

MENUS

Restaurant d'application

Le jardin des passions



Décembre 2017
à Février 2018

lycée polyvalent
Jean de Prades
Tarn-et-Garonne
académie
Toulouse



MENUS
De Décembre 2017
à
Février 2018

Formules et tarifs

Le midi :

Le menu du jour : **10,50 €**
(Les boissons en supplément du menu)

La formule tout compris : **12,50 €**
(Menu du jour + le pichet de vin de pays + le café)

La formule « Brasserie » : **8,50 €**
2 plats (Entrée + plat ou Plat + dessert)
+ 1 boisson (1 verre de vin ou 1 café)

Le soir :

Le menu : **Entre 18,00 € et 24,00 €**
(selon le coût des denrées)

La Provisoire,
R. VERDALET

Du 04 au 08 décembre 2017

Lundi 04 décembre - MiDi

Crêpes de pommes de terre,
parfait de saumon fumé et beurre de curry



Ballottine de poulet, caviar d'aubergines,
jus tranché et pommes croquette



Pancake banana split

Jeudi 07 décembre

MiDi

Sushi maki façon Occitanie



Cuisse de pintade farcie, jus court

Ecrasée de pommes de terre



Tarte feuilletée aux fruits

SOIR

MENU 25€

(apéritif, boissons, café compris)

Plateau de fruits de mer



Jambonnette de poulet à l'orange confite

Endives braisées et gâteau de semoule



Soufflé glacé au Grand Marnier

Vendredi 08 décembre - MiDi

Crème de langoustines à la normande



Crépinette de saumon à l'embeurrée de choux au
gingembre, jus perlé à l'huile de noisettes



Opéra

Du 11 au 15 décembre 2017

Lundi 11 décembre - MiDi

Samossa au cabécou, glace au Porto



Médailon de lotte au curry

Pâtes fraîches



Dessert du jour

Jeudi 14 décembre

MiDi

Bisque de homard, brunoise de
langoustines



Filet de Saint Pierre en croûte moderne

Beurre cerfeuillé

Nems de légumes



Miroir chocolat-framboise

SOIR

Assiette de patience : « 3 huîtres »



Foie gras aux pruneaux, caramel de floc



Pavé de turbot à la vanille de
Madagascar,

billes de légumes glacées au miel d'acacia



Assortiment de bûches

Du 18 au 22 décembre 2017

Lundi 18 décembre - MiDi

Huîtres de Bouzigues

❧

Filet de canette à l'orange sanguine

Marrons au jus et palet de polenta au citron

❧

Assortiment de bûches

Mardi 19 décembre - Soir

Repas de fête

Mise en bouche de retour

❧

Entrée à base de foie gras

❧

Plat à base d'agneau

❧

Une douceur en chocolat pour finir

❧

Mignardises

Jeudi 21 décembre

SOIR

Assiette de patience : « 3 huitres »

❧

Foie gras aux pruneaux, caramel de floc

❧

Pavé de turbot à la vanille de
Madagascar,

billes de légumes glacées au miel
d'acacia

❧

Assortiment de bûches

Du 08 au 12 janvier 2018

Lundi 08 janvier - MiDi

Saumon fumé



Salmis de palombe

Gratin de pommes de terre aux cèpes



Entremets framboise-passion

Mardi 09 janvier - MiDi

Gratinée à l'oignon



Blanquette de veau à l'ancienne

Riz créole



Pithiviers

Jeudi 11 janvier

MiDi

Cappuccino de crustacés



Tatin de dorade grise, beurre blanc.

Bohémienne de légumes



Galet Royal Chocolat

SOIR

Assiette d'huîtres plates et creuses
et son verre de blanc sec



Le mulard en 3 façons
(escalope de foie, Parmentier, noisette
de canard, jus aux truffes)



Chariot de glaces et sorbets

Petits fours

Du 15 au 19 janvier 2018

Lundi 15 janvier - MiDi

Bavarois de céleri
crème moussueuse à la fourme d'Ambert



Filet de saumon sauce hollandaise
Flan de brocoli et carottes fanes



Arlette caramélisée, mousse de marrons

Mardi 16 janvier - MiDi

Avocat aux crevettes



Sole meunière

Pommes à l'anglaise

Carottes Vichyssoises



Tarte en bande aux fruits

Mercredi 17 janvier - MiDi

Œuf poché sauce Meurette aux
escargots



Carré d'agneau rôti,

Jardinière de légumes



Pithiviers

Jeudi 18 janvier

MiDi

Velouté de chou fleur
accompagné de croûtons



Filet de barbue Dugléré

Riz safrané



Dôme chocolat-mandarine

SOIR

Bavarois au saumon fumé



Noisette de lotte au jus de poulet,
crêpe d'épinards et mini carotte

ou

Côte de veau au roquefort
pommes rôties



Fondant au chocolat sauce arabica et
glace vanille

Du 22 au 26 janvier 2018

Lundi 22 janvier - MiDi

Assiette de charcuteries



Pintade aux 2 Bourgognes

Mini légumes



Brioche perdue à l'ananas, blanc-manger

Mardi 23 janvier - MiDi

Tarte salée au saumon fumé



Joue de bœuf bourguignonne

Tagliatelles fraîches



Bouchée diplomate rhum raisins

Mercredi 24 janvier - MiDi

Rillettes de maquereau



Pavé de merlu en croûte de chorizo, pesto
de roquette, pommes miettes aux olives

noires



Macaron noisette

Jeudi 25 janvier

MiDi

Tasse de consommé et son émulsion de
cerfeuil



Entrecôte double

Pommes allumettes

Sauce béarnaise



Tarte aux myrtilles

SOIR

MENU 25€

(apéritif, boissons, café compris)

Cannelé de merlan à l'américaine



Carre d'agneau pré salé, jus miel
romarin

et gratin de pommes de terre

ou

Vapeur de loup béarnaise au vin rouge
pommes fondantes au safran



Tarte soufflée aux poires

Du 29 janvier au 02 février 2018

Lundi 29 janvier - MiDi

Crème de lentilles du Puy,
chip de ventrèche



Joue de bœuf bourguignonne
Gratin de macaroni



Riz impératrice

Mardi 30 janvier - MiDi

Soupe de poissons et sa rouille



Carré de porc poêlé

Gratin dauphinois



Tarte fine au chocolat et framboise

Mercredi 31 janvier - MiDi

Cappuccino de champignons, grisini



Lotte à l'américaine

Riz pilaf



Charlotte aux poires, coulis de framboise

Jeudi 1^{er} février

MiDi

Nage de Saint Jacques aux légumes
croquants



Râble de lapin, jus au thym

Salsifis frais et gratin Dauphinois



Cygne chantilly au mascarpone et
framboises

SOIR

Crème de potiron aux mollusques



Côte de bœuf marchand de vin
pommes de terre grillées et fond
d'artichaut

ou

Filet de rouget au maigre, anchoïade,
vapeur de petits légumes



Crêpes Suzette

Du 05 au 09 février 2018

Lundi 5 février - MiDi

Avocat crevettes



Râble de lapin sauce aux morilles

Boudin blanc et pommes fondantes



Tarte Tatin, crème légère à la cannelle

Mardi 6 février - MiDi

Saumon et blinis, crème fouettée à la ciboulette



Filet de veau à la bière

Frite de cantal

Fondue de poireaux



Pyramide chocolat-noisettes

Mercredi 7 février - MiDi

Quiche aux variations de canard



Jambonnette de volaille au foie gras,

haricots tarbais



Entremets caramel-poivre

Jeudi 08 février

MiDi

Feuilleté d'œuf poché à la provençale



Tranche de magret et cuisse confite

Sauce à l'orange

Pommes miettes



Salambo au chocolat

SOIR

Ris de veau en gelée de Sauternes
coulis de poivrons



Le bœuf de Bazas en 2 cuissons
(joue au St Emilion et filet à la
plancha)

Pont Neuf de céleri et écrasée de
vitelottes, au beurre 1/2 sel



Crème brûlée à la violette

ou

Cerises jubilé

Vendredi 09 février - MiDi

Examen

CCF 1CR

Du 12 au 16 février 2018

Lundi 12 février - MiDi

Tartare de saumon



Caneton en deux cuissons : cuisse laquée
aux agrumes, filet sauté

Riz aux épices



Dame blanche aux poires

Mardi 13 février - MiDi

Assiette d'huîtres et crevettes



Maquereau rôti, artichaut au bouillon de
coques et curcuma



Pastis Gascon

Mercredi 14 février - MiDi

Bisque de crabes



Pavé de sandre en croûte de magret séché,
Crème de lentilles



Moka, sauce caramel au beurre salé

Jeudi 15 février - Soir

Menu

« Peintres et cuisine »

Vendredi 16 février - MiDi

Examen

CCF 1CR

Nous vous signalons que certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes parmi la liste ci-dessous :

- ☞ céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre,...)
- ☞ crustacés et produits à base de crustacés,
- ☞ œufs et produits à base d'œuf,
- ☞ poissons et produits à base de poisson,
- ☞ arachides et produits à base d'arachides,
- ☞ soja et produits à base de soja,
- ☞ lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- ☞ fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches,...),
- ☞ céleri et produits à base de céleri,
- ☞ moutarde et produits à base de moutarde,
- ☞ graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- ☞ anhydride sulfureux et sulfites (vin,...),
- ☞ lupin et produits à base de lupin
- ☞ mollusques et produits à base de mollusques.

L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.

**Pour des raisons d'ordre
essentiellement pédagogique,
les menus peuvent être
ponctuellement modifiés.**

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent, en effet, pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Merci de votre
compréhension

L'examen limite à 6 personnes le
nombre de convives par table.

Si vous êtes plus nombreux,
veuillez consulter un professeur
de service.

Si le midi, vous
souhaitez manger
rapidement,
Veuillez en informer le
professeur.

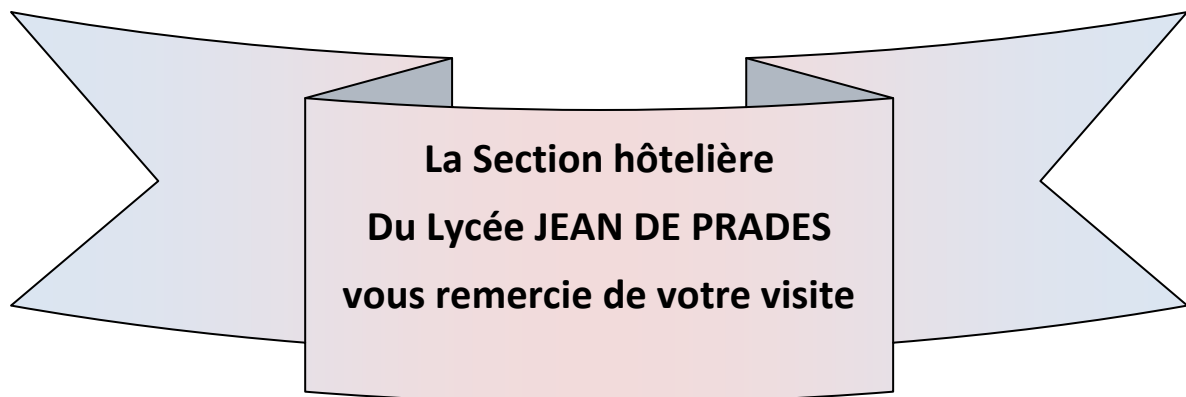
Ces menus sont consultables sur le site :

<http://jean-de-prades.entmip.fr/>

Rubrique « *restaurant d'application* »

Tél.réservation : 05.63.32.84.95

Du Lundi au Vendredi
de 10 h à 14 h



Route de Toulouse
B.P 80 82100 CASTELSARRASIN