



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 1er Février 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 **7 Mars au 22 Avril 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
Mardi 8 Mars au déjeuner	Restaurant	Lisette marinée au vin blanc	Gibelotte de lapin, polenta	Salade de fruits au Muscat
Jeudi 10 Mars au déjeuner	Restaurant	Trilogie de rillettes	Sole meunière, pommes anglaises et légumes glacés	Jalousie aux fruits
Mardi 15 Mars au déjeuner	Restaurant	Chakchouka	Couscous	Tarte et fruits secs au miel
Mardi 15 Mars au déjeuner	Brasserie	Mousse de poissons, sauce crustacés	Pavé de bœuf sauté à l'estragon, gratin de pommes de terre	Faiselle
Mercredi 16 Mars au déjeuner	Restaurant	Cocktail de crevettes	Filet mignon de porc Duroc	Soufflé glacé à la liqueur
Vendredi 18 Mars au déjeuner	Restaurant	Salade d'œuf poché au jambon de Bayonne	Cassoulet toulousain	Gâteau Basque
Vendredi 18 Mars au déjeuner	Brasserie	Feuilleté de la mer, sauce verte	Médaille de veau sauce basilic, fagots de haricots verts et tomates rôties	Tiramisu
Mardi 22 Mars au déjeuner	Restaurant	Saint-Jacques marinées aux agrumes	Magret de canard aux fraises, pommes gaufrettes	Assiette de fromages, confitures, miel et pâtes de fruits
Mardi 22 Mars au déjeuner	Brasserie	Paupiettes de saumon aux fines herbes	Pintade poêlée au jus de romarin, pommes croquettes	Ananas
Mercredi 23 Mars au déjeuner	Restaurant	Salade d'agrumes	Carré de porc au miel, pommes Château et endives meunières	Saint-Honoré
Jeudi 24 Mars au déjeuner	Restaurant	Tarte fine aux sardines	Contrefilet rôti, pommes Duchesse	Bavarois aux deux chocolats

Vendredi 25 Mars au déjeuner	Restaurant	Huitres au sabayon de cidre	Escalope de veau vallée d'Auge, légumes nouveaux	Douillon aux pommes
Vendredi 25 Mars au déjeuner	Brasserie	Buffet de hors-d'œuvre	Gigolette de volaille, rizotto au parmesan	Assiette de fromages
Mardi 29 Mars au déjeuner	Restaurant	Salade de foie de volaille	Poulet rôti, ratatouille	Coupe glace vanille, fraises fraîches
Mardi 29 Mars au déjeuner	Brasserie	Polenta au basilic, sauce tomate	Osso-bucco aux petits légumes	Pommes flambées
Mercredi 30 Mars au déjeuner	Restaurant	Bouchées aux fruits de mer	Rognons flambés, petite purée à l'huile d'olive et ail	Bananes flambées
Vendredi 1 ^{er} Avril au déjeuner	Restaurant	Ceviche de poissons au citron vert	Filet mignon de porc laqué au gingembre, frites de patate douce et gratin de chayotte	Bananes flambées
Vendredi 1 ^{er} Avril au déjeuner	Brasserie	Millefeuilles de légumes aux herbes	Duo de poissons grillés, légumes nouveaux, tomates fraiches	Coupe Colonel
Lundi 18 Avril au déjeuner	Restaurant	Salade César	Dos de cabillaud gratiné aux herbes, flan de légumes	Duo de petits pots de crème
Mardi 19 Avril au déjeuner	Restaurant	Gaspacho	Soupe de poisson façon bouillabaisse	Soupe de fruits rouges
Mardi 19 Avril au déjeuner	Brasserie	Asperges vertes en feuilleté	Agneau rôti, tomates à la provençale et gratin de pommes de terre	Assiette d'Osso Iraty
Mercredi 20 Avril au déjeuner	Restaurant	Soupe de poisson	Escalope de veau à la crème, choux farcis	Café gourmand
Jeudi 21 Avril au déjeuner	Restaurant	Potjevlesh, frites	Assiette de fromages Nord/Picardie	Mille-feuilles
Jeudi 21 Avril au déjeuner	Brasserie	Brochette de gambas	Gigot d'agneau, pommes de terre persillées	Aumônière de pommes caramélisées
Vendredi 22 Avril au déjeuner	Brasserie	Feuilleté de tomate et mousseline d'asperges, sauce hollandaise	Carré de veau poêlé, mini ratatouille, pommes basilic	Tarte aux poires

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