MENU RESTAURANT D'APPLICATION LYCEE PROFESSIONNEL BLAYE 2022-2023

Déjeuner du Vendredi 13.01.2023 ***Week-end à Rome…*** *Mise en bouche : Chouzzas* ***** *Chiffonnade de jambon italien* ***Ou** Carpaccio de daurade et focaccia* ***** *Tagliatelles fraîches « maison » aux fruits de mer* ***** *Pannacotta café, poires caramélisées et crumble noix* ***Ou** Poire flambée à la Grappa* *Burrata en version glacée*	**Déjeuner du Mardi 17.01.2023** ***Bistronomie*** *Mise en bouche : Tartine de cervelle des canuts* ***** *La tartiflette « revisitée »* ***** *Ris et rognons de veau au Porto* *Légumes d'hiver rôtis* ***** *Le parfait glacé au praliné, cerises flambées au Kirsch*	**Déjeuner du Vendredi 20.01.2023** ***Fjords Scandinaves*** *Mise en bouche : Toast à la rillette de maquereaux fumés* ***** *Gravad Lax et son pain noir* ***** *Canette poêlée à la finlandaise sur canapé, jus aux airelles* *Jansson's Frestelse et pommes fruits caramélisées* ***** *Tartelette pistache mangue et jasmin* ***Ou** Cerises flambées à la vodka suédoise* *Quenelle de glace au Daim®*	**Déjeuner du Mardi 24.01.2023** ***Fé t'i mal » au soleil d'outremer*** *Mise en bouche : Rougail saucisse crevette* ***** *Thon à la tahitienne* ***** *Travers de cochon aux arachides* *Palet de patates douces* ***** *Cylindre de riz au lait de coco, sorbet mangue, ananas flambé au rhum*
Déjeuner du Vendredi 27.01.2023 ***Le « Bistronomik »*** *Mise en bouche : Crème Dubarry glacée au saumon fumé, gelée de persil et œufs de lumps* ***** *Œuf parfait, panais cardamome et émulsion de foie gras* ***** *Cabillaud rôti en basse température, bouillon asiatique au pamplemousse, salade de fenouil à l'avocat grillé et riz thaï* ***** *Feuilles d'aubergines cristallisées au sucre, crème badiane, sorbet basilic et réduction de balsamique* ***Ou** Tartare d'ananas au gingembre, sorbet basilic*	**Déjeuner du Lundi 30.01.2023** ***Dans une crêperie …*** *Pancake de courgette et ricotta, roquette assaisonnée* ***** *Galette de sarrasin complète bretonne* ***** *Profiterole de crêpes au chocolat*	**Déjeuner du Mardi 31.01.2023** ***Bistronomie comme chez « Gégé »*** *Mise en bouche du chef* ******* *Escalivade de légumes* ********* *Boules de picolat* *Aux haricots confits* ********* *Le roulé Catalan dit « bras de gitan », abricots flambés*	**Déjeuner du Jeudi 2.02.2023** ***Les crêpes du monde…*** *Samossas croustillants à l'indienne aux carottes et au curry de Madras* ***** *Ficelle Picarde et sa salade d'endives aux fruits secs* ***** *Pancake et son sirop d'érable Canadien, quenelle de glace vanille*
Déjeuner du Vendredi 3.02.2023 ***Les côtes Portugaises*** *Mise en bouche : Rissóis à la crevette, sauce yaourt* ***** *Calamar farci à la portugaise* ***** *Aile de raie façon « Caldeirada de Peixe »* *Pommes croquette à la tomate confite et chorizo* ***** *Pastel de nata, salade d'oranges, quenelle de glace à la cannelle*	**Déjeuner du Lundi 20.02.2023** *Salade de chèvre chaud sur toast* ***** *Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces* ***** *Tiramisu revisité aux parfums exotiques*	**Déjeuner du Mardi 21.02.2023** ***L'Alsace, Lorraine, Champagne*** *Mise en bouche du chef* ***** *Tarte fine d'escargot, espuma d'ail et jus d'herbes* ***** *Choucroute de Sandre au Champagne* ***** *Strudel aux pommes, sorbet poire au vin et poire flambée à la Williamine*	**Déjeuner du Jeudi 23.02.2023** *Minestrone au pesto de Gènes* ***** *Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole* ***** *Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny*

Prix des formules : ***(menu semaine de noël, 18€)**

Mardi et Vendredi : ***le menu du jour composé de 3 plats 15€***

Lundi et Jeudi: ***plat+ entrée ou dessert 9€ (formule rapide), 3 plats 12€ (formule complète)***

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.94

Déjeuner du Vendredi 24.02.2023 ***Ireland and United Kingdom*** *Mise en bouche : Mini scone au cheddar et aux figues* ***** *Avocat aux crevettes, sauce cocktail au whisky* *Ou Mesclun à l'œuf pané au pain d'épices, émulsion de lard* ***** *Bœuf Wellington, haricots en grains façon baked beans* ***** *Banoffee pie, glace au lemon curd*	**Déjeuner du Lundi 27.02.2023** ***Salade de rougets à l'escabèche sur mesclun*** ***** ***Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuidité*** ***** ***Ile flottante au caramel***	**Déjeuner du Mardi 28.02.2023** ***Cuisine du « marché »*** *Mise en bouche du chef* ***** *Panacotta piquillos et de saumon fumé* ***** *Pavé de Julienne « vapeur » en habit vert, beurre rouge* ******* *Verrine de fruits frais, vinaigrette vanillée et sabayon à l'anis, orange flambée au Grand-Marnier*	**Déjeuner du Jeudi 2.03.2023** ***Minestrone au pesto de Gènes*** ***** ***Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole*** ***** ***Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny***
Déjeuner du Lundi 6.03.2023 ***Salade de rougets à l'escabèche sur mesclun*** ***** ***Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuidité*** ***** ***Ile flottante au caramel***	**Déjeuner du Mardi 7.03.2023** ***Cuisine du « marché »*** *Mise en bouche du chef* ****** *Œuf farci « Chimay » revisité* ****** *Carré de porc « poêlé »* *Méli-mélo de petits légumes fondants* ****** *Tartelette soufflée au chocolat, pommes flambées au Calvados*	**Déjeuner du Jeudi 9.03.2023** ***Crème de fruits de mer*** ***** ***Navarin d'agneau aux haricots*** ***** ***Tarte feuilletée aux fruits de saison***	**Déjeuner du Lundi 13.03.2023** ***Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon*** ***** ***Curry de volaille à l'indienne*** ***** ***Eclair caramélisé à la Chantilly***
Déjeuner du Jeudi 16.03.2023 ***Crème de fruits de mer*** ***** ***Navarin d'agneau aux haricots*** ***** ***Tarte feuilletée aux fruits de saison***	**Déjeuner du Lundi 20.03.2023** ***Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon*** ***** ***Curry de volaille à l'indienne*** ***** ***Eclair caramélisé à la Chantilly***	**Déjeuner du Mardi 21.03.2023** ***CCF Cuisine, CSR*** *Assiette de poissons fumés* ***** *Blanquette de veau safranée et ses pâtes fraîches* ***** *Tarte Alsacienne aux pommes, pommes flambées au Calvados*	**Déjeuner du Jeudi 23.03.2023** ***Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins*** ***** ***Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan*** ***** ***Croustilles aux fruits rouges***

Prix des formules : *(menu semaine de noël, 18€)
Mardi et Vendredi : ***le menu du jour composé de 3 plats 15€***
Lundi et Jeudi: ***plat+ entrée ou dessert 9€ (formule rapide), 3 plats 12€ (formule complète)***

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.94

Déjeuner du Lundi 27.03.2023 ***Tex-Mex*** ***Tacos de poulet, sauce avocat*** ***** ***Chili con carne*** ***** ***Tequila Sunrise glacée***	**Déjeuner du Mardi 28.03.2023** ***CCF Cuisine, CSR*** ***Crème Dubarry*** ***** ***Navarin d'agneau, pommes à l'anglaise*** ***** ***Suprêmes d'agrumes et sorbet, orange flambée au grand Marnier***	**Déjeuner du Jeudi 30.03.2023** ***Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins*** ***** ***Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan*** ***** ***Croustilles aux fruits rouges***	**Déjeuner du Vendredi 31.03.2023** ***CCF CUI, CSR*** ***Tables de 4 et 2*** ***Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé, beurre citronné*** ***Ou*** ***Assiette de Charcuteries de nos terroirs*** ***** ***Pavé de saumon grillée à la marseillaise*** ***Ou*** ***Jambonnette de volaille sauce Mâconnais*** ***Légumes primeurs et pomme de terre confite*** ***** ***Profiteroles au chocolat*** ***Ou*** ***Abricots flambés glace vanille***
Déjeuner du Lundi 3.04.2023 ***Tex-Mex*** ***Tacos de poulet, sauce avocat*** ***** ***Chili con carne*** ***** ***Tequila Sunrise glacée***	**Déjeuner du Mardi 4.04.2023** ***Cuisine du « marché »*** ***Mise en bouche du chef*** ***** ***Déclinaison d'Asperges du Blayais*** ***** ***Quasi de veau rôti en basse température, jus des sucs et huile de noisette*** ***Mille-feuille de légumes printanier*** ***** ***Sablé aux fraises et crème pistachée, fruits flambés***	**Déjeuner du Jeudi 6.04.2023** ***Tartare de bar à la tahitienne*** ***** ***Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne*** ***** ***Forêt noire***	**Déjeuner du Vendredi 7.04.2023** ***CCF CUI, CSR*** ***Tables de 4 et 2*** ***Feuilleté d'œufs brouillé Magda*** ***Ou*** ***Avocat aux crevettes, sauce cocktail*** ***** ***Lotte aux épices, coulis et émulsion de petits pois, flan de carotte*** ***Ou*** ***Jambonnette de volaille vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre à l'ail doux, flan de carotte*** ***** ***Paris Brest revisité*** ***Ou*** ***Faisselle, cerises flambées***
Déjeuner du Lundi 24.04.2023 ***Wrap au pesto et à la mozzarella*** ***** ***Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées*** ***** ***Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées***	**Déjeuner du Jeudi 27.04.2023** ***Tartare de bar à la tahitienne*** ***** ***Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne*** ***** ***Forêt noire***	**Déjeuner du Vendredi 28.04.2023** ***CCF CUI, CSR*** ***Tables de 4 et 2*** ***Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon*** ***Ou*** ***Tartare de saumon frais*** ***** ***Pavé de bar, sauce au cresson, Fregola sarda et graines torréfiées*** ***Ou*** ***Jambonnette de poulet tandoori, pommes Balti et légumes grillés*** ***** ***Baba « maison » Irish coffee*** ***Ou*** ***Pêches flambées, brioche perdue et beurre de panna cotta***	**Déjeuner du Jeudi 4.05.2023** ***Assortiment de petits légumes Athéniens*** ***** ***Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette*** ***** ***Tulipe de fraise Nina***

Prix des formules : *(menu semaine de noël, 18€)
Mardi et Vendredi : ***le menu du jour composé de 3 plats 15€***
Lundi et Jeudi: ***plat+ entrée ou dessert 9€ (formule rapide), 3 plats 12€ (formule complète)***

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.94

Déjeuner du Vendredi 5.05.2023 ***Le printemps en locavore*** ***Mise en bouche : Crème brûlée aux asperges vertes et à la Trappe Échourgnac*** ***** ***Tartare de thon et gaspacho « ajo blanco »*** ***** ***Ris de veau doré au sautoir, asperge blanche du blayais poudrée de noisette et carottes nouvelles*** ***** ***Mousse fromage blanc aux fruits rouges***	**Déjeuner du Jeudi 11.05.2023** ***Assortiment de petits légumes Athéniens*** ***** ***Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette*** ***** ***Tulipe de fraise Nina***	**Déjeuner du Lundi 15.05.2023** ***Wrap au pesto et à la mozzarella*** ***** ***Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées*** ***** ***Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées***	**Déjeuner du Lundi 22.05.2023** ***Version Tapas méditerranée*** ***Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée*** ***** ***Bruschetta de jambon et sa salade mélangée*** ***** ***Meringues fraises-Chantilly***
Déjeuner du Mardi 23.05.2023 ***Menu gastronomie contemporaine*** ***Menu « surprise »***	**Déjeuner du Vendredi 26.05.2023** ***Le long des îles grecques*** ***Mise en bouche : Biscotte de radis et tarama*** ***** ***Buffet de Mezé et sa Pita*** ***** ***Souvlakia*** ***Patate rôtie aux herbes et courgettes grillées, sauce vierge*** ***** ***Baklava, quenelle de glace au yaourt et au miel de thym***	**Déjeuner du Vendredi 02.06.2023** ***Escale en Espagne*** ***Mise en bouche : Patatas Bravas*** ***** ***Supions à la plancha, écume de rouille*** ***** ***Carré de porc poêlé au Malaga et aux raisins, chips d'aubergine et churros de pommes de terre*** ***** ***Tarte amandine aux fruits rouges, crème brûlée à la pistache*** ***Ou Fraises sautées au poivre vert sur brioche perdu*** ***Quenelle de glace au Turron d'Alicante***	

Prix des formules : ***(menu semaine de noël, 18€)**
Mardi et Vendredi : ***le menu du jour composé de 3 plats 15€***
Lundi et Jeudi: ***plat+ entrée ou dessert 9€ (formule rapide), 3 plats 12€ (formule complète)***

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.94