



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

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

NOVEMBRE 2018

Brasserie du Mardi midi (12h15) Entrée : 3.5 € - Plat : 7 € Fromage : 2,50 € - 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 €
06/11/2018 Aspic de crevettes Ou Quiche au thon Truite soufflé Ou Carré de Porc et ses légumes Poire au chocolat, glace vanille Ou Saint-Christophe	06/11/2018 Mise en bouche Potage cultivateur Côte de porc charcutière Tarte fine aux pommes Flambée au Calvados	07/11/2018 En formation	08/11/2018 Mise en bouche Crème Dubarry Tournedos Sauté Châtellaine et ses garnitures Forêt noire	09/11/2018 Salade de poireaux, sauce Gribiche Dos de cabillaud, sauce Hollandaise et sa jardinière de légumes Salade de fruits
13/11/2018 Assiette Nordique Ou Soufflé aux champignons Pintadeau à la normande Ou Entrecôte Béarnaise Crêpes Flambées Ou Crêpes soufflées	13/11/2018 Mise en bouche Pavé de saumon poché au tilleul Filet de volaille farci au chorizo Risotto façon « Paëlla » Tarte amandine, glace carambar	14/11/2018 En formation	15/11/2018 Menu « Grande-Bretagne »	16/11/2018 Saucisson en brioche Poulet rôti au thym Légumes glacés de saison Crêpes au sucre
20/11/2018 Assiette de charcuterie Ou Crème Dubarry Canard aux olives Ou Steak grillé Croquebouché Ou Ananas flambé	20/11/2018 Soirée Alsace à 25 € Mise en bouche Assortiment de charcuterie fine Alsacienne Baeckeoffe de canard au Pinot noir Spatzles Forêt noire glacée	21/11/2018 En formation	22/11/2018 Menu « Pays Scandinaves »	23/11/2018 Salade Irma fumé Sauté de veau Marengo Pommes Vapeur Pithiviers
27/11/2018 Escargots au Maroilles Ou Rognons de veau, sauce Baugé Quenelles Nantua Ou Râble de lapin Epoisses Ou Flammekueche aux pommes	27/11/2018 Mise en bouche Velouté de potiron et châtaignes en surprise / Lard fumé Rôti de bœuf Orloff Pommes fondantes Bavarois mangue-ananas/ jus au vieux Rhum	28/11/2018 En formation	29/11/2018 Menu « Allemagne-Autriche »	30/11/2018 Quiche Lorraine Petits filets Strogonoff Œuf à la neige