



Année 2017-2018

Menus du restaurant d'application La Côte d'Opale

Lycée et UFA Le Hurle – Vent

1 Avenue Jean Moulin BP 68 76470 Le Tréport

Tél. : 02.35.86.80.77 Fax: 02.35.86.87.08

Mesdames, Messieurs,

Afin de faciliter le bon déroulement des cours, nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires d'accueil et de fin de service :

les lundis, mardis et jeudis midi : **déjeuner Brasserie à 11,50€ ouvert de 12h à 13h30*

le mercredi midi : **déjeuner Gastronomie à 18,50 € ouvert de 12h à 13h45*

le **lundi soir et le mercredi soir : **dîner Gastronomie à 18,50 €** ouvert de 19h à 21h30
*(heure maximale d'arrivée : 19h15)**

le vendredi midi : **déjeuner Brasserie à 10,00€ ouvert de 12h à 13h30*

Le menu pour les enfants de moins de 12 ans sera facturé 5 €.

Pour les réservations, merci d'appeler du lundi au vendredi de 9h à 14 h au 02 35 86 80 77 et demander le Poste 313.

(Si possible au moins 1 semaine avant la date choisie)

SEMAINE DU 18/09/2017 AU 22/09/2017

Lundi 18/09/2017

DEJEUNER à 11,50€

Salade tiède de lentilles du Puy au haddock et œuf poché
Bayonnaise

Potée bretonne à l'agneau

Ou

Filet de carrelet au cidre, navets glacés et pomme Granny

Poire Belle Dijonnaise



© Can Stock Photo - csp2776328



© Can Stock Photo - csp2776328

Mercredi 20/09/2017

DÎNER à 25,00€ Boissons incluses

Cocktail de litchies et brochette de crevettes thaï, samossa de bœuf

Accras aux légumes, soupe d'épinards au lait de coco

Tiep bou dième de poissons

Américain burger et potatoes

Méli-mélo de fromages d'Europe

Petits desserts autour du cacao

Jeudi 21/09/2017

DEJEUNER à 11,50€

Salade cauchoise

Carré de porc à la normande, carottes de Créance au lard

Tarte aux pommes à la normande et sorbet à la Bénédictine

Vendredi 22/09/2017

DEJEUNER à 10,00€

Croquettes au parmesan

Lasagnes et salade

Dessert Oréo



© Can Stock Photo - csp2776328



© Can Stock Photo - csp2776328



© Can Stock Photo - csp2776328



© Can Stock Photo - csp2776328

SEMAINE DU 25/09/2017 AU 29/09/2017



Jeudi 28/09/2017

DEJEUNER à 11,50€

Tarte à la fondue d'endives et au
Maroilles

Waterzoï de poissons

Douillon aux pommes et glace
vanille



Lundi 25/09/2017

DÎNER à 18,50€€

Amuse-bouche

Bisque de crustacés

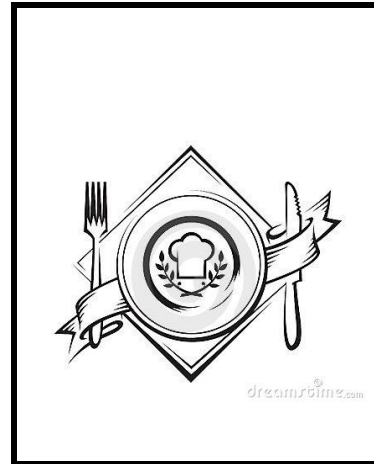
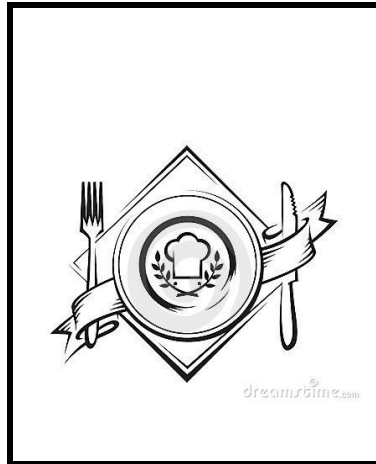
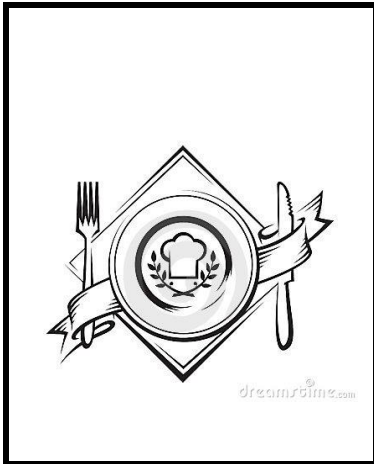
Sole meunière, pommes à
l'anglaise et légumes glacés

Plateau de fromages

Gâteau Opéra



SEMAINE DU 02/10/2017 AU 06/10/2017



Jeudi 05/10/2017

DEJEUNER à 11,50€

Potage Saint-Germain aux
croûtons

Entrecôte marchand de vin et
pommes Pont-Neuf

Tarte Bourdaloue

Vendredi 06/10/2017

DEJEUNER à 10,00€

Œuf cocotte à la basque

Poulet basquaise et riz créole

Flan basque au caramel

Lundi 02/10/2017

DÎNER à 18,50€€

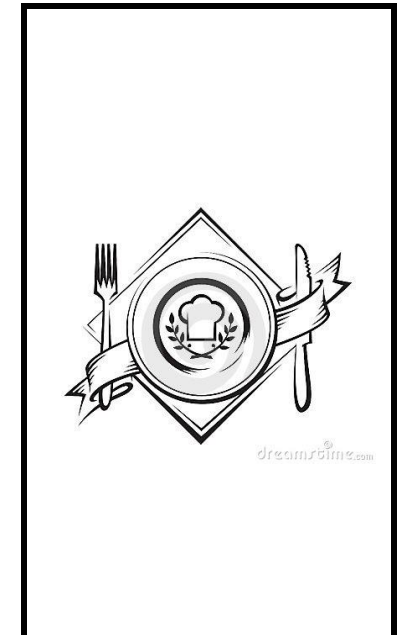
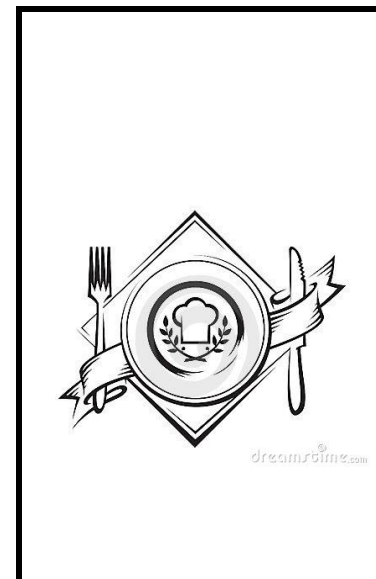
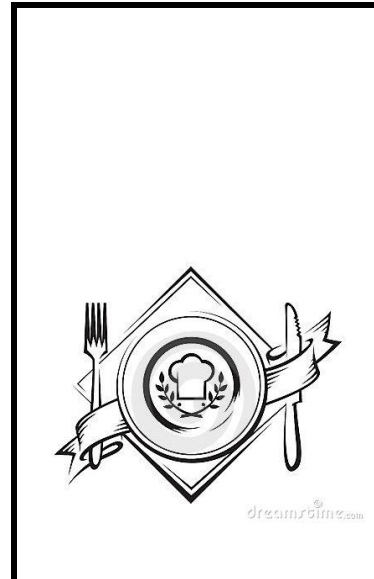
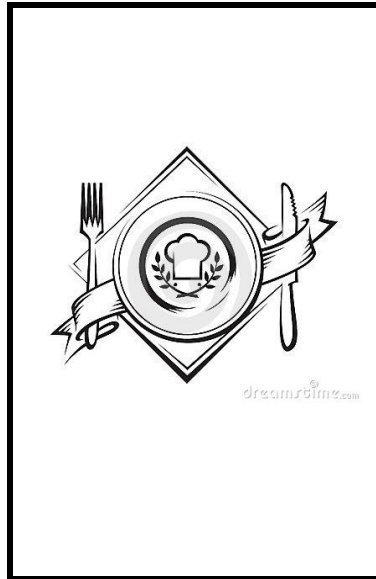
Amuse-bouche

Risotto aux cèpes et copeaux de
parmesan

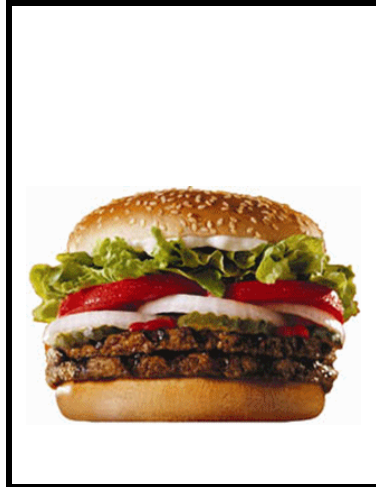
Filet de bœuf en croûte et ses
légumes

Plateau de fromages

Saint-Honoré



SEMAINE DU 09/10/2017 AU 13/10/2017



Jeudi 12/10/2017

DEJEUNER à 11,50€

Velouté de potimarron aux châtaignes

Paleron de bœuf braisé au raz el hanout

Tarte Tatin et crème fraîche

Vendredi 13/10/2017

DEJEUNER à 10,00€

Assortiment de crudités de saison

Pavé de saumon sur lit d'échalottes avec perles de blé

Salade de fruits frais

Lundi 09/10/2017

DÎNER à 18,50€€

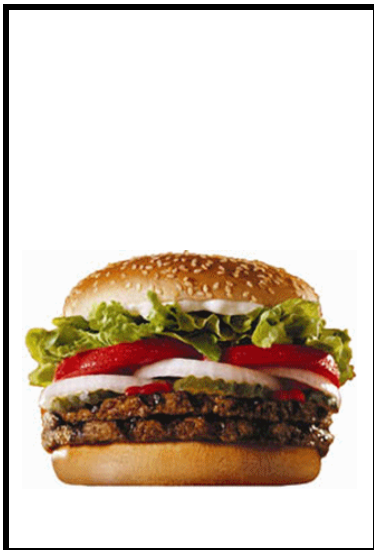
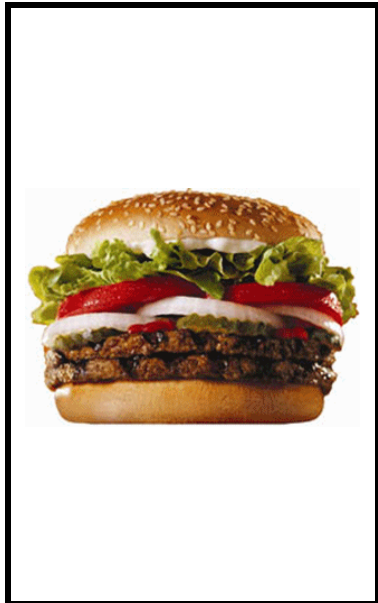
Amuse-bouche

Soufflé au saumon, coulis de tomates et céleri

Côtelette de chevreuil aux girolles, pâtisson farci de duxelle de champignons

Plateau de fromages

Crêpes suzette



SEMAINE DU 16/10/2017 AU 20/10/2017



Jeudi 19/10/2017

DEJEUNER à 11,50€

Feuilleté au Sainte-Maure de Touraine

Andouillette au vouvray et pommes anna

Ou

Dos de cabillaud poché au beurre blanc et embeurré de choux

Soufflé au cointreau et oranges confites

Vendredi 20/10/2017

DEJEUNER à 10,00€

Salade acidulée

Sauté de porc au cidre et pommes purée

Tarte à la normande

Lundi 16/10/2017

SOIREE

SPECIALE

MAITRES

D'APPRENTISSAGE

DE

L'UFA



SEMAINE DU 06/11/2017 AU 10/11/2017

Lundi 06/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Velouté de camembert au cidre

Ou

Croustade de cuisses de grenouilles au cresson

Tripes à la mode de Caen

Ou

Filet de plie à la picarde

Crêpe suzette et crème glacée Pompadour

Mardi 07/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Quiche aux poireaux et lardons

Escalope de poulet à la milanaise et spaghetti sauce tomates

Salade d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger

Mercredi 08/11/2017

DEJEUNER à 18,50€

Amuse-bouche

Salade de crevettes aux agrumes

Filet de limande meunière, riz pilaf et légumes glacés

Plateau de fromages

Tarte normande

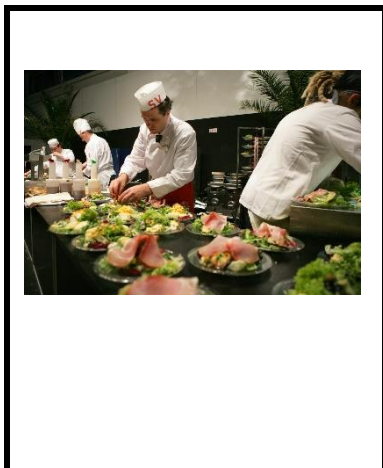
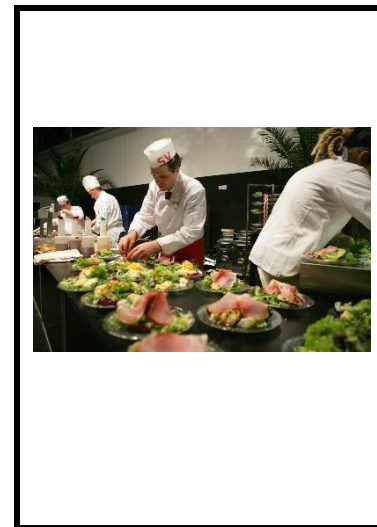
Vendredi 10/11/2017

DEJEUNER à 10,00€

Salade coleslaw

Rougail de saucisses antillais et riz créole

Flan parisien



Mercredi 08/11/2017

DÎNER à 25,00€ Boissons incluses. Cocktail pétillant et capuccino de velouté de canard aux épices

Terre et mer du bassin d'Arcachon émulsion à la ciboulette

Burger de canard, jus acidulé et pommes chips

Spécialité fromagère du Berry

Le fraisié revisité



SEMAINE DU 13/11/2017 AU 17/11/2017

Lundi 13/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Tourte de volaille au maïs

Travers de porc à l'américaine

Ou

Chili con carne

Banane Foster et black cherry ice cream

Mardi 14/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Tarte fine aux rougets et tapenade

Rôti de porc au lait et pommes fondantes

Aumônière à la mousse d'abricots

Mercredi 15/11/2017

DEJEUNER à 18,50€

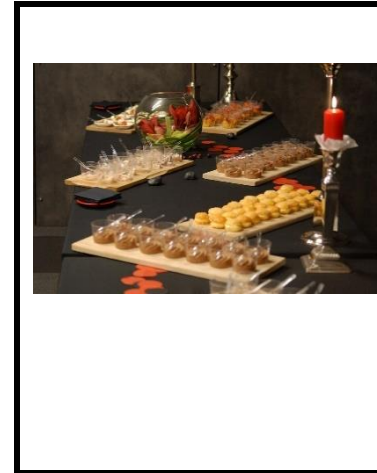
Amuse-bouche

Mousseline de légumes à la volaille

Roast beef, pommes rôties et fagots de haricots verts

Plateau de fromages

Tarte feuilletée aux fruits



Vendredi 17/11/2017

DEJEUNER à 10,00€

Salade de carottes à l'orientale

Couscous complet

Tarte à la pistache et amandes



Mercredi 15/11/2017

DÎNER à 18,50€

Œufs brouillés au saumon

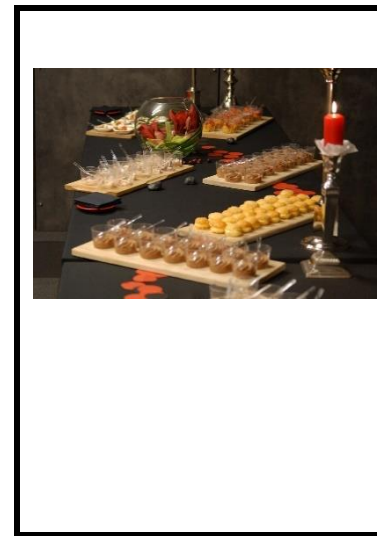
Feuilleté d'asperges et gambas sauce hollandaise de crustacés

Filet mignon de porc, jus au cumin crémé d'oranges, haricots blancs mijotés et écrasé de fenouil

Croustillant de livarot

Pêches rôties au jus de thym Ou

Bavarois aux framboises sur coulis et tuile



SEMAINE DU 20/11/2017 AU 24/11/2017

Lundi 20/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Mezzés oktapodi krasato

Moussaka et ragoût de légumes
aux épices

Baklava et loukoumades

Mardi 21/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Ficelle picarde

Blanquette de veau à l'ancienne
et riz créole

Duo d'éclairs au chocolat et café

Mercredi 22/11/2017

DEJEUNER à 18,50€

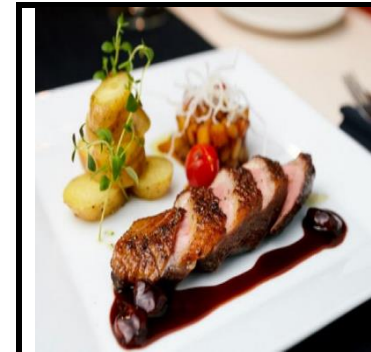
Amuse-bouche

Tartare aux deux saumons et pommes
granny

Médailon de lotte au lard et sauce
aux girolles

Plateau de fromages

Trio de mousse au chocolat



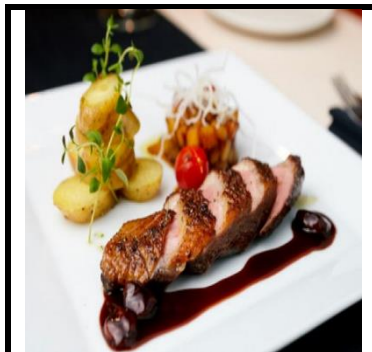
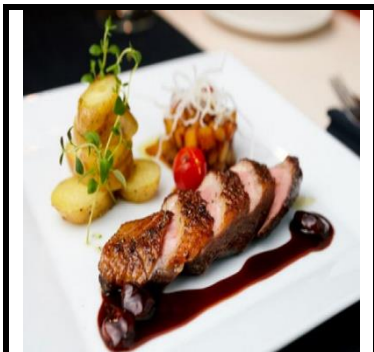
Vendredi 24/11/2017

DEJEUNER à 10,00€

Quiche à la dijonnaise

Côte de porc à la moutarde et
gratin dauphinois

Fromage blanc aux fruits frais et
coulis de cassis



Mercredi 22/11/2017

DÎNER à 18,50€

Gaspacho à la moutarde douce

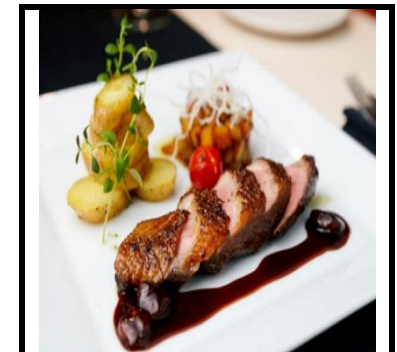
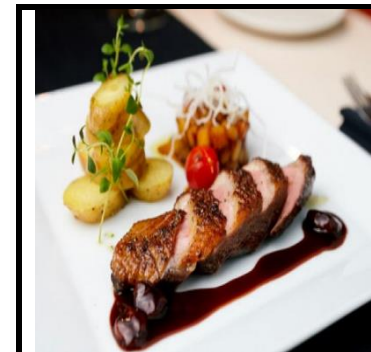
Bavarois d'asperges au saumon fumé,
crème de vodka à l'aneth

Couscous de lotte et gambas aux
agrumes

Spécialité de fromages

Soufflé au fromage blanc et citron
vert, caramel de passion Ou

Banane flambée et glace coco



SEMAINE DU 27/11/2017 AU 01/12/2017



Mardi 28/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Gnocchi à la parisienne

Ossobuco de veau et polenta
crémeuse

Poire pochée belle dijonnaise et
sorbet cassis

Mercredi 29/11/2017

DEJEUNER à 18,50€

Amuse-bouche

Tartare de bœuf au parmesan et
basilic

Rôti de saumon à la mousseline
d'écrevisses et fondue de poireaux

Plateau de fromages

Charlotte aux poires et chocolat



Vendredi 01/12/2017

DEJEUNER à 10,00€

Salade reblochonade

Tartiflette et sa salade verte

Tartelette sablée à la myrtille



SEMAINE DU 04/12/2017 AU 08/12/2017

Lundi 04/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Filet de sandre au beurre de moutarde

Chevreuil aux airelles, pommes purée et choux

Forêt noire ou crêpes suzette

Mardi 05/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Gnocchi à la romaine

Fricassée de volaille à l'estragon, purée de topinambours et poellée de potiron

Bavarois à la mangue

Mercredi 06/12/2017

DEJEUNER à 18,50€

Amuse-bouche

Salade de magret et gésiers

Estouffade de bœuf aux cèpes, gnocchi de pommes de terre

Plateau de fromages

Tiramisu orange et chocolat

Jeudi 07/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Salade terre et mer

Coquilles saint-jacques gratinées

Pommes flambées au cidre et sorbet au chouchen

Vendredi 08/12/2017

DEJEUNER à 10,00€

Salade alsacienne

Joues de bœuf mijotées en daube et tagliatelles

Tarte aux pommes à l'alsacienne

Lundi 04/12/2017

DÎNER à 18,50€

Amuse-bouche

Langoustines à l'armoricaine

Escalope de veau au poivre vert et légumes oubliés

Plateau de fromages

Miroir aux framboises



Mercredi 06/12/2017

DÎNER à 18,50€

Rillettes de thon au fromage frais

Chartreuse de saint-jacques aux endives, jus de daube au vin rouge

Mille-feuilles de lapereau à la coriandre et frites de polenta

Craquants de brie et brillants aux noix

Profiteroles au chocolat



SEMAINE DU 11/12/2017 AU 15/12/2017

Lundi 11/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Croustillant de calamar au coulis d'étrilles

Côte de veau fermier, flan de carottes, churros de pommes de terre et jus à l'estragon

Soufflé au fromage blanc et jus de citron



Jeudi 14/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Clafoutis de champignons au chaource

Daube de sanglier et tagliatelles fraîches

Charlotte aux biscuits roses et ratafia

Vendredi 15/12/2017

DEJEUNER à 17,00€ avec apéritif et café **MENU DE NOEL**

Amuse-bouche

Salade marine

Cuisse de canard confite au cidre, pommes de terre au lard et julienne de légumes

Fondant de neufchâtel au caramel dieppoïis de pommes et mesclun

Assiette gourmande de Noël

Lundi 11/12/2017

DÎNER à 18,50€

Amuse-bouche

Assiette scandinave et blinis

Filet de turbot au riesling, risotto de lentilles corail et boulgour

Plateau de fromages

Omelette norvégienne



Mercredi 13/12/2017

DÎNER à 25,50€ avec apéritif et café **MENU DE NOEL**

Terrine et macaron de foie gras, gelée de mangue

Filet de rouget barbet, lit de brandade et coulis de crustacés

Caille farcie périgourdine et endives braisées

Gougère de chèvre frais et mesclun au miel

Croquenbouche diplomate



SEMAINE DU 18/12/2017 AU 22/12/2017

Lundi 18/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Feuilleté d'andouille de Vire aux épinards ou Crème de choux-fleurs aux coquillages

Chou farci au saumon et vinaigrette tiède de poivrons

Tiramisu aux agrumes



Jeudi 21/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Tarte au munster d'alsace

Coq au riesling et spätzel

Kougelhopf



Lundi 18/12/2017

DÎNER à 25,50€ avec apéritif et café **MENU DE NOEL**

Amuse-bouche de Noël

Briochette de Noël au foie gras

Jambonette de volaille aux fruits secs, sauce au muscat de Baume de Venise, écrasé de patates douces à l'huile de noisettes et asperges vertes

Plateau de fromages de Noël

Sabayon de litchis au champagne



Mercredi 20/12/2017

DÎNER à 25,50€ avec apéritif et café **MENU DE NOEL**

Déclinaison autour du foie gras

Bisque d'étrilles aux petits croutons

Râble de lapin « basse température » purée de fenouil au pastis et bouchons de céleri

Brick au Neufchâtel, salade de mâche et pommes granny

Croquenbouche diplomate



*TOUTE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION ET LES ELEVES
VOUS REMERCIENT DE VOTRE SOUTIEN TOUT AU LONG DU TRIMESTRE
ET VOUS SOUHAITENT DE TRES BONNES FÊTES DE FIN D'ANNEE.*

*A TRES BIENTÔT DANS NOTRE RESTAURANT POUR DE NOUVELLES
DECOUVERTES.*