

Lycée des métiers de l'hôtellerie



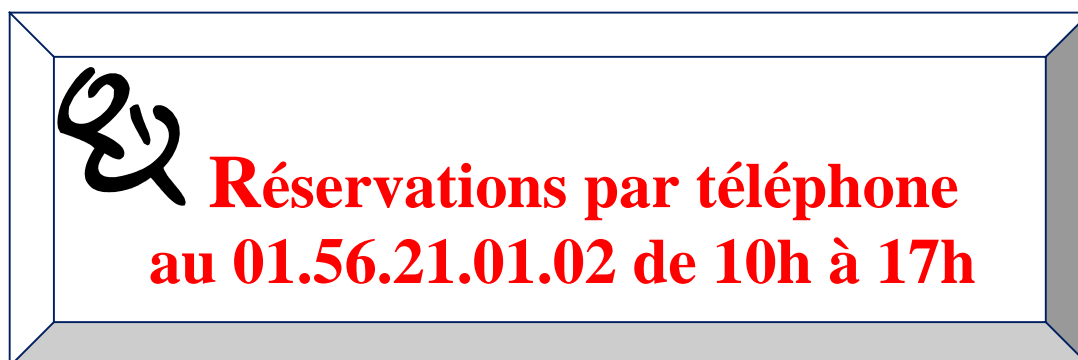
*Le Lycée des Métiers  
de l'Hôtellerie et  
de la Restauration  
Jean Drouant,*

*Vous présente,*

*Les menus des Restaurants d'application  
Pour le début d'année scolaire 2016.*

**V**ous avez le choix de réserver dans la salle du restaurant « Julien François » ou dans l'Atelier Bartholdi (Brasserie), où nos élèves se feront un plaisir de vous accueillir à déjeuner, du lundi au jeudi entre 12h15 et 12h30, et à dîner entre 19h15 et 19h30 les mardis et les jeudis.

*Le restaurant « Julien François », vous permettra de déguster des menus classiques ou gastronomiques entre 12h15 et 14h15 et la brasserie « l'Atelier Bartholdi » séduira les plus pressés d'entre vous qui souhaiteront venir également au Lycée pour découvrir nos formules à deux ou trois plats.*



ou par mail à : [silvia.dossantos@lyceejeandrouant.fr](mailto:silvia.dossantos@lyceejeandrouant.fr)

Lycée des Métiers de l'hôtellerie Jean Drouant,  
20 rue Médéric. 75 017 PARIS.

Tel 01.56.21.01.01

Métro : ligne 2 « Courcelles » ou ligne 3 « Malesherbes »

Site Internet : <http://lyc-drouant.scola.ac-paris.fr>

Semaine N°1 du lundi 4 au jeudi 7 janvier 2016

Le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la  
restauration Jean Drouant vous souhaite une

Excellente Année **2016** !

santé, joies et bonheurs, mais aussi de belles dégustations ...



<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant « Julien François »</b>	Tarif /pers	<b>Restaurant « L'Atelier Bartholdi »</b>	Tarif /pers
<b>MERCREDI 6</b>	Déjeuner	<b>Examen blanc du baccalauréat technologique</b> Un menu tout inclus (entrée, plat et dessert, boissons) vous est proposé à <b>15€ttc</b> par personne. La Réservation est ouverte ce jour-là en table de quatre personnes.			

Lycée des métiers de l'hôtellerie




Jean Drouant

(ancienne école hôtelière de Paris)

## Semaine N°2 du lundi 11 au jeudi 14 janvier 2016

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 11	Déjeuner	<b>Trophée MUMM</b> Salade landaise *** Sauté de veau marengo Gratin dauphinois *** Tarte tatin et Glace vanille	réservé	<b>Epreuve de BEP D.I 1HC</b>	
MARDI 12	Déjeuner	Waterzooï de poissons *** Filet de canette poêlé à l'orange Pommes amandine *** Galette des rois	réservé	Salade nordique Rémoulade de céleri et granny Thai Beignets Pignatelli *** Papillote de lotte et petits légumes Curry d'agneau à l'indienne Boulgour aux fruits secs Poulet champêtre. Tagliatelles fraîches *** Galette des rois Crème brûlée. Tuile aux amandes Dessert du pâtissier	Duo 16 € Trio 20 €
	Dîner	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; margin-right: 20px;">                         Le Brésil à l'honneur                     </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>Soirée à thème</b>                          «<b>Brésil</b> » formule tout compris avec menu, boissons et animation                          Bolinho de bacalhau y de camarao (beignets de crevette et de morue).                          Ovo cozido ao molho de legumes (Duo d'œufs et coulis de légumes) ***                          Muqueca de peixe com arroz e couve (Poisson blanc en sauce coco, riz et chou vert)                          Porco com seu molho de castanha de cajou e farota (porc mijoté aux noix de cajou et gingembre) ***                          Tapioca de abacate com manga (Tapioca et crème d'avocat, mangue)                          Arroz doce com seus diferentes sabores (Riz au lait aux 3 saveurs)</p> </div> </div>			34 € Menu à choix
MERCREDI 13	Déjeuner	Cheese cake au broccio, légumes marinés *** Carbonnade de « sot'y laisse » de volaille Ecrasée de pomme de terre *** St honoré aux fruits exotiques	20 €	Achards de légumes Croustade d'œufs brouillés « Magda » *** Pavé de cabillaud et caviar d'aubergine Carré de cochon à l'orange *** Pithiviers aux poires Savarin Chantilly	Duo 16 € Trio 20 €
JEUDI 14	Déjeuner	Ravioles aux arômes de marjolaine *** Agneau en deux cuissons Embeurré de chou *** Chocolat et agrumes	20 €	Velouté de butternut. Tuile de lard Filet de volaille farci aux légumes Goujonnettes de Merlan, sauce tartare *** Papillote de poisson aux agrumes, légumes primeur Pavé de bœuf, sauce béarnaise, garniture autour de la pdt frites Carré de porc poêlé aux pruneaux, Lentilles vertes aux lardons *** Galette des rois Tartelette aux noisettes Dessert du jour	Duo 16 € Trio 20 €
	Dîner	Tarté fine de Saint-Jacques et betteraves Crème de haricots blancs. St Jacques snackées *** Crêpinette de truite, poire et noisette Autour de l'agneau, son jus au romarin, galette de pomme *** Tartelette passion meringuée Cœur coulant au chocolat			23 € Menu à choix


## Semaine N°3 du lundi 18 au jeudi 21 janvier 2016

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
<b>LUNDI 18</b>	Déjeuner	<b>DI restaurant</b> Épreuve pratiques de restaurant BEP D.I Déjeuner en table de 4 personnes	15€	Lycée des métiers de l'hôtellerie 	
<b>MARDI 19</b>	Déjeuner	Ravioles de langoustines *** Curry d'agneau à l'orientale Riz madras *** Pain d'épices aux pommes	20 €	Potage Esaü Gnocchi à la romaine Moules au cidre *** Duo saumon et cabillaud Coulis d'étrilles Aiguillette de canard au miel Crosnes et flan de potimarron Joue de bœuf braisé aux épices Carottes au cumin *** Pithiviers Verrine de riz au lait Dessert du jour	Duo 16 € Trio 20 €
	Dîner	Royale de Saint-Jacques aux trompettes Yakitori de volaille marinée au miel et gingembre jeunes pousses et légumes croquants *** Filets de sole « meunière » en éventail, pommes au four et carottes au cumin Jambonnette de canard sauce orange, crèmeux de cèleri, coings *** Mi-cuit au chocolat crème anglaise à la vanille bourbon Couronne de pommes chaudes caramélisées, glace et sauce caramel			23 € Menu à choix
<b>MERCREDI 20</b>	Déjeuner	Tarte fine de pétoncles à la fondue de poireau Crème d'olive noire *** Pavé de cabillaud en croûte de chorizo Petits légumes au jus *** Macarons, religieuses	20 €	Salade de légumes croquants au curry Œuf poché sans gêne *** Cabillaud rôti au cidre. Gratin de pdt Carré de porc cuit en choucroute *** Millefeuille vanille Savarin chantilly	Duo 16 € Trio 20 €
<b>JEUDI 21</b>	Déjeuner	Filet de lieu jaune à la citronnelle *** Suprême de volaille farci et son riz façon paëlla *** Entremets aux fruits exotiques	20 €	Carpaccio de magret de canard mini briques chaudes & salade Céviche de daurade à la mangue Rouleau de printemps au gingembre *** Goujonnettes de limande meunière Fenouil braisé & flan de légumes Fricassée de volaille vallée d'Auge Pot au feu de mamie revisité *** Moelleux au chocolat. Crème anglaise Tarte au citron meringuée Dessert du jour	Duo 16 € Trio 20 €
	Dîner	Risotto à l'aneth et moules gratinées Tartine de maquereau, fondue d'oignon et compotée de tomate, roquette Salade de légumes croquants, jus corsé *** Jambonnette de volaille sauce Nantua, fondant de fenouil et galette de pommes de terre Filet d'agneau juste cuit. Haricots cocos et ail confit *** Polenta aux zestes de citron et sorbet gingembre Crème brûlée à la vanille Petits fours secs			23 € Menu à choix




Semaine N°4 du lundi 25 au jeudi 28 janvier 2016

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers	
LUNDI 25	Déjeuner	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; margin-right: 20px;">                     Ce jour, Formule à 17€, tout inclus !                 </div> <p style="text-align: center;"><b>2h1/2 tp</b>                      Feuilleté de chèvre et épinards                      Fricassée de volaille et riz pilaf                      Le Crumble de fruits revisité  <b>Un verre de vin et un café offert</b></p>				1HC EN PFE
		MARDI 26	Déjeuner	Moelleux de potiron et saint jacques piquée crème à l'anis *** Suprême de volaille farci aux champignons, écrasée de pomme de terre et chou romanesco *** Pain de gènes pistache Crème au thym citron Insert fruits rouges	réservé	Cappuccino de favouilles Salade lyonnaise Goujonnettes de merlan sauce tartare *** Risotto de calamar Aumônière de caille au chou Cuisse de volaille farcie façon ballottine. Gratin dauphinois *** Millefeuille à la vanille Mousse d'orange Dessert du jour
Dîner	Salade d'artichaut à la norvégienne Crème de moules au cidre. Julienne de légumes *** Filet de dorade sauté, sauce aigre-douce et légumes façon wok Volaille de Bresse rôtie. Petite garniture de légumes de saison *** Macaron au citron vert, sorbet abricot, sauce coco Tiramisu revisité. Sorbet au café.			23 € Menu à choix		
MERCREDI 27	Déjeuner	Crème de lentilles. Œuf poché et lard *** Entrecôte double grillée sauce béarnaise Gratin de pommes de terre *** Cake à la carotte Bavaroise à la coriandre Tuiles chocolat grué	20 €	Œuf mollet pané Ragoût soissonnais aux escargots *** Filet de limande sauce vin blanc Carré de porc poêlé Galette de pomme de terre *** Ile flottante aux pistaches Savarin Chantilly	Duo 16 €  Trio 20 €	
JEUDI 28	Déjeuner	Assiette de saumon mariné aux agrumes et ses blinis. *** Osso Bucco à la milanaise, pâtes fraîches *** Paris Brest	20 €	<b>Concours Malongo</b> Saumon mariné façon gravlax et ses blinis, beurre d'arabica à tartiner. *** Dos de cabillaud en croute de pistache, pomme darphin et endive braisée, beurre blanc au café *** Savarin viennois Glace cardamome	réservé	
	Dîner	Tarte de légumes, sauce hollandaise Montgolfière de fruits de mer *** Poulet aux écrevisses ; pommes confites Lapereau en deux cuissons, carottes glacées et asperges *** Ananas caramélisé aux épices et croustillant à la crème d'amande Tarte tatin sauce caramel. Glace vanille « maison »			23 € Menu à choix	


## Semaine N°5 du lundi 1 au jeudi 4 février 2016

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 1	Déjeuner	<div style="text-align: right;">1HC EN PFE</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: 20%;">                     Ce jour, Formule à 17€, tout inclus !                 </div> <div style="text-align: center;"> <b>2h1/2 TP</b>                      Friand maison au fromage et aux épinards                      Mijoté de volaille et riz bicolore                      Le Crumble de fruits revisité  <b>Un verre de vin et un café offert !</b> </div> </div>			
	Déjeuner	Potage de lentilles corail, crème de bacon *** Souris d'agneau braisée pommes fondantes *** « Un autre éclair plein de génie »	20 €	Potage Gemini Velouté de carottes au cumin Œuf mollet à la reine **** Blanc de seiche, sauce américaine, riz safrané Magret de canard sauté aigre doux et semoule Estouffade de bœuf à la bourguignonne *** Mousse aux framboises Moelleux au chocolat Dessert salle du jour	
MARDI 2	Dîner	Raie au beurre de câpres et artichauts Saumon fumé en crème d'aneth *** Papillote de cabillaud à l'orange. Timbale de boulgour safrané Carré d'agneau en croûte moderne petits légumes de saison *** Semoule au lait, caramel au beurre salé Crêpes flambées au grand Marnier, glace vanille			23 € Menu à choix
	Déjeuner	Concours de « l'école aux étoiles » LACTALIS 			
MERCREDI 3	Déjeuner				
	Déjeuner	Polenta, sardine marinée et poivron rouge *** Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus au thym, pommes darphin *** Dacquoise chiboust orange chocolat	20 €	Rillettes de maquereaux, mesclun Ravioles aux crevettes et légumes Ficelle picarde *** Lasagnes aux deux saumons Parmentier de canard au vin rouge Navarin d'agneau aux petits légumes Polenta crémeuse *** Dessert du jour Crumble aux épices. Poire pochée. Eclair revisité, craquelin aux amandes, crème mousseline pistache	Duo 16 €  Trio 20 €
JEUDI 4	Dîner	Mousse de céleri et sa crème à la fourme d'Ambert. Tuile salée Raviole ouverte de crabe aux fruits de la passion *** Râble de lapin farci sauce moutarde, pastilla de poires Caille farcie et embeurrée de choux *** Macaron au citron vert, sorbet abricot, sauce coco Poire pochée en gelée de verveine, mousse au citron			23 €

## Semaine N°6 du lundi 8 au jeudi 11 février 2016

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 8	Déjeuner	1HC EN PFE Elèves en stage en entreprises 			
MARDI 9	Déjeuner	Tarte fine aux sardines et tomates. *** Entrecôte double grillée sauce béarnaise artichauts en ragoût, pommes allumettes *** Tartelettes café chocolat ivoire	20 €	Salade aveyronnaise Moules farcies Petit pâte feuilleté *** Papillote de fruits de mer Onglet de bœuf à la moutarde de Meaux Carré de porc poêlé aux litchis Sauce aigre-douce. Tagliatelles fraîches *** Forêt noire Panacotta coco/framboise Dessert du jour	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	 Soirée à thème « Le Japon » formule tout compris avec menu, boissons et animation			40 €
MERCREDI 10	Déjeuner	Tagliatelles aux coquillages et légumes *** Rouget juste saisi, Chutney chorizo Riz blanc *** Tartelette chocolat déstructurée Sorbet chocolat et agrumes	20 €	Houmous à l'orientale Petit feuilleté phocéén *** Filet de dorade beurre nantais Magret de canard à l'ananas *** Œufs à la neige Beignets de pommes sauce caramel	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	Soirée à thème « Bel Canto » formule tout compris avec menu, boissons et animation chantée  Amuse-bouche, Lasagne de légumes à l'origan, Saltimbocca de veau et sifflets de légumes, Assiette gourmande Napolitaine			40 €
JEUDI 11	Déjeuner	Crêpes au Sarrasin farcies à la florentine *** Volaille en Ballottine Pommes « Maxim's » *** Paris-Brest	20 €	Entrée du jour Œufs cocotte en piperade et chorizo Crêpes au Sarrasin farcies florentine *** Pavé lieu rôti en croute d'herbes Ballottine de volaille Pommes « Maxim's » Carré de porc poêlé, pommes fondantes *** Paris-Brest Cygnes chantilly Dessert du jour	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	Carottes au gruë, kumquats confits, tempura de gambas Wok de gambas à la vietnamienne *** Caille farcie braisée en cocotte. Petits légumes Râble de lapin « Viroflay » Pommes château et artichaut *** Gratin de fruits d'hiver au Sauternes Tarte au citron revisitée. Sorbet citron			

## Semaine N°7 du lundi 15 au jeudi 18 février 2016

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 15	Déjeuner	1HC EN PFE Elèves en stage en entreprises Lycée des métiers de l'hôtellerie  (ancienne école hôtelière de Paris)			
	Déjeuner	Gnocchi à la courgette et aux crevettes *** pièce de bœuf grillée aux jeunes légumes *** Assortiment de macarons	20€	Soupe mousseuse de chou vert à l'effiloché de canard Chiffonnade de salades croquantes Phô *** Filet de bar dans un thé d'herbes Filet de dorade sauté, ragout de fèves et chorizo Rumsteck grillé béarnaise Frites *** Tarte tatin Dessert du jour Aumônière de pommes	Duo 16 €  Trio 20 €
MARDI 16	Dîner	Rouget au chutney de chorizo et concassée de tomates Quenelles de merlan en bourride *** Caille farcie, petits légumes de saison Caneton en deux cuissons. Légumes en gratin. *** Crêpes Suzette. Glace « maison » à la vanille sablé à la cannelle et mousse au chocolat noir			23 €
	Déjeuner	<b><u>Journée Portes Ouvertes</u></b> <i>Venez nombreux découvrir notre établissement !</i>			
MERCREDI 17	Dîner				
	Déjeuner	Cabillaud rôti, purée de céleri rave et pomme vitelotte. Sauce au Noilly Prat. *** Paleron mijoté à la bière et au genièvre Echalote et endives braisées Carottes glacées en sifflets *** Tartelette amandine & ananas rôti	20 €	Ravioles du Dauphiné Tourte aux champignons et blettes *** Tresse de poisson. Légumes d'hiver Brochette de bœuf grillée « marchand de vin » gratin dauphinois *** Dessert du jour	Duo 16 € ou Trio 20 €
JEUDI 18	Dîner	Croustillant de gambas aux fines herbes, vinaigrette aux agrumes et à la mangue Méli-mélo de légumes croquants et lentilles vertes du puy, œuf poché *** Effilochée de raie au beurre de câpres, pommes de terre et artichauts Caneton en deux cuissons. Riz basmati aux épices *** Meringue pochée et guimauve, fruits rôtis Feuilleté aux pommes caramélisées			23 €

### « Information clientèle »

- Tous les menus sont réalisés par les élèves de l'école. Aussi, nous vous demandons de faire preuve de compréhension face aux modifications susceptibles d'intervenir pour des raisons pédagogiques.
- Le Paiement par carte bancaire est disponible dans nos restaurants d'application !  
(Tous nos tarifs sont T.T.C, nous ne pas assujettis à la T.V.A)

*Au plaisir de vous recevoir dans les Restaurants d'application du lycée Jean Drouant.*