



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 Lundi 27 Mars 2017

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 **Lundi 24 Avril 2017 au Mercredi 21 Juin 2017**.

Ces menus vous sont proposés à **12.5 Euro**, $\frac{1}{4}$ de vin compris pour les déjeuners, et **18 Euro hors boissons** pour les dîners.

Concernant les menus identifiés en CCF, les réservations devront être de 2 ou 4 clients pour répondre aux conditions d'examens de nos élèves.

L'accueil des convives se fait à **12h15 pour les déjeuners** et **19h15 (19h30 maximum) pour les dîners**, les élèves devant être libérés à **14h00 et 22h00 impérativement le soir**.

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

Nous vous rappelons que les animaux de compagnie sont interdits au sein de l'établissement

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

Menus du Restaurant d'Application

Date	Salle	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 24 Avril Au déjeuner	Restaurant	Millefeuille de légumes grillés, chèvre frais et saumon mariné	Estouffade de bœuf sauté provençale, purée au basilic	Sabayon de fruits
Mardi 25 Avril Au déjeuner	Restaurant	Soupe de poisson	Bouillabaisse provençale	Nage de fruits rouges
Mardi 25 Avril Au déjeuner	Brasserie	Œufs brouillés et piperade	Fricassée de poulet à l'estragon, gratin de courgettes et tomates	Charlotte aux poires
Jeudi 27 Avril Au déjeuner	Brasserie	Œuf cocotte à la bourguignonne	Dos de cabillaud au beurre blanc, petits légumes tournés	Crêpes Suzette
Vendredi 28 Avril Au déjeuner	Restaurant	Pissaladière	Rouget aux olives Ratatouille	Fiadone
Vendredi 28 Avril Au déjeuner	Brasserie	Saumon fumé	Navarin d'agneau petit légumes	Tarte aux fruits sur crème mousseline
Mardi 2 Mai Au déjeuner	Restaurant	Frisée à l'œuf poché aux lardons	Rognon grillé à la lyonnaise	Pêches flambées et coulis de fruits rouges

Mardi 2 Mai Au diner	Restaurant	Mousseline de saumon Sauce à l'aneth	Filet mignon de porc poêlé Sauce aux morilles Pommes croquettes et laitues braisées	Tarte amandine aux fraises
Mardi 2 Mai Au déjeuner	Brasserie	Feuilleté d'asperges	Poulet basquaise, pommes noisette	Crumble aux framboises
Jeudi 4 Mai Au déjeuner	Restaurant	Salade Niçoise	Filets de rouget sautés Sauce au basilic Tagliatelle de légumes	Tarte au citron
Jeudi 4 Mai Au déjeuner	Brasserie	Pissaladière	Bouillabaisse	Salade de melon et fraises
Vendredi 5 Mai Au déjeuner	Restaurant	Trio de saumon	Emincé de bœuf Nouilles sautées aux petits légumes	Tempura (Assortiments de beignets de fruits frais)
Mardi 9 Mai Au déjeuner	Restaurant	Nems	Sauté de porc au caramel, riz cantonais	Salade de fruits à la menthe
Mardi 9 Mai Au diner	Restaurant	Melon en surprise mariné à la menthe et sa julienne de jambon de Parme	Volaille à la Bourgeoise Légumes printaniers	Millefeuille de fraises infusées au thym frais et rosé de Provence
Mardi 9 Mai Au déjeuner	Brasserie	Tarte fine à la tomate	Blanquette de lotte au safran et légumes printaniers	Pêche Melba
Vendredi 12 Mai Au déjeuner	Restaurant	Œufs brouillés aux asperges	Hachis Parmentier	Paris-brest
Vendredi 12 Mai Au déjeuner	Brasserie	Mesclun et gambas sautées flambées	Fricassée de veau aux petits légumes	Tarte fine aux pommes
Lundi 15 Mai	Restaurant	<u>CCF TCAP</u> Avocat aux crevettes	<u>CCF TCAP</u> Volaille riz pilaf	<u>CCF TCAP</u> Millefeuille aux fraises
Mercredi 17 Mai	Restaurant	Welsh	Filet de sole bonne femme	Tartes aux pommes
Jeudi 18 Mai Au déjeuner	Restaurant	Tartine de pêcheur	Aumônière de St jacques aux petits légumes	Craquant de fruits
Jeudi 18 Mai Au déjeuner	Brasserie	Feuilleté de moule de Fort Mahon	Moules frites des hauts de France	Fraisier
Vendredi 19 Mai Au déjeuner	Restaurant	<u>CCF THR</u> Ficelle Océane	<u>CCF THR</u> Magret de canard à l'orange pommes Dauphine	<u>CCF THR</u> Bananes flambées

Vendredi 19 Mai Au déjeuner	Brasserie	Mousse froide de saumon	Ballottine de volaille Rizotto aux légumes grillés	Choux et éclair assorties
Lundi 22 Mai Au déjeuner	Restaurant	<u>CCF TCAP</u> Avocat aux crevettes	<u>CCF TCAP</u> Volaille riz pilaf	<u>CCF TCAP</u> Millefeuille aux fraises
Mardi 23 Mai Au déjeuner	Restaurant	Carpaccio de fruits de mer	Papillote de lotte aux légumes étuvés	Mi-cuit au chocolat
Mardi 23 Mai Au déjeuner	Brasserie	Tomate mozzarella	Aïoli	Mousse au citron
Mercredi 24 Mai	Restaurant	Ficelle Océane	Osso bucco Milanaise	Tarte amandine aux poires
Lundi 29 Mai Au déjeuner	Restaurant	Avocat aux crevettes	Suprême de volaille farcie aux petits Légumes	Millefeuille aux fruits
Mardi 30 Mai Au déjeuner	Restaurant	Mousseline de sole Beurre au safran	Panaché de poisson et légumes grillés à la plancha	Ananas flambés Sorbet Coco
Mardi 30 Mai Au déjeuner	Brasserie	Champignons à la grecque	Carré d'agneau grillé aux herbes de Provence, pommes au four crème ciboulette	Tarte amandine aux fraises
Mercredi 31 Mai	Restaurant	Assiette de crudités	Coq au vin	Cheese cake petit Suisse
Jeudi 1 ^{er} Juin Au déjeuner	Restaurant	Demi-camembert sur son mesclun chaud	Côte de bœuf sautée Sauce roquefort	Cheese-cake aux fruits rouges
Jeudi 1 ^{er} Juin Au déjeuner	Brasserie	Buffet autour des terrines	Buffet autour des terrines	Tartes aux fruits de saison
Vendredi 2 Juin Au déjeuner	Restaurant	<u>CCF THR</u> Flamiche Picarde	<u>CCF THR</u> Carré d'agneau Printanier	<u>CCF THR</u> Crêpes Suzette
Vendredi 2 Juin Au déjeuner	Brasserie	Tapas	Paëlla en salle	Sabayon de fruits rouges
Mercredi 6 Juin	Restaurant	Assiette Nordique	Cassoulet Toulousain	Chocolat Liégeois
Vendredi 9 Juin Au déjeuner	Restaurant	<u>CCF THR</u> Mousseline de Merlan sauce Nantua	<u>CCF THR</u> Entrecôte double Bordelaise Pommes Darphin flan de carottes	<u>CCF THR</u> Pommes flambées au Calvados Glace vanille
Mercredi 14 Juin	Restaurant	Tarte à l'oignon	Escalope de veau à la crème	Mille feuilles

Vendredi 16 Juin	Restaurant	Cassolette Dieppoise	Poulet Vallée d'Auge Gratin de pomme de terre, pommes fruits	Douillon (feuilleté aux poires et aux pommes)
Mercredi 21 Juin	Restaurant	Tarte farcie au thon	Goujonnette de merlan Riz pilaf	Moka

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