



2020 2021

Restaurant d'Application
« Aux Délices de Saint Pierre »
Les Soirées Gastronomiques
des vendredis soirs



Lycée Hôtelier
Saint Pierre

71 rue Chantilly

62100 CALAIS

 03 21 00 71 71

 www.saintpierrecais.fr

 Saint-Pierre calais

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 Joue de porc façon carbonade Quand le spéculos et le café se rencontrent...</i>
Vendredi 9 octobre	Les marchés de saison <i>Crèmeux de potimarron et St Jacques Noisettes de chevreuil façon Grand-Veneur 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 Carré d'agneau rôti, pressé de légumes, jus perlé Entremet verveine citron</i>
Vendredi 13 novembre	Tour de France des Saveurs <i>Œuf meurette et Royale de champignons de Paris Magret de canard façon Périgourdine, clafoutis de légumes à l'Ossau-Iraty Déclinaison de St Honoré</i>
Vendredi 20 novembre	Les bouchons lyonnais <i>Ris de veau poêlés, purée de pois cassés, cèpes rôties Pièce de bœuf charolais, tartare de poivre au cassis, jus au foin 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 Suprême de volaille au chorizo Royal Noix, sorbet à l'Armagnac</i>
Vendredi 4 décembre	La Bistronomie

	<p><i>Œuf mollet aux petits pois et salade d'herbes</i> <i>Poulet à la cancoillotte</i> <i>La Tropézienne revisitée</i></p>
Vendredi 11 décembre	<p>Diner de Fêtes <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* <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 <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 <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 <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 moussieux à la cardamome, crème brûlée arabica</i></p>
Vendredi 2 avril	<p>La Bretagne <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 <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>