courantes.*

Déjeuner du mardi 4 octobre 2022

Légumes croque en sel sauce tartare  
❧❧❧  
Pavé de Rumsteak flambé façon Rossini  
❧❧❧  
Pommes croquettes  
❧❧❧  
Tarte Façon normande

Dîner du Mercredi 05 octobre 2022

Tarama de champignons au vinaigre de poivre gambas  
flambées  
❧❧❧  
Fricassée de volaille au chorizo  
❧❧❧  
Pommes piment doux  
❧❧❧  
Cheesecake aux fruits de saison

Déjeuner du Jeudi 06 octobre 2022

Velouté du Barry chips d'andouille  
❧❧❧  
Dorade rôtie, beurre blanc aux herbes  
❧❧❧  
Duo de tagliatelles et légumes  
❧❧❧  
Tatin pomme-poire  
Et glace cannelle

Dîner du Vendredi 07 octobre 2022

Saumon gravelax chantilly à l'aneth  
Ou  
Velouté de carottes et lentilles corail,  
brochette de gambas à la citronnelle  
❧❧❧  
Entrecôte de bœuf pour deux  
marinée aux épices - Sauce Choron  
❧❧❧  
Déclinaison de courges et patate douce  
❧❧❧  
Croquant d'orange sous toutes ses formes

Déjeuner du Mardi 11 octobre 2022

Œuf parfait en meurette  
❧❧❧  
Poulet rôti contisé aux herbes  
Pommes Amandine  
❧❧❧  
Fromages  
Ou  
Terre de café

Dîner du Mercredi 12 octobre 2022

Tourte aux poireaux et saucisse fumée sauce porto  
❧❧❧  
Cocotte de cuisses de lapin aux pruneaux  
Où  
Râble de lapin rôti, persillade de fruits secs  
❧❧❧  
Butternut gratinée  
❧❧❧  
Plateau de fromages  
Ou  
Chocolat noisette

Déjeuner du Jeudi 13 octobre 2022

Velouté du Barry chips d'andouille  
❧❧❧  
Dorade rôtie, beurre blanc aux herbes  
Duo de tagliatelles et légumes  
❧❧❧  
Dôme framboise au Cœur  
Fondant rhubarbe

Dîner du Jeudi 13 octobre 2022

Gratinée à l'oignon traditionnelle  
❧❧❧  
Blanquette de veau aux champignons  
Tagliatelles fraîches et légumes fondants  
❧❧❧  
Puzzle de fruits d'automne rôtis aux épices.  
Sorbet Piña colada

Déjeuner du Vendredi 14 octobre 2022

Soupe au pistou, Emulsion basilic



Filet de pintade Flambé à l'armagnac  
Gratin de Christophines au lard



Douceur caramel

Dîner du Vendredi 14 octobre 2022

Bibimbap au kimchi Ou  
Assortiment de tempura sauce au wasabi



Joues de porc confite sauce caramel au soja et  
gingembre

Nouilles sautées ou riz cantonnais  
Pain Bao



Douceur litchis sur son sablé thé vert

Déjeuner du Mardi 18 octobre 2022

Veloute de chou-fleur Œuf parfait



Poulet rôti contisé aux herbes  
Gratin dauphinois



Fromages

Ou

Palais chocolat mangue

Dîner du Mercredi 19 octobre 2022

Tourte aux poireaux et saucisse fumée sauce porto



Cocotte de cuisses de lapin aux pruneaux  
Ou

Râble de lapin rôti, persillade de fruits secs

Butternut gratinée



Plateau de fromages

Ou

Jubilé d'orange Chocolat

Déjeuner du Jeudi 20 octobre 2022

Potage parmentier chantilly au bleu



Fricassée de volaille vallée d'auge  
Riz pilaf



Saint Honoré Litchi rose framboise

Dîner du Jeudi 20 octobre 2022

Tarte façon Païva



Tournedos de daurade, sauce mousseline  
Fenouil confit et pommes Dauphine



Douceur mangue et mascarpone

Déjeuner du Vendredi 21 octobre 2022

Tarte chèvre et pignons de pins et légumes  
provençaux



Pièce du boucher flambé



Pommes Dauphines



Comète chocolatée aux agrumes



*Vacances scolaires de la Toussaint*

*Du samedi 22 octobre*

*Au lundi 7 novembre 2021*



Déjeuner du Mardi 08 novembre 2022

Ceviche de maigre et guacamole et condiment



Blanquette de volaille aux champignons

Fricassée de légumes d'antan



Fromage

Ou

Riz au lait à l'impératrice, Tuile agrume

Déjeuner du Mercredi 09 novembre 2022

Croustade de la mer



Magret de canard à l'orange

Duo de mousseline et champignons des bois



Choco noisette

Dîner du Mercredi 09 novembre 2022

Tarte fine aux échalotes et boudin sauce moutarde

Ou Capuccino de champignons



Pintade rôtie entière Ou

Ballotine de pintade Forestière

Frites de Polenta



Plateau de fromages

Ou Pavlova aux fruits de saison

Déjeuner du Jeudi 17 novembre 2022

*Finger food Buffet*

Dîner du Jeudi 17 novembre 2022

Saumon mariné, salade fraîcheur



Magret de canard laqué aux épices pour deux



Carottes en deux façons



Carré noir

Déjeuner du Vendredi 18 novembre 2022

Tartare de bœuf ou de poisson, Pickles et mesclun



Filet de maquereau à la flamme

Beurre blanc aux épices

Sucrine grillée et purée de potimarron



Transparence coco framboise

Déjeuner du Mardi 22 novembre 2022

Ceviche de maigre et guacamole et condiment



Blanquette de volaille aux champignons

Fricassée de légumes d'antan



Fromage Ou

Crêpe Suzette

Déjeuner du Mercredi 23 novembre 2022

Œuf à la diable, coleslaw



Pièce de bœuf grillée, sauce tartare

Pommes Pont-Neuf



Chou praliné

Dîner du Mercredi 23 novembre 2022

Bouillabaisse et ses accompagnements



Filets de sole grillés sauce maltaise  
Ou Belle sole meunière pour deux  
Légumes de saison sautés



Plateau de fromages Ou  
Textures de chicorée, glace Mélilot

Déjeuner du Jeudi 24 novembre 2022

Crème de potiron, Châtaignes torréfiées,  
Chantilly au bleu



Parmentier de canard,  
mesclun aux herbes et aux pignons



Brioche perdue, ganache Chocolat blanc  
Caramel beurre salé et glace vanille

Dîner du Jeudi 24 novembre 2022

Quiche du pêcheur



Navarin d'agneau aux épices d'orient



Semoule et boulgour aux fruits secs



Moelleux châtaignes poires

Déjeuner du Mardi 29 novembre 2022

Poulpe Grillé au chorizo, purée de potimarron



Magret de Canard au saté



Risotto crémeux aux herbes



Fromages

Ou

Verrine aux agrumes et tuiles dentelles

Déjeuner du Mercredi 30 novembre 2022

Feuilleté façon Vol au Vent



Daurade entière rôtie, sauce maltaise  
Gratin de courge à la tomate



Tarte tatin, chantilly tonka

Dîner du Mercredi 30 novembre 2022

Bouillabaisse et ses accompagnements



Filets de sole grillés sauce maltaise  
Ou Belle sole meunière pour deux



Légumes de saison sautés



Plateau de fromages

Où

Textures de chicorée, glace Mélilot

Déjeuner du Jeudi 01 décembre 2022

*Menu street food*

Dîner du Jeudi 01 décembre 2022

Carpaccio de Saint Jacques façon thaïe



Ragoût de sanglier à la bière brune  
Légumes racines rôtis



Dessert du jour

Déjeuner du Vendredi 02 décembre 2022

Menu de Noël : 25 €

Raviole de foie gras, bouillon aux cèpes



Saints Jacques au vinaigre de cidre, poireau frit



Mousseline de patate douce



Buche Noël et Ananas flambés

Déjeuner du Lundi 05 décembre 2022



Escalope de dinde Forestière  
Petits pois et Pomme de terre sautées



Assiette de fromage et pomme rôtie

Déjeuner du Mardi 06 décembre 2022

Crème de chou-fleur en cappuccino cumin



Filet de lieu noir nacré, pétales de tomates,  
pickles croquants

Riz Créole



Crêpes au sucre

Sauce chocolat aux fruits rouges

Dîner du Mercredi 07 décembre 2022

Assortiments de poissons marinés et fumés beurre à  
la fève Tonka et poivre de Madagascar



Médaille de lotte à l'Armoricaine  
Ou Pavé de bœuf flambé aux poivres  
Risotto verde



Plateau de fromages Ou  
Tarte fine aux poires et glace au poivre de Timut

Déjeuner du Jeudi 08 décembre 2022

**Menus régionaux : Alsace ou Savoie**

Flammenkueche Ou  
planche de salaisons savoyardes



Tartiflette salade verte ou  
Choucroute classique maison



Plateau de fromages Ou Kugelhof

Dîner du Jeudi 08 décembre 2022

Œuf mollet façon Florentine



Suprême de volaille sauté à la bière  
Pomme boulangère



Sablé praliné citron

Déjeuner du Lundi 12 décembre 2022



Escalope de dinde Forestière  
Petits pois et Pomme de terre sautées



Assiette de fromage et pomme rôtie

Déjeuner du Mardi 13 décembre 2022

Crème de Butternut,  
chantilly infusée au lard, éclats de noisettes torréfiées



Filet de cabillaud juste cuit, sauce veloutée aux fruits  
de mer, tomates concassées  
Riz Créole



Bûche exotique mangue passion coco

Dîner du Mercredi 14 décembre 2022

Assortiments de poissons marinés et fumés beurre  
à la fève Tonka et poivre de Madagascar



Médaille de lotte à l'Armoricaine  
Ou Pavé de bœuf flambé aux poivres  
Risotto verde



Plateau de fromages Ou  
Tarte fine aux poires et glace au poivre de Timut

Déjeuner du Jeudi 15 décembre 2022

Ceviche de bar citron vert, ciboulette, condiment  
shiso grenade et lait de coco



Filet de biche en croûte, foie gras en son cœur  
Mousseline de pomme de terre parfumée à l'huile de  
truffe



Bûche Champagne Fruits rouges

Dîner du Jeudi 15 décembre

Roulé de saumon au cerfeuil, fondue de poireaux,  
Sauce Hollandaise



Pièce de bœuf à la Richelieu  
Pannequets à la Dauphine



Dessert du jour de nos pâtisseries



*Vacances scolaires de Noël  
Du samedi 17 décembre 2021  
Au mardi 03 janvier 2022*



*L'ensemble des élèves et des enseignants du secteur hôtelier vous retrouveront  
avec plaisir avec de nouveaux menus*

*pour une nouvelle année gourmande à la Table d'Albert en 2023*

*Passez de belles fêtes de fin d'année*



Déjeuner du Mardi 10 janvier

**Thème : La brasserie**  
Œuf cocotte aux pleurotes  
~~~~~  
Bœuf mode aux carottes  
Pomme Purée

~~~~~  
Tarte tatin

Déjeuner du Mercredi 11 janvier 2023

Crème brûlée au parmesan  
~~~~~  
Poulet rôti au citron  
Gnocchis aux herbes gratinés  
~~~~~  
Dessert du jour de nos pâtisseries

Déjeuner du jeudi 12 janvier 2023

Gratinée à l'oignon et accompagnement  
~~~~~  
Poulet rôti, jus de cuisson  
Gratin de macaroni  
~~~~~  
Mousse au chocolat, tuile gourmande

Dîner du Jeudi 12 janvier 2023

Tarte fine poire, gorgonzola et Serrano  
~~~~~  
Osso bucco de veau fondant  
Duo de pâtes fraîches  
~~~~~  
Dessert du jour de nos pâtisseries

Déjeuner du Mardi 17 janvier 2023

**Thème : La brasserie**  
Céleri rémoulade  
Crevettes croustillantes sauce tartare  
~~~~~  
Choucroute de la mer saucisse fumée  
Beurre blanc  
~~~~~  
Profiteroles

Déjeuner du Mercredi 18 janvier 2023

Pot-au-feu Solianka  
~~~~~  
Bœuf Strogonoff  
Déclinaison de choux  
~~~~~  
Dessert du jour de nos pâtisseries

Dîner du Mercredi 18 janvier 2023

Crème de citrouille espuma fumé  
~~~~~  
Magret de canard à la clémentine  
Ou Rognons flambés à la Chartreuse  
Tagliatelles fraîches  
~~~~~  
Plateau de fromages Ou  
Tarte citron, pesto à l'estragon

Dîner du Jeudi 19 janvier 2023

Mousse d'avocat, crevettes et pamplemousses,  
sablé parmesan  
~~~~~  
Sauté de bœuf gingembre et citron vert  
Wok de légumes  
~~~~~  
Ile flottante Ou  
Dessert du jour de nos pâtisseries

Déjeuner du Vendredi 20 janvier 2023

Tartare de bœuf ou de poisson,  
Pickles et mesclun  
~ ~ ~  
Filet de Mulet rôti, condiment olives et amandes  
  
Risotto crémeux  
~ ~ ~  
Sablé breton, pommes flambées,  
glace vanille cannelle

Dîner du Vendredi 20 janvier 2023

Ravioles de volaille aux herbes, sauce poulette  
émulsionnée Ou  
Salade de mâche, coques et carpaccio de st jaques,  
vinaigrette à la mangue  
~ ~ ~  
Médailon de lotte au chorizo et tétragone,  
écume aux épices paëlla  
~ ~ ~  
Poêlée de cèleri et Fregola crémeuse  
~ ~ ~  
Crêpes Suzette,  
Glace à la mandarine impériale.

Déjeuner Mardi 31 janvier 2023

Velouté de potiron châtaigne et lard grillé  
  
~ ~ ~  
Filet de daurade aux câpres et aux agrumes  
Tatin d'endives et Dahl de lentilles aux herbes  
  
~ ~ ~  
Fromages  
Ou Soufflé au chocolat

Déjeuner du Mercredi 01 février 2023

Velouté de champignons,  
chartreuse au bleu  
  
~ ~ ~  
Assortiment de légumes farcis et confits  
  
~ ~ ~  
Interprétation du Paris Brest

Dîner du Mercredi 01 février 2023

Œuf parfait florentine, espuma au comté  
Ou Rosace de jambon cru  
~ ~ ~  
Filet mignon de porc en croute, sauce aux agrumes  
Ou  
Carré d'agneau rôti aux herbes  
Déclinaison de pomme de terre  
~ ~ ~  
Plateau de fromages  
Ou  
Tarte Tatin revisitée

Dîner du Jeudi 02 février 2023

Œuf parfait à la Beaujolaise  
  
~ ~ ~  
Fricassée de volaille sautée Chasseur  
Pommes Duchesse, châtaignes grillées  
  
~ ~ ~  
Croustillant de fruits secs parfumés au Baileys

**Déjeuner du Vendredi 03 février 2023**

*Menu avec la participation de  
Beatriz Gonzalès. Cheffe au  
Restaurant Neva*

<https://www.nevacuisineparis.com/>

**Dîner du Vendredi 03 février 2023**

Vol au vent Ou  
Velouté Parmentier émulsion au lard  
~~~~~  
Volaille Demi-Deuil  
Légumes d'hiver et risotto  
~~~~~  
Plateau de fromages  
Ou  
Dessert autour de la pomme

**Déjeuner du Mardi 07 février 2023**

Assiette nordique  
Blinis et crème fraîche aux herbes

~~~~~

Poulet sauté Chasseur  
Pommes Noisette

~~~~~

Mille-feuilles réinterprété

**Déjeuner du Mercredi 08 février 2023**

Bavarois de carottes,  
émulsion au Beaufort

~~~~~

Filet mignon de porc laqué aux agrumes  
Poêlée de panais au beurre de sauge

~~~~~

Nuage exotique

**Dîner du Mercredi 08 février 2023**

Œuf parfait florentine, espuma au Comté  
Ou Rosace de jambon cru  
~~~~~  
Mignon de porc en croute Sauce aux agrumes  
Ou  
Carré d'agneau rôti aux herbes  
Déclinaison de pommes de terre  
~~~~~  
Plateau de fromages  
Ou Dessert autour de la pomme

**Dîner du Jeudi 09 février 2023**

Velouté de cresson croustillant au chèvre  
~~~~~  
Canon d'agneau rôti au jus  
Salsifis et champignons sautés  
~~~~~  
Polenta orange safran  
Cookie à l'orange

**Déjeuner du Mardi 14 février 2023**

Assiette nordique  
Blinis et crème fraîche aux herbes

~~~~~

Poulet sauté Chasseur  
Pommes Noisette

~~~~~

Chocolat Noisette

**Déjeuner du Mercredi 15 février 2023**

Millefeuille de betterave au chèvre  
~~~~~  
Daurade entière sauce Genevoise  
Légumes glacés, quinoa crémeux  
~~~~~  
Mille-feuille revisité

Déjeuner du Jeudi 16 février 2023

Rouleau végétal de blette  
Ou œuf poché betterave,  
pickles oignons rouges et grenade



Lasagnes végétarienne épinards fromage frais

Ou  
Chili con carne



Blanc manger coco  
Glace pistache Ou Sorbet fruits rouges

Dîner du Vendredi 17 février 2023

*Menu*  
*L'œuf fait son show*



*Du samedi 18 février 2023*  
*Au lundi 06 mars 2023*



Déjeuner du Mardi 07 mars 2023

Gravelax de saumon crème acidule à l'aneth



Filet de daurade aux capres et aux agrumes  
Tatin d'endives et  
Dahl de lentilles aux herbes



Fromages  
Ou Entremets mascarpone café

Dîner du Mercredi 08 mars 2023

***Repas pains Et fromages cuisinés***

La grande assiette de fromages cuisinés



Tartine régionale Salade et cromesquis



Verrine au fromage fruits de saison  
chutney épicée

Déjeuner du Jeudi 09 mars

***Menu régional : la Bretagne***

Carpaccio St-Jacques bourrache- ficoïde glaciale-  
salicorne, huile de noisette, balsamique, citron



Galette de sarrasin andouille de Guéméné ou  
complète Salade verte



Chariot de Crêpes au froment à composer soi-même

Dîner du Jeudi 09 mars 2023

Tatin d'endives au caramel d'oranges, noix et  
roquette Jambon Serrano à la tranche



"Fish & chips" de cabillaud  
Ou Mignon de porc rôti



Baba intensément gourmand.

Dîner du Mercredi 15 mars 2023

***Repas pains et fromages cuisinés***

La grande assiette de fromages cuisinés



Tartine régionale -Salade et cromesquis



Verrine au fromage fruits de saison  
Chutney épicée

Déjeuner du Jeudi 16 mars 2023

**Menu régional : l'Île de France**

Pâté Pantin Ou potage Clamart



Sauté de veau Marengo Ou  
entrecôte sautée Bercy

Pommes Pont-Neuf



Paris-Brest

Dîner du Jeudi 16 mars 2023

Mille-feuille de la mer



Onglet de veau mariné aux trois poivres  
Boulangère de céleris



St Honoré aux fruits

Déjeuner du Lundi 20 mars 2023

Crème de Butternut et châtaignes



Quiche Maison

Salade verte et légumes



Mousse au chocolat

Déjeuner du Mardi 21 mars 2023

Potage Esaü chips de pain



Blanquette de dinde à l'ancienne



Riz Pilaf aux légumes



Duo de chocolat praliné

Dîner du Mercredi 22 mars 2023

Crème froide d'asperge et chorizo  
Ou Asperge blanche sauce mousseline



Pigeon grillé Ou Rôti à la Diable  
Freekeh et légumes façon couscous



Plateau de fromages

Ou

Mangue Coco et sésame noir

Déjeuner du Jeudi 23 mars 2023

Quiche aux légumes



Darne de saumon rôti – Sauce Hollandaise  
Tagliatelles aux coques



Entremets-Honoré brownie

Dîner du Jeudi 23 mars 2023

Crispy chou-fleur Faisselle aux herbes



Ballotine de volaille au fromage  
Assortiment de pomme pont neuf



Mangue Coco et sésame noir

Déjeuner du Lundi 27 mars 2023

Crème de Butternut et châtaignes



Quiche Maison  
Salade verte et légumes



Mousse au chocolat

### Déjeuner du Mardi 28 mars 2023

Salade de haricot, salicorne, pamplemousse,  
grenade et caviar d'aubergines



Navarin d'agneau aux légumes glacés



Œuf à la neige

### Dîner du Mercredi 29 mars 2023

Crème froide d'asperge et chorizo  
Ou Asperge blanche sauce mousseline



Pigeon grillé Ou Rôti à la Diable  
Freekeh et légumes façon couscous



Plateau de fromages

Ou

Tarte aux citrons

### Déjeuner du Jeudi 30 mars 2023

#### **Menu Basque**

Tartare de dorade, ail citron piment d'Espelette,  
poivrons grillés



Axoa de veau Ou poulet basquaise

Pomme vapeur Ou cocotte



Gâteau basque

Cerises flambées

### Dîner du Jeudi 30 mars 2023

Minestrone de légumes

Pesto à l'ail des ours



Croustillant de lieu jaune à la coriandre



Légumes au curry et riz parfumé à la noix de coco



Ile flottante gaspacho d'ananas mangue-passion

### Déjeuner du Lundi 03 avril 2023

Assiette de charcuteries



Filet mignon de porc sauté

Assortiments de purée



Poire pochée farcie à la crème d'amande

### Déjeuner du Mardi 04 avril 2023

Œuf en meurette, croustille de lard, réduction de jus  
de persil



Dorade rôtie, beurre Blanc

Flan de légumes



Assortiments de mini éclairs

### Dîner Mercredi 05 avril 2023

*L'univers végétal*

Menu élaboré  
par le élèves de BTS 2<sup>ème</sup> année

### Déjeuner du Jeudi 06 avril 2023

#### **Menu poisson d'avril**

Eclair betterave fromage frais balsamique



Bar rôti – Beurre blanc

Tagliatelle de légumes



Dessert en trompe l'œil :

Œuf au plat et lard fumé

Dîner du Jeudi 06 avril 2023

Bavarois végétal et Crumble de cheddar



Carré de porc à l'aigre douce

Fricassée de légumes du moment



Vacherin

Dîner du Vendredi 07 avril 2023

Buffet de charcuteries maison



Filet mignon de porc façon Wellington

Ou Koulibiac de saumon

Légumes tournés et glacés



Buffet de desserts

Dîner du Mercredi 12 avril

*L'univers végétal*

Menu élaboré  
par le élèves de BTS 2<sup>ème</sup> année

Déjeuner du Jeudi 13 avril 2023

**Menu de Pâques**

Terrine de lapereau aux noisettes et salade de  
mesclun



Carré d'agneau rôti aux herbes



Cocotte de légumes nouveaux



Chocolat surprise de Pâques

Dîner du Vendredi 14 avril 2023

*Autour des légumes*

Menu élaboré  
par le élèves de Terminale BAC PRO

Déjeuner du Lundi 17 avril 2023

Assiette de charcuteries



Filet mignon de porc sauté

Assortiments de purée



Poire pochée farcie à la crème d'amande

Déjeuner du Mercredi 19 avril 2023

Bavarois aux herbes, crumble de cheddar



Hampe de bœuf marinée

Premiers légumes du printemps en ratatouille



Autour de la fraise

Dîner du Mercredi 19 avril 2023

Thème

Traiteurs et pâtisseries sous forme de buffet

Menu élaboré  
par le élèves de BTS 2<sup>ème</sup> année

Dîner du Vendredi 21 avril 2023

**Menu autour de la méditerranée**

Menu élaboré  
par les élèves de Terminale BAC PRO



**Vacances scolaires de printemps**

*Du samedi 22 avril 2023  
Au lundi 09 mai 2023*



Déjeuner du Mardi 09 mai 2023

Tarte fine chèvre et tomate au basilic



Echine de porc rôtie aux agrumes  
Pommes Boulangère



Tiramisu

Déjeuner du Mardi 10 mai 2023

Déclinaison de tomates, croquant Espelette



Carré porc aux herbes

Légumes confits grillés



La Créativité à l'assiette de nos pâtissiers

Déjeuner du Jeudi 11 mai 2023

Poke Bowl  
Assortiment de riz et de garniture



Coupe glacée :  
Assortiment de glaces et sorbets

Dîner du Vendredi 12 mai 2023

Tarte fine de légumes confits et croquant, burrata



Déclinaison de lapin à la moutarde  
Nid de tagliatelles et légumes du moment



Dessert du jour de nos pâtissiers

Déjeuner du Mardi 16 mai 2023

Feuilleté d'œufs brouillés à la ciboulette



Carré de porc poêlé aux fruits secs  
Gratin de pomme de terre



Tulipe de sorbet agrumes crémeux citron

Déjeuner du Mercredi 17 mai 2023

Salade fraîcheur au piment



Filet-mignon laqué au thé  
Tian de légumes en persillade



La Créativité à l'assiette de nos pâtissiers

