



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. Les prix des menus sont fixés selon les services et les formations.

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

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



MAI 2019

Brasserie du Mardi midi (12h15) Entrée : 3.5 € - Plat : 7 € Fromage : 3 € - Dessert 3.5 €	Mardi soir (19h15) Menu à 16 €	Mercredi midi (12h15) Menus à 11.50 €	Jeudi soir (19h15) Menus à 20 €	Vendredi midi (12h15) Menus à 11.50 €
30/04/2019	30/04/2019	01/05/2019 	02/05/2019 EPREUVE CUISINE DU BACCALAUREAT Mise en bouche Asperges, sauce mousseline Sauté de veau aux morilles Assiette de fromage Dessert à base de chocolat	03/05/2019 Œuf frit, bacon Cailles rôties aux pêches Pommes dauphines Soufflé praliné
07/05/2019 Œuf en gelée Ou Œuf au plat/foie de volaille Gigot d'agneau Pommes Duchesse/Tomates/Haricots verts Ou Fricassé de volaille aux morilles Pâtes fraîches Ou Soupe de fruit Riz impératrice	07/05/2019 SOIREE BRETAGNE à 25 € Crème de moules Crêpe de sarrasin garnie Pommes de terre nouvelle Far breton revisité	08/05/2019 	09/05/2019 EPREUVE SERVICE DU BACCALAUREAT Mise en bouche Assiette de charcuterie Magret de canard aux pêches Pommes Darphin Plateau de fromage Crêpes flambées Glace à la vanille Mignardises	10/05/2019 Salade de saison Poulet à l'américaine Pommes gaufrettes Tiramisu aux fruits rouges
14/05/2019 EPREUVE CUISINE BACCALAUREAT Mise en bouche Soufflé au fromage Sauté d'agneau printanier Assiette de fromage Dessert à base de fruits rouges	14/05/2019 Mise en bouche Gambas flambée à l'anis et son beurre de gingembre frais Tournedos de magret de canard, sauce aux fraises et navets glacés au curcuma, polenta crémeuse Chocolat ou café viennois	15/05/2019 Gaspacho de légumes confits Curry d'agneau Riz madras Tiramisu chocolat/café	16/05/2019 Mise en bouche Curry de fruits de mer Burger de canard revisité Mesclun de salade Bavarois rubané (café, praline, chocolat)	17/05/2019 Légumes à la Grecque Pavé Mirabeau Pommes Anna Savarin aux fruits
21/05/2019 EPREUVE SERVICE DU BACCALAUREAT RESTAURANT FERME	21/05/2019 SOIREE HAUT DE FRANCE à 25 € Mise en bouche Asperges blanches, Sauce Hollandaise à la Jelnain Waterzoï de poissons, Petits légumes de saison Gaufre à la cervoise, Glace pain d'épices Chantilly à la Bêtise de Cambrai	22/05/2019 Marinade de saumon (Citron vert/Wasabi) Burger de bœuf/Pommes frites Mousse de fraise au basilic et son sorbet	23/05/2019 EPREUVE SERVICE DU BACCALAUREAT Mise en bouche Melon à l'italienne Poulet grillée à l'américaine, Plateau de fromages Pêches flambées, glace vanille Mignardises	24/05/2019 Salade Irma Sauté de veau Marengo Pommes vapeur Pithiviers
28/05/2019 Salade Florida Ou Melon à l'italienne Escalope de veau à la crème, flan d'épinards Ou Canard aux pêches, pommes Anna Côte d'Opale Ou Poire Belle-Hélène	28/05/2019	29/05/2019	30/05/2019 	31/05/2019



Heures d'ouvertures à la clientèle du restaurant : Midi : **12h15** Soirée : **19h15**

Section Hôtelière – Place Pasteur - 24200 SARLAT

Pour réserver : Tél. **05 53 31 70 60**