



## *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 08/01/2018 AU 12/01/2018

Lundi 08/01/2018

**DEJEUNER à 11,50€**

Morue de Bràs

\*\*\*

Calderade de mouton

\*\*\*

Bolo de Pascoa

Ou

Galette des rois

Mardi 09/01/2018

**DEJEUNER à 11,50€**

Tarte au munster d'alsace

\*\*\*

Coq au riesling et spaetzle

\*\*\*

Mirabelles flambées, sorbet mirabelle et tuile



Mercredi 10/01/2018

**DÎNER à 18,50€**

Mouillettes d'asperges en cocotte coquine

\*\*\*

Assiette scandinave

\*\*\*

Paupiette de veau aux morilles et vin jaune, gratin de blettes au bleu de Gex

\*\*\*

Trio francomtois

\*\*\*

Le chocolat dans tous ses états

Jeudi 11/01/2018

**DEJEUNER à 11,50€**

Assiette de charcuterie

\*\*\*

Choucroute lorraine

\*\*\*

Coupe Stanislas

Vendredi 12/01/2018

**DEJEUNER à 10,00€**

Soufflé au saumon

\*\*\*

Waterzoi de poulet

\*\*\*

Duo d'éclairs chocolat et café

Lundi 08/01/2018

**DÎNER à 18,50€**

Amuse bouche

\*\*\*

Carpaccio de saint-jacques et sorbet champagne

\*\*\*

Rôti de biche aux girolles, flan de potiron et endives braisées

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Profiteroles au chocolat



# SEMAINE DU 15/01/2018 AU 19/01/2018

**Lundi 15/01/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

Soupe de chicon à la mimolette

\*\*\*

Vol au vent de volailles et sa garniture

\*\*\*

Galette des rois

**Mardi 16/01/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

Assiette de saumon fumé sur toasts

\*\*\*

Darne des aumon en persillade, pommes de terre tournées et endives braisées

\*\*\*

Tarte bourdaloue

**Mercredi 17/01/2018**

**RESTAURANT OUVERT**

**MENU D'EXAMEN POUR LE  
BEP COMMERCIALISATION  
ET SERVICE RESTAURANT**

**Jeudi 18/01/2018**

**RESTAURANT OUVERT**

**MENU D'EXAMEN POUR LE  
BEP COMMERCIALISATION  
ET SERVICE RESTAURANT**

**Vendredi 19/01/2018**

**DEJEUNER à 10,00€**

Potage Dubarry

\*\*\*

Hachis parmentier et sa salade

\*\*\*

Galette des rois

**Lundi 15/01/2018**

**DÎNER à 18,50€**

Cigare de saumon au guacamole

\*\*\*

Aspic de sole aux petits légumes

\*\*\*

Côte de bœuf sauce choron, petits pois à la française et vitelotte rôties

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Nougat glacé et abricots flambés

**Mercredi 17/01 /2018**

**DÎNER à 18,50€**

Rillettes de thon au fromage frais pour oisifs pressés

\*\*\*

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

\*\*\*

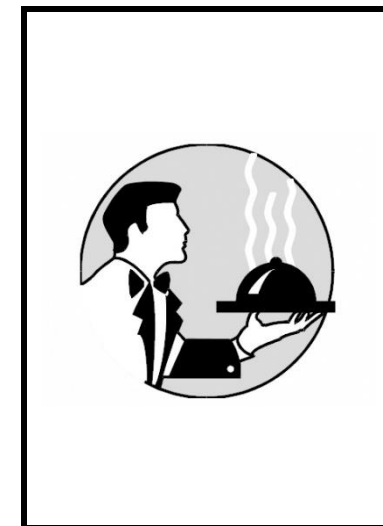
Mille de lapereau à la coriandre, frites de polenta

\*\*\*

Craquants de brie et brillants aux éclats de noix

\*\*\*

Profiteroles classiques



## SEMAINE DU 22/01/2018 AU 26/01/2018

**Lundi 22/01/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

Buffet de charcuteries

\*\*\*

Poulet sauté marchand de vin,  
ratatouille niçoise et fond  
d'artichaud

\*\*\*

Aumônière à la normande et  
caramel d'Isigny

**Mardi 23/01/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

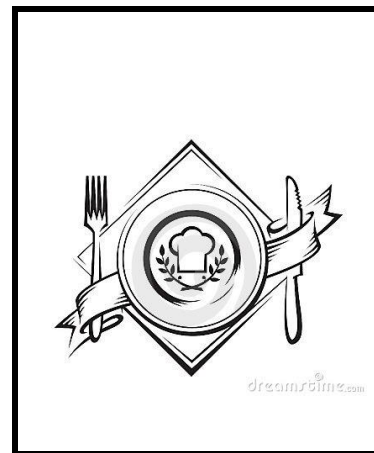
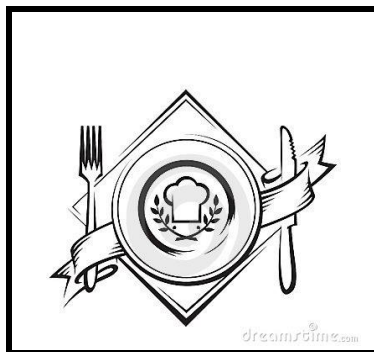
Tatin de saint-jacques

\*\*\*

Civet de chevreuil et  
tagliatelles fraîches

\*\*\*

Panna cotta à la mangue



**Vendredi 26/01/2018**

**Repas au profit d'un  
voyage en Italie**

**DEJEUNER à 17,00€ tout compris**

Cocktail italien et antipasti

\*\*\*

Vitello tonnato

\*\*\*

Osso bucco Milanaise et  
tagliatelles fraîches

\*\*\*

Trilogie de douceurs italiennes

**Lundi 22/01/2018**

**DÎNER à 18,50€**

Amuse-bouche

\*\*\*

Atteraux de ris de veau, mesclun  
provençal

\*\*\*

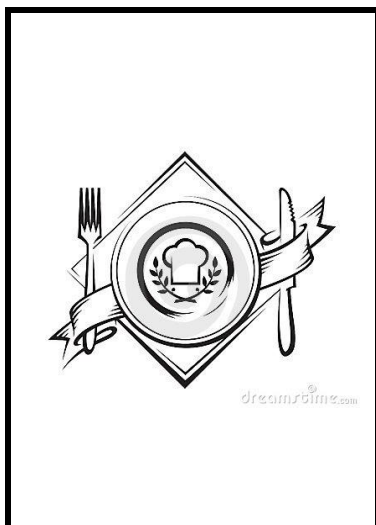
Steack au poivre vert et  
tagliatelles fraîches

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Ananas caramélisé et glace au  
gingembre



**Mercredi 24/01/2018**

**Repas au profit d'un  
voyage en Angleterre**

**DÎNER à 25,00€ tout  
compris**

Andouille de Guéméné, galette de  
sarrazin et oignons de Roscoff

\*\*\*

Coquilles saint-jacques flambées au  
whisky breton

\*\*\*

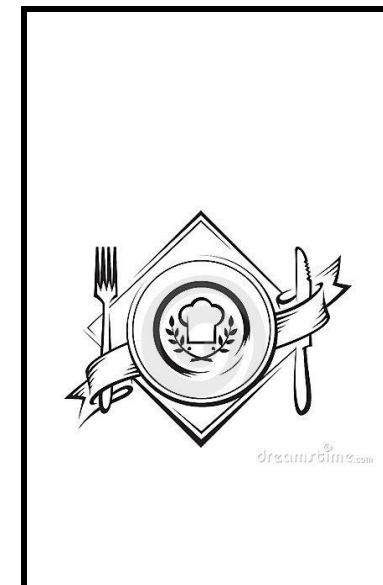
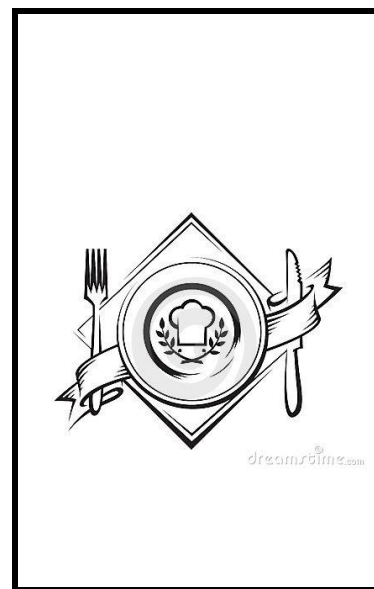
Carré d'agneau, coco de Paimpol et  
fond d'artichaud

\*\*\*

Curé nantais et gelée d'hydromel

\*\*\*

Assiette gourmande bretonne



## SEMAINE DU 29/01/2018 AU 02/02/2018

**Lundi 29/01/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

Rillettes et tartare aux deux saumons

\*\*\*

Nid de caille et châtaignes

\*\*\*

Tarte alsacienne

**Mardi 30/01/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

Gnocchi à la romaine

\*\*\*

Fricassée de volailles à l'estragon, purée de topinambour et poêlée de potimarron

\*\*\*

Bavarois à la mangue



**Mercredi 31/01/2018**

**DEJEUNER à 18,50€**

Amuse-bouche

\*\*\*

Tartare de saumon et flétan fumé et mousse d'agrumes

\*\*\*

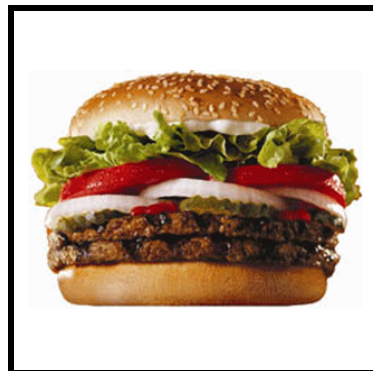
Magret de canard sauce vin rouge et groseilles, chou de Bruxelles

\*\*\*

Trilogie de fromages et salade

\*\*\*

Tarte tatin à la banane, glace vanille et sauce chocolat



**Jeudi 01/02/2018**

**RESTAURANT PRIVATISE**

Amuse-bouche

\*\*\*

Tartare aux deux saumons et mesclun

\*\*\*

Petite marmite de poissons

\*\*\*

Assiette fromagère de Normandie

\*\*\*

Forêt noire aux griottes



**Vendredi 02/02/2018**

**DEJEUNER à 10,00€**

Poireaux vinaigrette au thon

\*\*\*

Filet de merlu sauce mouclade et pommes de terre vapeur

\*\*\*

Tartelette chocolat-coco sur son lit de crème anglaise



**Lundi 29/01/2018**

**DÎNER à 18,50€**

Amuse-bouche

\*\*\*

Œuf cocotte aux asperges

\*\*\*

Pot au feu traditionnel

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Sabayon aux agrumes flambés au Grand Marnier

## SEMAINE DU 05/02/2018 AU 09/02/2018

**Lundi 05/02/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

Tapas assorties à l'espagnole

\*\*\*

Paella Valencianna

\*\*\*

Crème catalane

**Mardi 06/02/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

Salade de magret fumé et gésiers confits

\*\*\*

Estouffade de bœuf aux cèpes et gnocchi de pommes de terre

\*\*\*

Tiramisu orange-chocolat

**Mercredi 07/02/2018**

**DEJEUNER à 18,50€**

Amuse-bouche

\*\*\*

Aumônière picarde et jus aux champignons

\*\*\*

Darne de saumon pochée à l'oseille, fondue de fenouil et riz blanc

\*\*\*

Assiette fromagère

\*\*\*

Entremet poirier et nougatine pistache

**Jeudi 08/02/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

Salade en toute simplicité

\*\*\*

Cassoulet de Castelnaudary

\*\*\*

Pruneaux d'Agen flambés à l'armagnac, glace lait d'amandes et miel

**Vendredi 09/02/2018**

**DEJEUNER à 10,00€**

Gnocchi à la parisienne

\*\*\*

Navarrin d'agneau

\*\*\*

Pannequet à la mangue et caramel d'oranges

**Lundi 05/02/2018**

**DÎNER à 18,50€**

Amuse-bouche

\*\*\*

Velouté mousseux aux noix de saint-jacques

\*\*\*

Grenadins de veau flambés et gratin dauphinois

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Feuilleté crème à la rose et fruits rouges



# SEMAINE DU 12/02/2018 AU 16/02/2018

**Lundi 12/02/2018**

**RESTAURANT OUVERT**

**MENU D'EXAMEN POUR LE  
BEP COMMERCIALISATION  
ET SERVICE RESTAURANT**

**Mardi 13/02/2018**

**RESTAURANT OUVERT**

**MENU D'EXAMEN POUR LE  
BAC BLANC  
COMMERCIALISATION ET  
SERVICE RESTAURANT**

**Mercredi 14/02/2018**

**RESTAURANT OUVERT**

**MENU D'EXAMEN POUR LE  
BEP COMMERCIALISATION  
ET SERVICE RESTAURANT**

**Jeudi 15/02/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

Terrine de volailles  
forestière

\*\*\*

Poulet grillé à l'américaine  
et röesti

\*\*\*

Tarte aux noix de pécan  
sauce caramel

**Vendredi 16/02/2018**

**DEJEUNER à 10,00€**

Quiche lorraine

\*\*\*

Blanquette de dinde et riz créole

\*\*\*

Poire pochée au chocolat et sa  
glace

**Lundi 12/02/2018**

**DÎNER à 18,50€**

Amuse-bouche

\*\*\*

Truite fumée, chantilly aux  
kumquats et blinis

\*\*\*

Canard à l'orange, pommes  
fondantes et légumes  
glacés

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Crêpes soufflées au Grand-  
marnier

**Mercredi 14/02/2018**

**Repas de la saint  
Valentin**

**DÎNER à 25,50€ tout compris**

Cocktail pomme d'amour

\*\*\*

Velouté de crustacés que l'on boit à  
deux

\*\*\*

Carpaccio de noix de saint-jacques au  
gingembre

\*\*\*

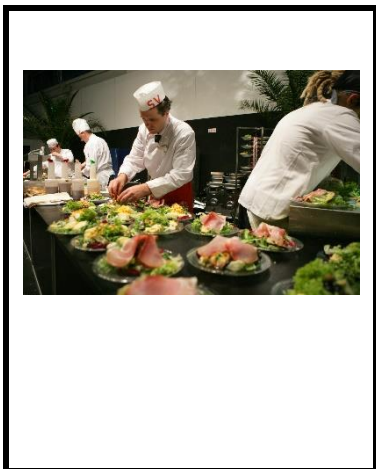
Canard poêlé sauce Amour, cœur  
d'artichaud aux asperges

\*\*\*

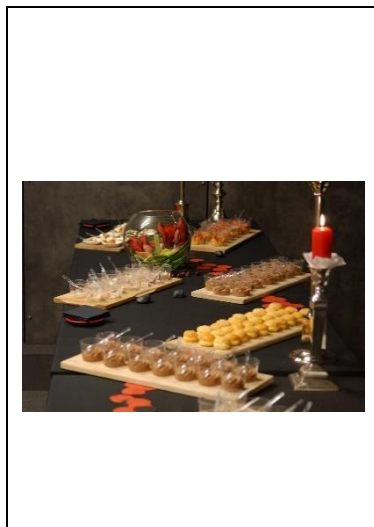
Mille feuilles de cœur de Neufchâtel

\*\*\*

L'envol amoureux et mini  
pomme d'amour



*SEMAINE DU 19/02/2018 AU 23/02/2018*



**Jeudi 22/02/2018**

**DEJEUNER à 11,50€**

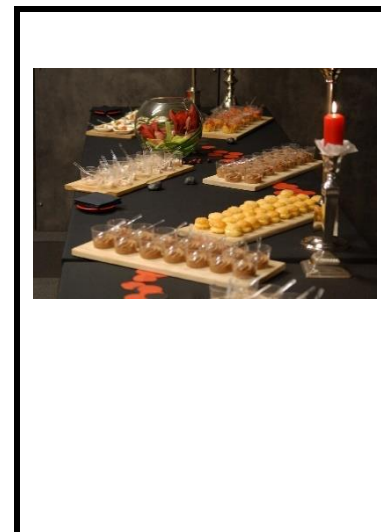
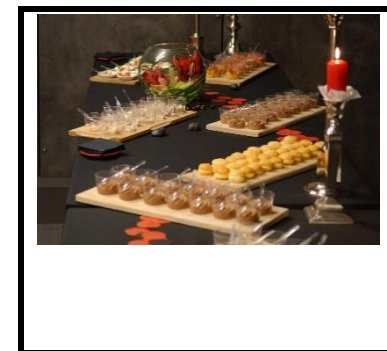
Aumônière à la fondue de poireaux et pétoncles

\*\*\*

Limande meunière et pommes à l'anglaise

\*\*\*

Charlotte mangue passion





*TOUTE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION ET LES  
ELEVES VOUS REMERCIENT DE VOTRE SOUTIEN TOUT AU LONG  
DU TRIMESTRE .*

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