





Menus à la Section hôtelière

Le restaurant d'application du Lycée Pré de Cordy vous propose ses menus. Les élèves de Cuisine et de Service seront heureux de vous accueillir à la section hôtelière aux dates indiquées.

Uniquement sur Réservations **05.53.31.70.60** - Bureau des réservations. Menus accessibles sur le site Internet : LYCEE PRE DE CORDY

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

MARS 2018

Brasserie du mardi midi (12h15) Entrée : 3,5€ - Plat : 7€ - Fromage : 3 € : Dessert : 3,5 €	Mardi soir (19h15) à 16 €	Mercredi midi (12h15) à 11.50€	Jeudi soir (19h15) à 20 €	Vendredi midi (12h15) à 11,50 €
			01/03/18	02/03/18
			Mise en bouche Terrine de crevette et st Jacques Médaillon de veau Duroc St Honoré	Moules Marinières Jambonnette de Volaille à l'Ancienne Religieuse
06/03/18	06/03/18	07/03/18	08/03/18	09/03/18
Salade Périgourdine ou Bouchée à la reine Pavé au poivre ou Filet de sole Bonne femme Pêches Flambées, glace vanille ou Tarte en bande aux fruits	Mise en bouche Potage Orléans Pavé de rumsteck, sauce aux Morilles et ses légumes oubliés Entremet Poires	Œuf poché en meurette Moules marinière, pommes paille Tarte fine poires et amandes	Mise en bouche Déclinaison de canard façon asiatique Pot au feu de la mer Fondant chocolat crème anglaise chantilly	Tarte à l'oignon Truite Meunière, Pomme Persillées Mini poivrons farcis Bavarois aux fruits rouges
13/03/18	13/03/18	14/03/18	15/03/18	16/03/18
Jambon cru et ses condiments ou Œufs brouillés, ou Œufs pochés ou Omelette Foie de veau à l'anglaise Ou Poulet grillé à l'américaine Pommes Flambées au Calvados ou Gâteau aux noix et sa crème anglaise	Mise en bouche Feuilleté aux escargots Côte de Bœuf, sauce Béarnaise ou Maître d'Hôtel Poêlée de cèpes et châtaignes, Pommes Noisettes Tatin aux pommes flambées au Calvados	Potage Julienne d'Arblay Mixte Grill, sauce Tyrolienne Salade de fruit frais, tuile croustillante	Mise en bouche Chipirons à la basquaise Mignon de porc sauce au miel ou champignons et ses garnitures Duo d'éclair	Velouté Saint-Germain Darne de colin, sauce Mousseline Tagliatelles de légumes Crème en pot
20/03/18	20/03/18	21/03/18	22/03/18	23/03/18
Soufflé au Saler ou Crevettes Papillon Flambées au beurre de gingembre Darne de saumon, sauce à l'oseille ou Magret de canard poivre vert Croustillant aux fruits rouges ou Banana Split revisité	Mise en bouche Omelette soufflée aux cèpes Ragoût de Bœuf aux olives et ses pâtes fraîches Tiramisu	Salade de gésiers et vinaigre de framboise Pot au feu de canard et sa mique levée Soufflé glacé aux noix	Mise en bouche Saucisson brioché sauce porto Magret sauté aux griottes et ses garnitures Duo d'îles flottantes	Aspic de crevettes Navarin Printanier Fraisier
27/03/18	27/03/18	28/03/18	29/03/18	30/03/18
CCF E22	Mise en bouche Crème Vichyssoise Coquelet à la bière Assiette gourmande	CCF CUISINE	 SOIREE ITALIENNE  Mise en bouche Tarte sablée parmesan aubergines mozzarella pesto Risotto st jacques Gambas Tiramisu fruits rouges	Velouté Dubarry Magret de canard à l'orange Opéra

A 12H15

A 19h15

Le prix des menus est fixé selon les services et les formations. **Section hôtelière -Place Pasteur - 24200 Sarlat**

Pour réserver : Tél. 05 53 31 70 60