

1^{er} trimestre
2023-24



MONTALEAU
LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELIERS

NOS FORMULES

Pour vos déjeuner : du lundi au vendredi à 12h30

UN BALCON SUR SÉMARD

Formule Bistronomie

21 euros

Entrée

Plat

Fromages

Dessert

AU FIN GOURMET

Formule Brasserie

10 euros

Plat

Café/thé gourmand

Déjeunez sur le pouce

Pour vos dîners : le mardi et le jeudi à 19h00

UN BALCON SUR SÉMARD

Formule Gastronomique

27 euros

Entrée

Plat

Création sucrée

AU FIN GOURMET

Formule Gastronomique

27 euros

Entrée

Plat

Dessert

La réforme du baccalauréat professionnel 3 ans nous amène à enseigner à des élèves mineurs parfois ayant moins de 16 ans. Légalement, ces jeunes doivent être libérés à 22h. Les services du soir débutent à 19h00. Nous comptons sur votre compréhension et vous remercions de bien veiller à respecter cet horaire.



Le Restaurant d'Application ne peut être comparé ou assimilé à un établissement commercial, la réservation est obligatoire. La durée des prestations est limitée dans le temps. Les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de notre restaurant. En tant qu'école hôtelière et afin de rationaliser la gestion des marchandises, nous sommes dans l'obligation de déterminer à l'avance un nombre défini de couverts pouvant restreindre vos choix. Au vu du contexte économique actuel, nous serons peut être amenés à modifier les menus. Nous vous remercions de votre compréhension.

RESERVATIONS

En ligne sur notre site : <https://lyceemontaleau.fr>

Par téléphone au 01.45.90.25.13 uniquement le lundi ET le vendredi de 9h30 à 11h30

En cas d'annulation, soyez aimable de prévenir 48 h à l'avance. Tout couvert confirmé 48 h à l'avance sera facturé. Pour les groupes à partir de 10 participants une formule tout compris est appliquée et un acompte équivalent à 10 % du montant du menu sera exigé à la réservation.

Le catalogue de la mention complémentaire EMPLOYE TRAITEUR est à votre disposition. N'hésitez pas à nous le demander.

M. Serge MORFAN, Provisieur
Mme Géraldine TEYTAUT, Directrice Déléguée des Formations
Mme Emmanuelle HUNZIKER, Assistante DDF

CUISINE ET PÂTISSERIE

M. Fabrice ARCHAMBAULT
M. Anis BEN MEKKI
Mme Sophie COLLAS
M. Claude FERNANDEZ
M. Olivier LAPORTE
Mme Gaëlle LEBIHAN
M. Laurent LEVERRIER
Mme Fanny MOREL
M. Florian PEREIRA
M. Joël PIERRE
M. Didier RIGAL

RESTAURANT

M. Edouard BARON
Mme Elodie BENJAMIN
Mme Tatiana CVETKOVSKI
M. Joël EVEN
M. Christian FAUR
M. Sébastien GARDETTE
Mme Réjane LEBRETTON
Mme Anne-Hélène MOUSSON
Mme Sophie PICAUT
M. Jacques RIEDLINGER
Mme Muriel WIART

SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
<i>Lundi</i> 25 sept.	Fermé	Fermé
<i>Mardi</i> 26 Sept.	Ch'tite salade Râble de lapin poêlé farce au Maroilles carmine et pomme de terre fromages Entremet fraise/rhubarbe	Fermé
<i>Mercredi</i> 27 sept.	Variation de légumes à la grecque Mixed grill de poisson sauce tartare ou andalouse potatoes et légumes grillés fromages Framboise Melba et ses petits fours secs	Fermé
<i>Jeudi</i> 28 sept.	Tarte fine au jambon de pays mi-figue mi-raisin Suprême de pintade en croûte de noix endives et rattes Fromages Eclair pistache et framboise	Fermé
<i>Vendredi</i> 29 sept.	Crème de moules au cidre julienne de poireau étuvée Dos de saumon à l'unilatéral mini ratatouille basilic chorizo Fromages Tarte aux pommes caramélisées au sucre vergeoise	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
<i>Mardi</i> 26 sept.	Fermé	Fermé
<i>Jeudi</i> 28 sept.	Amuse-bouches Thon mariné en tataki pastèque et mayo à la feuille de figuier Canette en deux cuissons risotto de céleri, tomme de brebis et jus réduit L'authentique baba au Rhum et crémeux passion	Fermé

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 2 oct.	Fermé	Fermé
Mardi 3 oct.	Salade niçoise Pavé de cabillaud en glacis de bourride mini-légumes glacés Fromages Tarte tropézienne	Fermé
Mercredi 4 oct.	Œuf en meurette Fricassée de lapereau Dijonnaise palet de polenta crémeuse potimarron rôti Fromages Coupe Dijonnaise et sa crème fouettée	Fermé
Jeudi 5 oct.	Salade aux saveurs automnales Dos d'églefin meunière, blanc et vert de blette aux anchois Fromages Crème brûlée au potimarron et gaufre au potiron	Fermé
Vendredi 6 oct.	Soupe minestrone Poulet fermier rôti purée de ratte truffée, potimarron rôti au thym Fromages Chou craquelin Chantilly vanille grattée	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 3 oct.	Fermé	Fermé
Jeudi 5 oct.	Fermé	Fermé

SEMAINE DU 9 AU 13 OCTOBRE 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 9 oct.	Fermé	Fermé
Mardi 10 oct.	Raviole d'escargot, crème de volaille aillée et persil frit Filet de caneton cuit à juste température croûte de basilic sauce agrumes semoule, demi-figue rôtie aux épices Fromages Paris-Brest	Fermé
Mercredi 11 oct.	Velouté de champignons au Beaufort Filet mignon de porc au Bleu d'Auvergne légumes d'antan Fromages Tartelette aux myrtilles et mousse au chocolat	Fermé
Jeudi 12 oct.	Piperade, œuf de caille et tartine de Bayonne Magret de canard laqué cocotte de charlotte et cèpes Fromages Croustade, coulis de pruneaux flambés	Fermé
Vendredi 13 oct.	L'œuf Meurette au vin rouge L'authentique bœuf bourguignon pâtes fraîches Fromages Poire pochée anis et miel sorbet cassis et Marc de Bourgogne	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 10 oct.	Fermé	Fermé
Jeudi 12 oct.	Amuse-bouches Saucisson brioché maison comme à Lyon Sauce au Porto et mesclun Agneau confit et légumes mijotés d'automne servis sur table en cocotte Crèmeux aux dattes et fleur d'oranger du Liban praliné pistache et sablé fondant	Fermé

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 16 oct.	Fermé	Fermé
Mardi 17 oct.	Œuf poché, crème de brocoli et chou étuvé Pintade en 2 cuissons spätzles et duxelles noisette amande Fromages Strudel	Fermé
Mercredi 18 oct.	Chair de crabe pomme rémoulade et crème d'avocat Poulet sauté Vallée d'Auge riz pilaf Fromages Tarte fine aux pommes flambées au Calvados	Fermé
Jeudi 19 oct.	Yakitori de Saint-Jacques houmous à la coriandre et au citron vert Tataki de bœuf sauce teriyaki mousseline de pommes de terre au wasabi Fromages Maki d'ananas au riz caramélisé sorbet ananas	Fermé
Vendredi 20 oct.	Crème veloutée topinambours châtaignes caramélisées Magret de canard au poivre de Sichuan et orange purée de panais grillé et salsifis braisé Fromages Tartelette Bourdaloue poire sauce caramel beurre salé	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 17 oct.	Fermé	Fermé
Jeudi 19 oct.	Amuse-bouches Nougat de chèvre aux fruits secs et mesclun Surf & Turf, bœuf et gambas grillés potiron et béarnaise maison Crêpes Suzette	Fermé

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 6 nov.	Formule BRASSERIE à 10 € Steak au poivre pommes et champignons de Paris sautés Café/thé gourmand	Effilochée de paleron de bœuf patates douces Café/thé gourmand
Mardi 7 nov.	Fermé	Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf et tagliatelles de légumes Café/thé gourmand
Mercredi 8 nov.	Fermé	Suprême de poulet sauté au miel gingembre et coco tagliatelles de carotte à la coriandre écrasée de pomme de terre Café/thé gourmand
Jeudi 9 nov.	Fermé	Poulet sauté Vallée d'Auge Tagliatelles Café/thé gourmand
Vendredi 10 nov.	Fermé	Filet mignon de porc sauté sauce Chasseur boulgour vinaigrette aux herbes aromatiques Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 7 nov.	Allemagne La Bavière Amuse-bouches Strudel aux deux pommes et chèvre fondu Jarret de porc confit galette de pommes de terre pousses de mesclun et persil frais Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Religieuse aux champignons jeunes pousses Pavé de cabillaud en croûte condiment d'oignons curry-coco chutney de mangue au Satay racines confites Feuille à feuille au chocolat et piment d'Espelette sauce caramel et nougatine de noix
Jeudi 9 nov.	Amuse-bouches Œuf croquant, Morteau en fricassée et Saint-Jacques Caille servie en deux cuissons la cuisse confite et la poitrine rosée carottes en textures Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Œuf en deux cuissons fricassée de champignons des bois jus de cuisson parfumé Filet de sole beurre de coquillage pomme vapeur et croustillant de légumes Moelleux au chocolat crème anglaise

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 13 nov.	Formule BRASSERIE à 10 € Escalope de veau viennoise petits pois carottes Café/thé gourmand	Parmentier de canard et pousses de mesclun Café/thé gourmand
Mardi 14 nov.	Fermé	Truite meunière pommes vapeur Café/thé gourmand
Mercredi 15 nov.	Fermé	Cordon bleu de filet de volaille et Morbier potatoes, gratin de céleri-branche Café/thé gourmand
Jeudi 16 nov.	Fermé	Dos de saumon vinaigrette aux épices douces riz pilaf Café/thé gourmand
Vendredi 17 nov.	Fermé	Filet de poulet farci tapenade, jus vert aubergine et pommes de terre Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 14 nov.	Belgique Amuse-bouches Douceur d'oseille et fines herbes œufs de caille pochés Bouillabaisse de la mer du Nord Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Panacotta de céleri et carpaccio de haddock Carré d'agneau en croûte d'herbes légumes tajine Pavlova aux fruits rouges
Jeudi 16 nov.	Soirée BEAUJOLAIS NOUVEAU Amuse-bouches Œuf crémeux « Meurette » en hommage à Monsieur Loiseau Volaille fondante « Gaston Gérard » couleurs d'automne et cromesquis Poire pochée Belle Dijonnaise revisitée	Soirée BEAUJOLAIS NOUVEAU Amuse-bouches Œuf Meurette et sa tartine Coq au vin tagliatelles fraîches Poire pochée au vin rouge brioche perdue glace cassis Chantilly maison

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 20 nov.	Œuf parfait crémeux de potimarron Poularde pochée sauce suprême riz pilaf Fromages Tarte aux pommes et tuiles	Sauté de veau façon blanquette Café/thé gourmand
Mardi 21 nov.	Œuf à 64° crémeux de champignons des bois Poitrine de cochon basse température jus corsé bière brune jeunes poireaux grillés Fromages Variation autour de la pomme	Poulet rôti pommes allumettes Café/thé gourmand
Mercredi 22 nov.	Fermé	Escalope de volaille sautée viennoise pommes Parmentier et gratin de bette Café/thé gourmand
Jeudi 23 nov.	Fermé	Saumon croustillant sésame-pavot riz à la mangue et vinaigrette sésame Café/thé gourmand
Vendredi 24 nov.	Fermé	Darne de saumon grillé beurre d'aneth pomme vapeur et gratin de légumes Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 21 nov.	Angleterre Irlande Amuse-bouches Tartare de pétoncles de l'île de Harris Isle of Harris scallops tataré Côtelettes d'agneau « Herdwick » condiment d'échalotes et romarin panisses croustillantes et cœur de sucrine craquante Herdwick Lamb Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Œuf mollet et velouté de carottes Filets de rouget au pesto rosso risotto de céleri, cube de butternut Entremets de pommes aux épices et bière
Jeudi 23 nov.	Amuse-bouches Poireau cuit doucement à la flamme anguille fumée, moule et vinaigrette mimosa aux agrumes Épaulé d'agneau confite Pressé de céleri et jus réduit Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Beignets de gambas émincé de chou blanc à la coriandre Médaille de veau façon Normande fond d'artichaut farci flan de légumes Tarte fine aux pommes caramélisées éclats de nougatine glace vanille et crème crue vanillée

SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 1er DÉCEMBRE 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 27 nov.	Formule BRASSERIE à 10 € Filet de lieu meunière aux amandes pommes vapeur Café/thé gourmand	Osso Bucco Café/thé gourmand
Mardi 28 nov.	Assiette de la mer Carré de veau confit aux agrumes légumes du marché Fromages Poire brûlée crémeux chocolat	Filet de limande dieppoise riz créole Café/thé gourmand
Mercredi 29 nov.	Fermé	Maigre en croûte de gingembre wok de légumes Café/thé gourmand
Jeudi 30 nov.	Fermé	Pot au feu aux légumes anciens Café/thé gourmand
Vendredi 1er déc.	Fermé	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes en trois façons Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 28 nov.	Etats-Unis Amuse-bouches Croustillant au crottin de Chavignol Dinde rôtie aux fines herbes sauce Gravie au vin blanc Hasselback potatoes Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Tataki de bœuf, vinaigrette passion Lieu noir crème de topinambours courge butternut et girolles Buffet de dessert
Jeudi 30 nov.	Amuse-bouches Ceviché de daurade aux agrumes sauce caroline et jeunes pousses Carré d'agneau en croûte d'herbes millefeuille de légumes Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Charlotte de saumon fumé et piperade vinaigrette de coque au piment d'Espelette Salmis de pintadeau Lasagnes de légumes de saison Tarte façon Bourdaloue poire flambée et son pain d'épice quenelle de sorbet crème fouettée

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

		UN BALCON SUR SÉMARD Déjeuner de Noël à 28 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €			UN BALCON SUR SÉMARD Dîner de Noël à 38 €	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 38 €
Lundi 4 déc.		<i>Amuse-bouches</i> Sablé de Saint-Jacques et agrumes Pavé de cabillaud enrubanné au chorizo purée de carotte-brocolis et pleurotes sautées Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Joue de bœuf à la bourguignonne Café/thé gourmand	Mardi 5 déc.		Amuse-bouches Saumon et flétan fumés et leurs accompagnements Tournedos Rossini Pommes Duchesse et racines d'hiver Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant Mignardises	<i>Amuse-bouches</i> Gravelax et blinis, crème acidulée Moelleux de volaille farcie au foie gras Jus réduit risotto au bouillon fumé Fromage Bûche gourmande des pâtisseries Mignardises
Mardi 5 déc.		<i>Amuse-bouches</i> Rosace de poulpe, mousse de chèvre et noix salade d'herbes et bourrache Médaillon de veau aux agrumes croustillant de légumes racine Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Mousseline de poissons Arlequin crosnes au beurre Café/thé gourmand	Mercredi 6 déc.			
Mercredi 6 déc.		<i>Amuse-bouches</i> Croustillant de noix de pétoncle à la crème de poireaux Pavé de biche sauce Gibier purée de céleri et gratin dauphinois Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Dos de saumon en croûte de noix garniture façon Grand-Mère Café/thé gourmand	Jeudi 7 déc.			
Jeudi 7 déc.		<i>Amuse-bouches</i> Bouillon de langoustine au curry vert croustillant de tartare de dorade au citron vert Filet de sole meunière purée de vitelotte et beurre de trompette Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Fondant de volaille aux mendiants polenta crémeuse Café/thé gourmand	Jeudi 7 déc.		Amuse-bouches Saumon d'Ecosse préparé et fumé par non soins blinis maison et beurre d'algues Pigeon en deux cuissons salsifis, orange sanguine et vrai jus Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant Mignardises	Amuse-bouches Feuilleté de Saint-Jacques à la fondue de poireaux Pavé de chevreuil sauce Grand Veneur trilogie de purée et gratin de pommes de terre marron au jus corsé Fromage Bûche gourmande des pâtisseries Mignardises
Vendredi 8 déc.		<i>Amuse-bouches</i> Trilogie d'huîtres cuisinées (gratinée au Champagne, gelée de coriandre, pomme Calvados) Roulade de sole et saumon en écume Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Veau aux agrumes croquette forestière Café/thé gourmand				

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Déjeuner de Noël à 28 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 11 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Bouchée de ris de veau et morilles Filets de sole farcis fricassée de panais, butternut, vitelotte et romanesco Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Coq au vin pommes fondantes Café/thé gourmand
Mardi 12 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Couteaux et moules Tournedos de lotte au lard crème de fenouil au safran purée de topinambour à la vanille Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Feuilleté d'œufs brouillés fondue de tomate et magret fumé Café/thé gourmand
Mercredi 13 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Filet de rouget juste snacké et son chutney épicé Carré d'agneau persillé Pommes écrasées et poêlée forestière jus corsé à l'estragon Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Cuisse de canard farcie laquée aux agrumes Purée de fèves et carottes glacées Café/thé gourmand
Jeudi 14 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Carpaccio de Saint Jacques aux fruits de la passion et mangue Filet de pigeon juste rôti, jus corsé citron câpres roulé de pomme de terre et tombée d'épinards Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Ballottine de volaille aux champignons fricassée de légumes anciens Café/thé gourmand
Vendredi 15 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Filet de bar crumble épices-chorizo, soja et vin rouge Filet de bœuf Wellington sauce Périgourdine petites croquettes Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Filet de daurade laqué agrumes mini-fenouil braisé et pommes cocotte Café/thé gourmand

	UN BALCON SUR SÉMARD Dîner de Noël à 38 €	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 38 €
Mardi 12 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Crème de potimarron au foie gras de canard et piment d'Espelette Magret de canard au miel et aux épices Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Amuse-bouches</i> Saint-Jacques rôties au jambon cru embeurrée de butternut Canon d'agneau en croûte frites de panais au paprika, céleri caramélisé Fromage Bûche gourmande des pâtisseries <i>Mignardises</i>
Jeudi 14 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Foie gras mi-cuit maison gelée passion et herbes folles Filet de sole meunière, moules, chorizo et légumes d'hiver en raviolo Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Amuse-bouches</i> Rouget rôti chutney de chorizo et tomate ail noir confit Carré d'agneau rôti au romarin pommes écrasées, amandes torréfiées et abricots secs jus corsé Fromage Bûche gourmande des pâtisseries <i>Mignardises</i>

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Déjeuner de Noël à 28 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €		UN BALCON SUR SÉMARD Dîner de Noël à 38 €	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 38 €	
Lundi 18 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Raviolo de langoustines à la menthe Magret de canard à l'orange fettuccines de céleri rave, fèves et pommes éventail Fromages Bûche gourmande des pâtisseries	Canard confit pommes sarladaises Café/thé gourmand		Mardi 19 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Crèmeux à la châtaigne magret de canard fumé et cazette Epaule d'agneau confite aux épices de Noël patate douce et légumes anciens Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant Mignardises	<i>Amuse-bouches</i> Raviolo de langoustines, bouillon thaï Tournedos de canette à la bordelaise polenta crémeuse aux cèpes, eryngii Fromage Bûche gourmande des pâtisseries Mignardises
Mardi 19 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Assiette nordique Filet de sole en croûte coquillage et artichaut à court mouillement Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Canard à l'orange gaufrette de légumes Café/thé gourmand		Mercredi 20 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Foie gras mi-cuit compotée d'oignon rouge Magret de canard sauce bigarade gratin de pommes de terre endive caramélisée Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Cuisse de poulet farcie forestière et chou vert Palet de pomme de terre Café/thé gourmand
Mercredi 20 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Foie gras mi-cuit compotée d'oignon rouge Magret de canard sauce bigarade gratin de pommes de terre endive caramélisée Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Cuisse de poulet farcie forestière et chou vert Palet de pomme de terre Café/thé gourmand		Jeudi 21 déc.	Amuse-bouche Saumon cru et mariné en gravlax mayonnaise pimentée et jeunes pousses L'authentique filet de bœuf Rossini et racines d'hiver à la truffe Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant Mignardises	Amuse-bouche Filet de daurade snacké crème safranée Magret de canard à l'orange, pomme darphin, et ses légumes Fromage Bûche gourmande des pâtisseries Mignardises
Jeudi 21 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Noix de Saint-Jacques snackées mousseline de topinambour au café, vierge aux noisettes Chevreuil rôti en croûte de cacao légumes racine au jus Fromage Bûche gourmande des pâtisseries	Pavé de cabillaud au bouillon d'herbes risotto vert Café/thé gourmand		Vendredi 22 déc.	Fermé	Fermé
Vendredi 22 déc.	Fermé	Fermé				



MONTALEAU
LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELIERS

Les brigades d'élèves des sections

★ **PRODUCTION CULINAIRE-PÂTISSERIE-SERVICE RESTAURANT** ★

et des Mentions Complémentaires

★ **EMPLOYE BARMAN - TRAITEUR - CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT** ★

Vous remerciant de vos réservations