



# Menus à la Section Hôtelière



Le Restaurant d'application du Lycée Pré de Cordy vous propose ses menus. Les élèves de Cuisine et Service seront heureux de vous accueillir à la Section Hôtelière aux dates indiquées. Le prix des menus est fixé selon les services et les formations. Il est possible de compléter son repas avec un plateau de fromage à 2.50 €.

**Uniquement** sur réservation au **05.53.31.70.60** (Bureau des réservations). Menus accessibles sur le site Internet : [lycee-predecordy-sarlat.com](http://lycee-predecordy-sarlat.com)

Si vous souhaitez recevoir les menus par mail, contactez-nous à cette adresse : [christine.dutrey@ac-bordeaux.fr](mailto:christine.dutrey@ac-bordeaux.fr)



## DECEMBRE 2018



Brasserie du <b>Mardi midi</b> (12h15) Entrée : <b>3.5 €</b> - Plat : <b>7 €</b> Fromage : 2,50 € - Dessert <b>3.5 €</b>	<b>Mardi soir</b> (19h15) Menu à <b>16 €</b>	<b>Mercredi midi</b> (12h15) Menus à <b>11.50 €</b>	<b>Jeudi soir</b> (19h15) Menus à <b>20 €</b>	<b>Vendredi midi</b> (12h15) Menus à <b>11.50 €</b>
<b>04/12/2018</b> Galantine de volaille Ou Petite assiette de fruits de mer Darde de cabillaud (sauce Hollandaise) Ou Longe de Porc (sauce à l'orange) Omelette Norvégienne Ou Dame blanche	<b>04/12/2018</b> <b>Soirée Savoie à 25 €</b> Fera du Luc Léman, émulsion à la Mélisse Raclette savoyarde et sa charcuterie Soufflé glacé au Génépi	<b>05/12/2018</b> En formation	<b>06/12/2018</b> <b>Soirée Festive à 25 €</b> Mise en bouche Duo de foie gras (sauce sangria) Noix de veau Orloff et sa garnitures Saint-Honoré	<b>07/12/2018</b> Œuf mollet Florentine Saumon à l'oseille Tagliatelle de légumes Pannequet mangue et caramel à l'orange
<b>11/12/2018</b> Assiette Nordique Ou Soufflé aux cèpes Pintadeau sur canapé Ou Entrecôte Béarnaise Assortiment de bûches glacées	<b>11/12/2018</b> <b>Soirée de Noël à 25 €</b> Mise en bouche Assiette de fruits de mer Filet de pintade fermière demi-deuil Purée Robuchon Omelette Norvégienne, Litchi, Passion Flambée au Malibu	<b>12/12/2018</b> En formation	<b>13/12/2018</b> <b>Soirée de Noël à 25 €</b> Mise en bouche Demi-homard thermidor Ballottine de volaille (sauce aux cèpes) Et sa garniture Trilogie de bûche	<b>14/12/2018</b> Omelette aux fines herbes Entrecôte double Béarnaise Pommes Pont Neuf Paris Brest
<b>18/12/2018</b> Huitres chaudes de trois façons : Sabayon au Champagne Fondue de poireaux Duxelles de champignons Koulibiac de Saumon Assortiment de Bûches	<b>18/12/2018</b> <b>Soirée de Noël à 25 €</b> Mise en bouche Foie gras en papillote, jus de volaille aux herbes Poularde de Bresse (sauce Suprême) Ragoût de légumes oubliés Pré-dessert : Fraissinettes flambées Surprise aux Trois chocolats, lait de poule	<b>19/12/2018</b> En formation	<b>20/12/2018</b> <b>Soirée Fruits de mer à 25 €</b>	<b>21/12/2018</b> Soupe de poisson Dodine cocotte Grand-Mère Bûches Glacées

# Joyeuses Fêtes