



Lycée des Métiers du Marquenterre
 Section Hôtellerie-Restaurant
 2, rue du Marais
 80 120 RUE
 03 22 25 34 34
 Mail : restaurant.application.rue@ac-amiens.fr



Rue, le mardi 29 Mars 2016

Madame, Monsieur,

Les élèves et les membres de l'équipe pédagogique de la section hôtelière ont le plaisir de vous présenter ci-dessous les **menus** établis pour le restaurant d'application du **25 Avril au 10 Juin 2016**.

Ces menus vous sont proposés à **12.5 Euro**, **¼ de vin compris pour les déjeuners** et **18 Euro hors boisson pour les dîners**.

L'accueil des convives se fait à **12h15 pour les déjeuners** et **19h15 pour les dîners**, les élèves devant être libérés à **14h00 et 22h00**.

Les **réservations** peuvent être faites tous les jours **de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00**, en appelant au **03 22 25 34 34** ou par mail à l'adresse suivante : restaurant.application.rue@ac-amiens.fr

Les professeurs de cuisine, **Messieurs BERTHELOT, BUSSON, GUILBERT et PUMA**, ainsi que les professeurs de service, **Madame LEMOIS, Messieurs BETOURNÉ, CLERGÉ et LECOUTURIER**, restent à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires.

Menus du Restaurant d'Application

Date	Salle	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 25 Avril au déjeuner	Restaurant	Soupe des hortillons	Caghuse, juliette de la Baie de Somme	Rabotte Picarde
Mardi 26 Avril au déjeuner	Brasserie	Cassolette de fruits de mer aux fines herbes	Côte de veau à la sauge, écrasée de pommes de terre nouvelles	Timbale de fruits frais
Mardi 26 Avril au dîner	Restaurant	Haddock soufflé croustillant au coulis de tomate au céleri	Blanquette de veau au lait de coco, pomme darphin	Baba au whisky et sa crème au Bailey's
Judi 28 Avril au déjeuner	Brasserie	Pâté d'Amiens	Sandre poché au cidre, pommes Anna	Café et tuiles au chocolat
Vendredi 29 Avril au déjeuner	Restaurant	Saint-Jacques juste rôties, émulsion au jus de truffe	Papillote de lotte aux infusions d'herbes et agrumes, légumes croquants	Granité à la mangue et coulis de fruits de la passion à la menthe
Vendredi 29 Avril au déjeuner	Brasserie	Rosace tomate mozzarella	Tourte chaude de volaille aux légumes de Printemps	Bombe duo de chocolats
Mardi 3 Mai au déjeuner	Restaurant	Nems	Sauté de porc au caramel, riz cantonais	Salade de fruits à la menthe
Mardi 3 Mai au dîner	Restaurant	Lasagne de chèvre au pesto de courgette	Carré d'agneau rôti aux primeurs	Mille feuilles de fraises infusées au thym frais et vin de Provence
Lundi 9 Mai au déjeuner	Restaurant	Feuilleté d'asperges, sauce mousseline	Entrecôte double, sauce béarnaise, haricots verts à l'ail et tomates confites	Sabayon aux fruits rouges
Mardi 10 Mai au déjeuner	Restaurant	Tarte de légumes marinés sur crème aux herbes	Tarte feuilletés à la mousseline de sole et fruits de mer	Tarte fine aux pommes et glace vanille
Mardi 10 Mai au dîner	Restaurant	Croquette de crevettes de Bruges et sa mousse de betterave sauce aux petits crabes de la Baie de Somme	Turbotin poché, sauce hollandaise, mousseline de légumes et pommes fondantes	Panier de chocolat et ses mousses légères (Passion, Ananas, noix de coco)

		Menu « Inspiration Ducasse »		
Vendredi 13 Mai au déjeuner	Restaurant	Duo de trenettes aux palourdes et supions	Pavé de loup à l'étouffé, asperges et cebettes du Sud	Gariguettes au jus de fraise tiède et sorbet mascarpone et lime
Vendredi 13 Mai au déjeuner	Brasserie	Salade Niçoise	Côtes d'agneau au jus, rôtis maison	Plateau de fromages
Mardi 17 Mai au déjeuner	Restaurant	Carpaccio de fruits de mer	Papillote de lotte aux légumes étuvés	Mi-cuit au chocolat
Mardi 17 Mai au déjeuner	Brasserie	Petit farcis niçois	Fricassée de poissons aux épices, riz sauvage	Mille-feuilles aux fraises
Mardi 17 Mai au dîner	Restaurant	Feuilleté d'asperges, sauce mousseline	Magret de canard aux épices, garniture printanière	Fraisier
Jeudi 19 Mai au déjeuner	Restaurant	Crumble de patates douces	Tournedos de cabillaud, dépaysement printaniers 8 couverts Dallerye	Tartare de fraises mentholée
Jeudi 19 Mai au déjeuner	Brasserie	Déjeuner Buffet		
Vendredi 20 Mai au déjeuner	Brasserie	Mesclun à l'œuf poché, sauce verte	Épaule d'agneau, samossa de légumes	Soufflé glacé
Mardi 24 Mai au déjeuner	Brasserie	Soupe de melon et menthe fraîche	Pavé de rumsteck au basilic, écrasé de pomme de terre	Mousse de fraises
Jeudi 26 Mai au déjeuner	Restaurant	Situation d'évaluation en Contrôle en Cours de Formation sous forme de table de 4 et 2 couverts uniquement		
		Melon à l'Italienne	Fricassée de volaille, pommes noisettes	Tarte amandine aux poires
Jeudi 26 Mai au déjeuner	Brasserie	Demi-camembert sur son mesclun chaud	Côte de bœuf sautée, sauce roquefort	Cheese-Cake aux fruits rouges
Vendredi 27 Mai au déjeuner	Restaurant	Situation d'évaluation en Contrôle en Cours de Formation sous forme de table de 4 et 2 couverts uniquement		
		Ficelle Picarde	Filet-mignon de porc au curry, légumes de saison	Tarte amandine
Vendredi 27 Mai au déjeuner	Brasserie	Salade Niçoise	Dos de cabillaud au jus de thym, ratatouille	Pêche rôtie et glace vanille
Mardi 31 Mai au déjeuner	Restaurant	Melon à l'Italienne	Brochette de poisson et son rizotto crémeux	Sabayon de fruits rouges au marsala
Jeudi 2 Juin au déjeuner	Restaurant	Situation d'évaluation en Contrôle en Cours de Formation sous forme de table de 4 et 2 couverts uniquement		
		Melon à l'Italienne	Fricassée de volaille, pommes noisettes	Tarte amandine aux poires
Jeudi 2 Juin au déjeuner	Brasserie	Soupe de melon au basilic	Canon d'agneau en crouste d'olive, bavarois de légumes	Crumble à la poire et au chocolat
Vendredi 3 Juin au déjeuner	Restaurant	Situation d'évaluation en Contrôle en Cours de Formation sous forme de table de 4 et 2 couverts uniquement		
		Ficelle océane	Suprême de volaille aux champignons, riz Pilaf	Poire pochée en aumônière Belle- Hélène
Vendredi 3 Juin au déjeuner	Brasserie	Buffet d'entrées	Viandes au choix	Buffet de desserts
Vendredi 10 Juin au déjeuner	Restaurant	Situation d'évaluation en Contrôle en Cours de Formation sous forme de table de 4 et 2 couverts uniquement		
		Flamiche Picarde	Marmite de la mer printanière	Crêpes Suzette

Dans l'attente d'avoir le plaisir de vous accueillir, toute l'équipe vous prie de croire, **Madame, Monsieur**, en l'expression de nos sentiments les plus dévoués.

La Section Hôtelière