



2020 2021

Restaurant d'Application « *Aux Délices de Saint Pierre* »



**Lycée Hôtelier
Saint Pierre**

71 rue Chantilly

62100 CALAIS

 03 21 00 71 71

 www.saintpierrecaiais.fr

 Saint-Pierre calais

Les réservations se font du **lundi au vendredi de 8h à 17h au secrétariat du Lycée Professionnel - 71 rue Chantilly ou par téléphone au 03 21 00 71 71.**

Les épreuves finales d'examen de nos élèves se déroulent toujours sur plusieurs tables. Soucieux de leur réussite, nous vous informons que les demandes de réservation au-delà de 8 personnes pourront être réparties sur 2 tables.

Le règlement des repas s'effectue le jour du repas en **espèce, carte bancaire, ou chèque (à l'ordre du Lycée Professionnel St Pierre)**

Accueil au restaurant :

L'accueil des déjeuners se fera de **12h00 à 12h15**, du lundi au vendredi. Les élèves réintégrant les cours dès 14h, nous vous remercions de votre compréhension.

L'accueil des dîners des vendredis soirs est désormais souhaité de 19h30 à 20h00.

Afin de respecter un horaire correct de fin de cours pour nos élèves, nous demandons à notre clientèle de respecter ces horaires.

Mesure sanitaires :

En application du décret du 10/07/2020 relatif à l'accueil des clients au restaurant, nous vous rappelons que :

- **Le port du masque est obligatoire lors de tous déplacements dans le restaurant d'application.**
- **Les réservations ne pourront excéder 10 personnes par table.**
- **Les tables seront espacées au maximum afin de respecter les gestes barrières.**

Tarifs et menus :

Déjeuner du jour	Déjeuner formule rapide <i>servie en moins d'une heure</i>	déjeuner formule brasserie des mercredis	Diners gastronomiques à thème du vendredi soir ²
12€ hors boissons	10 € hors boissons	10 € formule avec 1 boisson ¹ et un café	22 € hors boissons
Entrée	Entrée + Plat	formule brasserie en 2 ou 3 plats	amuse- bouche
plat	<i>ou</i>		entrée
dessert	Plat + Dessert		plat
			dessert

¹ au choix un verre de vin 12cl, 1 bière, ½ eau minérale

² sauf soirée Champagne : formule boissons comprises 40 euros.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique d'un restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Des facteurs pédagogiques exceptionnels, peuvent nous amener à procéder à des modifications de menus, voire des fermetures de restaurant. Nous ne manquerons pas de vous les prévenir au maximum.

Merci de votre aide, de votre compréhension et de l'intérêt que vous portez à la vie de l'établissement

Soucieux de satisfaire au mieux notre clientèle, nous souhaitons rester à votre écoute. N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.

Pour l'ensemble de l'équipe Hôtelière,

Madame Laurence LEBECQUE

Directrice

Monsieur Benoît HALIPRE

Chef de Travaux

Les Soirées Gastronomiques à thème des vendredis

Les vendredis soirs,
*les étudiants de **BTS Management en Hôtellerie-Restauration** vous proposent*
des soirées gastronomiques à thème.
Formule à 22 euros hors boissons

Vendredi 02 octobre	Les Hauts de France <i>Noix de St Jacques, endives cuites et crues</i> <i>Joue de porc façon carbonade</i> <i>Quand le spéculos et le café se rencontrent...</i>
Vendredi 9 octobre	Les marchés de saison <i>Crèmeux de potimarron et St Jacques</i> <i>Noisettes de chevreuil façon Grand-Veneur</i> <i>Tartelette au vin et aux pommes, soupe de fruits rouges au pinot et glace à la cannelle</i>
Vendredi 16 octobre	La Champagne* <i>Dos de cabillaud, velouté de panais, butternut</i> <i>Carré d'agneau rôti, pressé de légumes, jus perlé</i> <i>Entremet verveine citron</i>
Vendredi 13 novembre	Tour de France des Saveurs <i>Œuf meurette et Royale de champignons de Paris</i> <i>Magret de canard façon Périgourdine, clafoutis de légumes à l'Ossau-Iraty</i> <i>Déclinaison de St Honoré</i>
Vendredi 20 novembre	Les bouchons lyonnais <i>Ris de veau poêlés, purée de pois cassés, cèpes rôties</i> <i>Pièce de bœuf charolais, tartare de poivre au cassis, jus au foin</i> <i>Miroir cassis</i>
Vendredi 27 novembre	Le Sud Ouest <i>Escalope de foie gras de canard poêlée, navet croquant acidulé, jus relevé à la gentiane</i> <i>Suprême de volaille au chorizo</i> <i>Royal Noix, sorbet à l'Armagnac</i>
Vendredi 4 décembre	La Bistronomie <i>Œuf mollet aux petits pois et salade d'herbes</i> <i>Poulet à la cancoillotte</i>

	<i>La Tropézienne revisitée</i>
Vendredi 11 décembre	<p>Diner de Fêtes</p> <p><i>Escalope de foie gras pochée, crevettes grises et navet</i> <i>Baron d'agneau viennoise à la sarriette</i> <i>Douceur aux griottes</i></p>
Vendredi 15 janvier	<p>La Champagne*</p> <p><i>Parmentier de cabillaud et champignons</i> <i>Mignon de porc au Chaource, légumes oubliés</i> <i>Pavlova</i></p>
Vendredi 22 janvier	<p>Les îles</p> <p><i>Cabillaud en crumble d'épices, crème vanillée et purée de patate douce</i> <i>Suprême de pintade à l'aigre douce, ananas rôti</i> <i>Le soleil levant</i></p>
Vendredi 12 mars	<p>Les brasseries parisiennes</p> <p><i>Jaune d'œuf fermier tiède acidulé, asperges vertes et morilles</i> <i>Tian au canard, oranges et navets</i> <i>Panacotta aux poires et crumble</i></p>
Vendredi 26 mars	<p>Carnaval de Venise</p> <p><i>Risotto frit, gambas et asperges, vinaigrette au pesto</i> <i>Veau en Saltimbocca, lasagne d'épinards et ricotta</i> <i>Tiramisu chocolat et lait moussé à la cardamome, crème brûlée arabica</i></p>
Vendredi 2 avril	<p>La Bretagne</p> <p><i>Sardines marinées ragoût de coquillages au cresson</i> <i>Cabillaud poêlé, gnocchis aux herbes, sauce persil</i> <i>Sablé Breton, crème légère à la vanille et pommes caramélisées, sorbet au cidre</i></p>
Vendredi 9 avril	<p>Le Printemps des chefs</p> <p><i>Saucisson brioché de St Jacques et saumon</i> <i>Noisettes d'agneau en croûte d'olive, ravioles d'artichauts violets, copeaux de parmesan et artichauts crus</i> <i>Assiette gourmande</i></p>

Déjeuners de Septembre – Octobre 2020

Mardi 15 septembre	<i>Salade Toulousaine Cassoulet Pastis Gascon</i>
Jeudi 17 septembre	<i>Tarte fine à la sardine, tomates et oignons confits Bourride Sétoise Crème Catalane</i>
Vendredi 18 septembre	<i>Feuilleté d'œufs brouillés portugaise Poulet poêlé forestière Nougat glacé</i>
Lundi 21 septembre	<i>Buffet de crudités Assortiment de viandes froides Ile flottante</i>
Mardi 22 septembre	<i>Assiette de fruits de mer Filet de poisson blanc en écailles, sauce safranée Quatre-quarts breton aux pommes caramélisées</i>
Mercredi 23 septembre	Restaurant fermé
Jeudi 24 septembre	<i>Salade tiède de raie aux agrumes Paupiette de volaille braisée au cidre Dessert du jour</i>
Vendredi 25 septembre	Restaurant fermé
Lundi 28 septembre	<i>Buffet de crudités Assortiment de viandes froides Iles flottante</i>
Mardi 29 septembre	<i>Crème d'endives aux pétales de St Jacques Pilaf de fruits de mer Paris-Brest revisité</i>
Mercredi 30 septembre	Déjeuner formule brasserie*
Jeudi 1er octobre	<i>Langoustines et crique de pommes de terre Filet d'agneau en croustade Pommes flambées Vallée d'Auge</i>

Vendredi 2 octobre	Restaurant fermé
Lundi 5 octobre	<p><i>Champignons à la crème</i> <i>Contrefilet rôti, gratin de pommes de terre</i> <i>Dessert du jour</i></p>
Mardi 6 octobre	<p><i>Feuilleté d'œufs brouillés, piperade et jambon de Bayonne</i> <i>Selle d'agneau farcie, sauce au Madiran</i> <i>Sablé pommes et coing, sauce au thé</i></p>
Mercredi 7 octobre	Déjeuner formule brasserie*
Jeudi 8 octobre	<p><i>Œuf poché à la crème de bleu</i> <i>Poulet cocotte Grand-Mère</i> <i>Dessert du jour</i></p>
Vendredi 9 Octobre	Restaurant fermé
Lundi 12 octobre	<p><i>Champignons à la crème</i> <i>Contrefilet rôti, gratin de pommes de terre</i> <i>Dessert du jour</i></p>
Mardi 13 octobre	<p><i>Tartare de truite et concombre</i> <i>Filet mignon en croute de chorizo</i> <i>Flan vanille version « Conticini »</i></p>
Mercredi 14 octobre	Déjeuner formule brasserie*
Jeudi 15 octobre	<p><i>Carpaccio de betteraves</i> <i>Mignon de porc, sauce champignons, garniture variée</i> <i>Pruneaux flambés glace vanille</i></p>
Vendredi 16 octobre	Restaurant fermé

Déjeuners de Novembre – Décembre 2020

Lundi 02 novembre	<i>Ecrevisses à la nage Filet de sandre au riesling pêche flambée glace vanille</i>
Mardi 03 novembre	<i>Restaurant formule brasserie</i>
Mercredi 04 novembre	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Jeudi 05 novembre	<i>Rognon de veau Beaugé Blanquette de volaille Dessert du jour</i>
Vendredi 06 novembre	<i>Soufflé au munster Fricassée de volaille au riesling Tarte alsacienne</i>
Lundi 09 novembre	<i>Ficelle picarde Filet de daurade aux crevettes grises Dessert du jour</i>
Mardi 10 novembre	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Mercredi 11 novembre	<i>férié</i>
Jeudi 12 novembre	<i>Œufs mollets aux épinards, crème de Comté Carré d'agneau en croûte Salade d'agrumes et sorbets</i>
Vendredi 13 novembre	<i>Tarte au Maroilles Pavé de saumon façon carbonade Crème brûlée à la Chicorée</i>
Lundi 16 novembre	<i>Potage saint germain aux croutons entrecôte bordelaise, pommes miettes Dessert du jour</i>
Mardi 17 novembre	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Mercredi 18 novembre	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Jeudi 19 novembre	<i>Coulibiac de saumon, crème de langoustines Steak au poivre Dessert du jour</i>

Vendredi 20 novembre	<i>Croustillant de Maroilles waterzoï de poissons Paris-Roubaix</i>
Lundi 23 novembre	<i>Feuilleté d'œufs brouillés forestière Vacherin du Haut Doubs Dessert du jour</i>
Mardi 24 novembre	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Mercredi 25 novembre	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Jeudi 26 novembre	<i>Endives au maroilles, craquant de jambon Poulet sauté chasseur Pêches flambées</i>
Vendredi 27 novembre	<i>Œuf cocotte façon Berthoud Filet d'omble chevalier à la grenobloise Dessert du jour</i>
Lundi 30 novembre	<i>Saucisson brioché suprême de pintadeau contisé, cocotte de légumes Dessert du jour</i>
Mardi 1er décembre	<i>Petit pavé de bar en viennoise de légumes Pavé de cabillaud rôti, risotto vert et bouillon d'herbes Cake caramélisé, compotée de griottes au vin rouge</i>
Mercredi 02 décembre	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Jeudi 03 décembre	<i>Crique de pommes de terre aux escargots Pavé de sandre poché au champagne Tiramisu aux framboises</i>
Vendredi 04 décembre	<i>Petite salade lentilles saucisse de Morteau Tartiflette Dessert du jour</i>
Lundi 07 décembre	<i>Salade lyonnaise Jarret de veau à la lyonnaise Dessert du jour</i>
Mardi 08 décembre	<i>Tarte fine de St Jacques Suprême de volaille farci au foie gras Soufflé glacé café « façon cappuccino »</i>
Mercredi 09 décembre	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Jeudi 10 décembre	<i>Tartare de saumon et daurade Filet de pintadeau farci aux herbes</i>

	<i>Crème brûlée à l'anis</i>
Vendredi 11 décembre	<i>Crème Vichyssoise Côte de bœuf grillée, aligot Poire flambée</i>
Lundi 14 décembre	<i>Crème de lentilles, œuf poché Fricassée de volaille aux giroles et vin jaune Tarte au gourmeau</i>
Mardi 15 décembre	<i>huîtres chaudes, duxelles de champignons Magret de canard au poivre vert Dessert du jour</i>
Mercredi 16 décembre	<i>Restaurant fermé</i>
Jeudi 17 décembre	<i>Risotto à la moelle et aux champignons Côte à l'os grillée Dessert du jour</i>
Vendredi 18 décembre	<i>Restaurant fermé</i>

Déjeuners de Janvier – Février 2021

L'ensemble de l'équipe pédagogique ainsi que les élèves et étudiants du Lycée Hôtelier vous présentent leurs **meilleurs vœux pour cette nouvelle année !**

Lundi 04 janvier	<i>Croustade d'œuf mollet Filet de poisson meunière Dessert du jour</i>
Mardi 05 janvier	<i>Goujonnettes de poisson sauce tartare Côte de bœuf grillée sauce béarnaise Beignets glacés à la vanille</i>
Mercredi 06 janvier	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Jeudi 07 janvier	<i>Chou-fleur croustillant Sole meunière Dessert du jour</i>
Vendredi 08 janvier	<i>Feuilleté de poisson, beurre émulsionné aux légumes Dos de cabillaud Bonne Femme Forêt noire</i>
Lundi 11 janvier	<i>Croustade d'œuf mollet Filet de poisson meunière Dessert du jour</i>
Mardi 12 janvier	<i>Kébab de volaille aux épices Filet de poulet grillé et pané, légumes grillés, sauce diable Miroir cassis</i>
Mercredi 13 janvier	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Jeudi 14 janvier	<i>Verrine de moules aux herbes et bière blanche Médaille de porc au cidre, gâteau d'artichaut et croustillant de pommes de terre Cerises Jubilé, glace vanille</i>
Vendredi 15 janvier	<i>Goujonnette de poisson Pavé de saumon au fenouil en croûte d'herbe crêpes Suzette</i>

lundi 18 janvier	<i>Bouchées à la reine Filet de poisson à l'oseille, poêlée de légumes Dessert du jour</i>
mardi 19 janvier	<i>Jalousie à la mousseline de poissons Foie de veau à l'échalote Entremet abricot noisette</i>
mercredi 20 janvier	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
jeudi 21 janvier	<i>Choux aux escargots Ragoût de ris de veau et rognons Dessert du jour</i>
vendredi 22 janvier	<i>Rillettes de poisson Limande meunière Tarte Tatin</i>
lundi 25 janvier	<i>Bouchées à la reine Filet de poisson à l'oseille, poêlée de légumes Dessert du jour</i>
mardi 26 janvier	<i>Soupe de moules au safran Bar soufflé Entre mes rêves spéculos-café</i>
mercredi 27 janvier	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
jeudi 28 janvier	<i>Beignet de gambas Pot au feu Croquant cacahuètes</i>
vendredi 29 janvier	<i>Velouté au potimarron Steak grillé sauce Choron, pommes frites brownie</i>
Samedi 30 janvier	<i>Retrouvez nous à l'occasion de notre Journée Portes Ouvertes de 10h à 17h</i>
lundi 1er février	<i>Œuf poché bourguignonne Fish and Chips Cerises flambées</i>
mardi 02 février	<i>Risotto de fruits de mer Escalope de veau Milanaise Ananas en tajine aux épices et fruits secs</i>
mercredi 03 février	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>

jeudi 04 février	<p><i>Soupe de fèves</i> <i>Jambonnette de canard à l'estragon</i> <i>Crêpes Suzette</i></p>
vendredi 05 février	<p><i>Salade de chèvre chaud et miel</i> <i>Sauté de veau Marengo</i> <i>Dessert du jour</i></p>
lundi 08 février	<p>Menu examen Table de 4 couverts uniquement</p>
mardi 09 février	<p><i>Assiette de tapas</i> <i>Paëlla</i> <i>Carpaccio de poire à la vanille comme la Belle Hélène</i></p>
mercredi 10 février	<p><i>Déjeuner formule brasserie*</i></p>
jeudi 11 février	<p><i>Tarte à l'Ossau-Iraty</i> <i>Magret de canard flambé, tatin d'endives</i> <i>Dessert du jour</i></p>
vendredi 12 février	<p><i>Œufs farcis Chimay</i> <i>Pomme au four la Bourgeoise</i> <i>Mousse au chocolat</i></p>
Lundi 15 février	<p><i>Avocat aux crevettes</i> <i>Longe de porc poêlée boulangère</i> <i>Dessert du jour</i></p>
Mardi 16 février	<p><i>Gaspacho aux langoustines</i> <i>Filet mignon de porc au chorizo</i> <i>Crèmeux au thé Earl Grey</i></p>
Mercredi 17 février	<p><i>Déjeuner formule brasserie*</i></p>
Jeudi 18 février	<p><i>Cannelloni de poissons</i> <i>Saltimbocca de veau</i> <i>Gratin de poires au Marsala</i></p>
Vendredi 19 février	<p><i>Salade César</i> <i>Carré d'agneau persillé</i> <i>profiteroles</i></p>

Déjeuners de Mars - Avril 2021

lundi 08 mars	<i>Filet de rouget au confit de fenouil Entrecôte double sauce Béarnaise Quatre-quarts breton</i>
mardi 09 mars	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
mercredi 10 mars	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
jeudi 11 mars	<i>Vol au vent de Chaource et lard Daurade rôtie Dessert du jour</i>
vendredi 12 mars	<i>Assiette nordique Lotte en tournedos au lard fumé Tulipe de fruits</i>
lundi 15 mars	<i>Fruits de mer à la fondue de poireaux façon mouclade Mignon de porc farci sauce au miel Pommes flambées Vallée d'Auge</i>
mardi 16 mars	<i>Restaurant fermé</i>
mercredi 17 mars	<i>Restaurant fermé</i>
jeudi 18 mars	<i>Salade Caesar Dos de cabillaud en croute de noix cacotée, émulsion de pain d'épices Crêpes flambées</i>
vendredi 19 mars	<i>Bisque de crustacés Carré de veau à la normande Baba au rhum, macédoine de fruits exotiques</i>
lundi 22 mars	<i>Crevettes flambées au whisky Parmentier de canard façon tournedos Café gourmand</i>
mardi 23 mars	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
mercredi 24 mars	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>

jeudi 25 mars	Buffet déjeunatoire
vendredi 26 mars	Soufflé au bleu et aux noix Filet de canard aux cerises Baba au rhum, macédoine de fruits exotiques
Samedi 20 mars	Retrouvez nous à l'occasion de notre Journée Portes Ouvertes de 9h à 13h
lundi 29 mars	Feuilleté d'asperge sauce mousseline Brochette d'agneau grillée sauce Paloise Soupe de fraises au basilic
mardi 30 mars	Déjeuner formule brasserie*
mercredi 31 mars	Déjeuner formule brasserie*
jeudi 1er avril	Raviole de maroilles, bouillon d'endives à la bière Pavé de cabillaud, risotto de petit épeautre betterave, jus de petits pois Dessert du jour
vendredi 02 avril	Tartare de saumon Pressé d'aile de raie aux câpres Poire dijonnaise
lundi 05 avril	férié
mardi 06 avril	Crevettes flambées au Pastis Daurade grillée Crème brûlée à la lavande
mercredi 07 avril	Déjeuner formule brasserie*
jeudi 08 avril	Soupe de poissons Bouillabaisse pêche Melba
vendredi 9 avril	Asperges à la flamande Gibelotte de lapereau aux pruneaux Poire Belle-Hélène
lundi 12 avril	Tarte fine d'escargots aux champignons Escalope de saumon à l'oseille Dessert du jour

mardi 13 avril	<i>Menu examen Tables de 2 et 4 couverts uniquement</i>
mercredi 14 avril	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
jeudi 15 avril	<i>Menu examen Tables de 2 et 4 couverts uniquement</i>
Vendredi 16 avril	<i>Melon à l'italienne Darne de saumon grillée sauce moutarde à l'ancienne Pain perdu à l'ananas flambé glace rhum raisin</i>
Samedi 17 avril	<i>Retrouvez nous à l'occasion de notre Journée Portes Ouvertes de 9h à 13h</i>
Lundi 19 avril	<i>Crème d'asperge au saumon fumé Pavé de cabillaud sauté au curry choux verts et jambon cru Dessert du jour</i>
Mardi 20 avril	<i>Restaurant fermé</i>
Mercredi 21 avril	<i>Déjeuner formule brasserie*</i>
Jeudi 22 avril	<i>Restaurant fermé</i>
Vendredi 23 avril	<i>Restaurant fermé</i>

Déjeuners de Mai 2021

lundi 10 mai

*Gaspacho et gambas aux épices
Colombo de volaille
Blanc manger aux fruits exotiques*

mardi 11 mai

Restaurant fermé

mercredi 12 mai

Restaurant fermé

lundi 17 mai

*Tarte fine normande
Andouillette grillée sauce moutarde
Tiramisu aux fraises*

Mardi 18 mai

*Petits rougets grillés à la Niçoise
Cuisse de lapereau à la Provençale
Duo de sorbets*

