



# 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 <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)



## JANVIER 2019

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>
<p><b>08/01/2019</b></p> <p><i>Œuf frit / bacon aux herbes</i> Ou <i>Noix de pétoncle flambées au pastis</i> <i>Darne grillée (sauce Paloise)</i> Ou <i>Côtelette de lapin (sauce moutarde)</i> <i>Cerises jubiléés, glace vanille</i> Ou <i>Entremet aux trois chocolats</i></p>	<p><b>08/01/2019</b></p> <p><b>RESTAURANT FERME</b></p>	<p><b>09/01/2019</b></p> <p>Œuf poché en meurette Blanquette de veau Patates douces Déclinaison de pommes d'hiver</p>	<p><b>10/01/2019</b></p> <p><b>Soirée dégustation à 25 €</b> <b>ITALIE/GRECE</b></p> <p>MEB : Jambon de Parme, Gressini Yaourt au concombre et ail Entrées : Minestrone/Feuille de vigne farcie Plats : Osso bucco Milanaise / Moussaka Desserts : Tiramisu/Baklava</p>	<p><b>11/01/2019</b></p> <p>Moules marinières Jambonnette de volaille à l'ancienne Religieuse</p>
<p><b>15/01/2019</b></p> <p><b>RESTAURANT FERME</b></p>	<p><b>15/01/2019</b></p> <p><b>Soirée BOURGOGNE 25 €</b></p> <p>Mise en bouche Ravioles de «Petits gris» émulsion à l'ail et glacé, persil Bœuf Bourguignon, légumes glacés Tagliatelles Paires belle Dijonnaise, flambées au marc de Bourgogne</p>	<p><b>16/01/2019</b></p> <p>Tempura de Merlu. (sauce tartare) Curry d'agneau Tagliatelles fraîches</p>	<p><b>17/01/2019</b></p> <p><b>Soirée dégustation à 25 €</b> <b>ESPAGNE/PORTUGAL</b></p> <p>MEB : Tapas / Accras de morue Entrées : Galdo verde / Tortillas de pommes de terre au chorizo Plats : Riz aux fruits de mers / Cochon de lait à la broche/ Haricots rouges façon chili Dessert : AOC Pasteis de Nata : Riz au lait</p>	<p><b>18/01/2019</b></p> <p>Œuf brouillés Portugaise Pilaf de fruits de mer Tarte de citron meringuée</p>
<p><b>22/01/2019</b></p> <p><i>Salade Périgourdine</i> Ou <i>Bouchée à la reine</i> <i>Pavé au poivre</i> Ou <i>Filet de sole bonne femme</i> <i>Pêches flambées, Glace vanille</i> Ou <i>Tarte en bande aux fruits</i></p>	<p><b>22/01/2019</b></p> <p>Mise en bouche Darne de saumon grillée, sauce Choron Blanquette de veau au Curry Purée de patates douces Crème brûlée aux marrons confits, flambée à la vieille prune</p>	<p><b>23/01/2019</b></p> <p>Consommé de bœuf, raviole de racine Cabillaud poché à la coriandre et au gingembre Fraîcheur aux agrumes</p>	<p><b>24/01/2019</b></p> <p><b>RESTAURANT FERME</b></p>	<p><b>25/01/2019</b></p> <p>Tarte à l'oignon Truite Meunière, Pomme persillée Mini poivrons farcis Bavarois aux fruits rouges</p>
<p><b>29/01/2019</b></p> <p><i>Jambon cru et ses condiments</i> Ou <i>Œuf brouillés</i> ou <i>Œufs pochés</i> ou <i>omelette</i> <i>Foie de veau à l'anglaise</i> Ou <i>Poulet grillé à l'américaine</i> <i>Pommes flambées au Calvados</i> Ou <i>Gâteau aux noix et sa crème anglaise</i></p>	<p><b>29/01/2019</b> EXAMEN</p> <p>Mise en bouche Terrine de lapereau en croûte, Pickles de légumes Contre-filet rôti, Pommes Biron Plateau de fromage Galette frangipane flambée à la vieille prune</p>	<p><b>30/01/2019</b></p> <p>Feuilleté d'œuf brouillé au haddock, crème aux herbes Steak aux trois poivres, Pommes de terre Crousti fondant à la banane</p>	<p><b>31/01/2019</b></p> <p><b>RESTAURANT FERME</b></p>	