



*Lycée Professionnel et Hôtelier*

**Saint Pierre Calais**



# M E N U

Restaurant d'Application

*71 rue Chantilly – 62100 CALAIS*

 03 21 00 71 71       [www.saintpierrecalais.fr](http://www.saintpierrecalais.fr)

*Facebook : Saint-Pierre Calais*

## Réservations :

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 reprennent d'autres cours dès 14h, nous vous remercions de bien vouloir nous quitter avant cet horaire.

**L'accueil des dîners des vendredis soirs est désormais souhaité entre 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.*

## Tarifs et menus :

Déjeuner du jour	Déjeuner formule rapide	Dîners gastronomiques du vendredi soir*
10 € hors boissons	8 € hors boissons	25 € hors boissons
Entrée	Entrée + Plat	amuse-bouche
plat	ou	entrée
dessert	Plat + Dessert	plat au choix
		dessert au choix

*\*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.

### **Nouvelle formule les vendredis soirs :**

Pour vous satisfaire toujours mieux, les étudiants vous proposent désormais **un choix de plats et de desserts**. *(dans la limite des quantités disponibles)*

*\_(excepté quelques soirées indiquées sur menus)*

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 dîners gastronomiques des vendredis soirs

Les étudiants de *BTS Management en Hôtellerie-Restaurant*, et les élèves de la classe de « *Mention Complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant* » seront heureux de vous proposer leur formule à 25 euros hors boissons.

### Vendredi 05 octobre 2018

#### Formule unique

*Bar cuit à la vapeur, tartare d'huîtres et crème iodée au Riesling*

\*\*\*

*Carré d'agneau en chapelure de blé noir*

\*\*\*

*Allumettes au chocolat noir et clémentine*

### Vendredi 12 octobre 2018

#### Menu au choix

*Nage d'œuf poché, émulsion de carotte et tuile de jambon*

\*\*\*

*Filet de cabillaud en croute d'aromates*

**Ou** *filet de pintade façon normande*

\*\*\*

*Pomme croustillante au caramel beurre salé*

### Vendredi 19 octobre 2018

#### Menu au choix

*Filet de dorade moelleux, rhubarbe au piment et violette*

\*\*\*

*Mignon de porc farci d'un caviar d'aubergine*

**Ou** *Lotte piquée au Chorizo*

\*\*\*

*Pommes, miel et hydromel*

### Vendredi 16 novembre 2018

#### Formule unique au Champagne 40€

*Filet de sandre façon Dugléré*

\*\*\*

*Médailillon de veau en croute d'herbes*

\*\*\*

**Dessert au choix**

### Vendredi 23 novembre 2018

#### Menu au choix

*Ravioles de blette et tourteau en bouillon*

\*\*\*

*Fondant de jarret de bœuf aux saveurs d'autrefois*

**Ou** *filet de sole en croute de noisettes*

\*\*\*

**Dessert au choix**

### Vendredi 30 novembre 2018

#### Menu au choix

*Quenelle de langoustines, champignons sauvages*

\*\*\*

*Suprême de canard arabica*

**Ou** *filet de pintadeau farci aux herbes, lait de coco au curry*

\*\*\*

**Dessert au choix**

### **Vendredi 07 décembre 2018**

#### **Menu au choix**

*Cromesquis de sole et chanterelles, velouté  
d'asperges vertes*

\*\*\*

*Rosette d'agneau en écrin d'herbes*

**Ou** *dos de cabillaud à l'unilatéral, salsa verde*

\*\*\*

#### **Dessert au choix**

### **Vendredi 14 décembre 2018**

#### **Formule unique de Noël**

*St Jacques snackées, purée de pois chiche,  
émulsion de betteraves*

\*\*\*

*Jambonnette de canard façon carbonade*

\*\*\*

#### **Dessert au choix**

### **Vendredi 21 décembre 2019**

#### **Formule unique de Noël**

*Crème légère de fèves, marinière de coquillage  
aux éclats de pistache*

\*\*\*

*Suprême de pintadeau, mousselin aux noisettes*

\*\*\*

#### **Assiette gourmande**

### **Vendredi 18 janvier 2019**

#### **Menu au choix**

*Paella de semoule de choux-fleurs*

\*\*\*

*Tajine d'agneau aux pruneaux*

**Ou** *filet de barbuée vallée d'Auge*

\*\*\*

#### **Douceur Framboises chocolat blanc**

### **Vendredi 25 janvier 2019**

#### **Formule unique au Champagne 40€**

*Cassolette d'escargots  
au champagne et cèpes*

\*\*\*

*Parmentier de queue de bœuf,  
pomme Anna et vin rouge*

\*\*\*

#### **Dessert au choix**

### **Vendredi 1er mars 2019**

#### **Menu au choix**

*Filet de bar moelleux, glaçage au Salers, et  
piment d'Espelette*

\*\*\*

*Râble de lapereau au romarin*

**Ou** *Aile de raie aux condiments et parmesan*

\*\*\*

#### **Dessert au choix**

### **Vendredi 08 mars 2019**

#### **Menu au choix**

*Strudel de sandre à la choucroute*

\*\*\*

*Roulade de sole en croûte de citron vert*

**Ou** *Suprême de pintade farci au canard fumé,  
foie gras confit*

\*\*\*

#### **Dessert au choix**

### **Vendredi 15 mars 2019**

#### **Menu au choix**

*Tartare de saumon sur blinis maison*

\*\*\*

*Raie façon Grenobloise*

**Ou** *fricassée de lapin à la bière, cocotte de  
légumes de saisons*

\*\*\*

#### **Dessert au choix**

### **Vendredi 22 mars 2019**

#### **Menu au choix**

*Risotto glacé au vert de cresson  
Cylindre de bar et tourteau*

\*\*\*

*Rôti de lotte lardé, échalotes confites*

**Ou** *suprême de pintade mariné au gingembre et  
huile de café aux agrumes*

\*\*\*

#### **Dessert au choix**

### **Vendredi 05 avril 2019**

#### **Menu au choix**

*Filet de rouget, fenouil et carottes à l'orange*

\*\*\*

*Couscous de poissons, semoule safranée*

**Ou** *noix de veau rôtie, mousseline et carottes*

\*\*\*

#### **Millefeuille Pistaches-ramboises**

*Les déjeuners journaliers de  
Septembre-Octobre 2018*

**Vendredi 21 septembre**

*Omelette roulée aux champignons  
sauvages*

*Confit de canard et pommes de terre  
sarladaises*

*Tarte noix chocolat*

**Lundi 24 septembre**

*Soupe Alsacienne*

*Civet de sanglier*

*Forêt noire*

**Mardi 25 septembre**

*Buffet de crudités*

*Assortiment de viandes froides*

*Ile flottante*

**Mercredi 26 septembre**

*Crème d'endives aux pétales  
de St Jacques*

*Pilaf de fruits de mer*

*Tarte à la rhubarbe*

**Jeudi 27 septembre**

*Buffet de crudités et*

*Assortiment de viandes froides*

*Ile Flottante*

**Vendredi 28 septembre**

*Ecrevisses à la nage*

*Filet de truite au Riesling*

*Pain perdu, ananas caramélisé*

**Lundi 1er octobre**

*Quiche Boulonnaise*

*Dos de cabillaud Dugléré*

*Ch'tiramisu*

### **Mardi 02 octobre**

*Champignons blancs à la crème*

*Contre-filet rôti, gratin de pommes de terre*

*Dessert du jour*

### **Mercredi 03 octobre**

*Salade tiède de raie aux agrumes*

*Coq à la bière*

*Pommes flambées au genièvre*

### **Jeudi 04 octobre**

*Andouillette de langoustines en crépinette de choux chinois*

*Cuisse de canard au cidre*

*Dessert du jour*

### **Vendredi 5 octobre**

*Choux aux escargots*

*Petit ragoût de rognons et ris d'agneau aux champignons sauvages*

*Crumble aux pommes*

### **Lundi 08 octobre**

*Feuilleté d'œufs brouillés forestière*

*Vacherin du Haut Doubs*

*Tarte fine au chocolat et myrtilles*

### **Mardi 09 octobre**

*Potage saint Germain aux croutons*

*Entrecôte Bercy, pommes miettes*

*Dessert du jour*

### **Mercredi 10 octobre**

*Feuilleté d'œufs brouillés à la pipérade et jambon de Bayonne*

*Canon d'agneau en croûte au piment d'Espelette, sauce Madiran*

*Cerises flambées*

### **Jeudi 11 octobre**

*Salade façon Lyonnaise*

*Filet de poulet à la crème*

*Dessert du jour*

### **Vendredi 12 Octobre**

*Soupe Savoyarde*

*Suprême de pintadeau comtisé, cocotte de légumes*

*Le Paris-brest de Philippe Conticini*

**Lundi 15 octobre**

*Crêpe soufflée au génépi*

*Saucisson de Morteau brioché*

*Fricassée de volaille aux girolles et vin  
des côtes du Jura*

*Tarte au gourmeau*

**Mardi 16 octobre**

*Salade façon Lyonnaise*

*Filet de poulet à la crème*

*Dessert du jour*

**Mercredi 17 octobre**

*Tartare de truite et concombre*

*Filet de poisson au chutney de chorizo et  
tomates*

*Tarte Bergère*

**Jeudi 18 octobre**

*Minestrone de fruits de mer*

*Suprême de volaille farci*

*Dessert du jour*

**Vendredi 19 octobre**

*Crème renversée de champignons*

*Magret de canard au poivre vert*

*Les déjeuners journaliers de  
Novembre-Décembre 2018*

**Lundi 05 novembre**

*Restaurant fermé*

**Mardi 06 novembre**

*Avocat aux agrumes*

*Steak sauté Bercy*

*Caramel-orange*

**Mercredi 07 novembre**

*Risotto aux fruits de mer*

*Escalope de veau Milanaise*

*Panacotta aux fraises*

**Jeudi 08 novembre**

*Macédoine de légumes*

*Mixed-grill*

*Choux chantilly*

**Vendredi 09 novembre**

*Crème d'avocat aux crevettes*

*Tagine d'agneau aux abricots*

*Ananas flambés*

**Lundi 12 novembre**

*Restaurant fermé*

**Mardi 13 novembre**

*Macédoine de légumes mayonnaise*

*Mixed-grill*

*Flan à la vanille*

**Mercredi 14 novembre**

*Assiette de tapas*

*Paëlla*

*Soupe de fruits rouges au Malaga*

**Jeudi 15 novembre**

*Œuf poché aux lentilles*

*Magret de canard, chutney de poires-coings*

*Dessert du jour*

**Vendredi 16 novembre**

*Gaspacho aux langoustines*

*Filet mignon de porc au chorizo*

*Cerises flambées*

**Lundi 19 novembre**

*Restaurant fermé*

**Mardi 20 novembre**

*Croustade d'œufs mollets florentine*

*Filet de poisson meunière, riz créole*

*Touki-Brest*

**Mercredi 21 novembre**

*Restaurant fermé*

**Jeudi 22 novembre**

*Bouchée à la reine*

*Filet de poisson blanc à l'oseille*

*Dessert du jour*

**Vendredi 23 novembre**

*Restaurant fermé*

**Lundi 26 novembre**

*Restaurant fermé*

**Mardi 27 novembre**

*Restaurant fermé*

**Mercredi 28 novembre**

*Restaurant fermé*

**Jeudi 29 novembre**

*Endives aux kumquats et noix  
caramélisée*

*Blanquette de volaille à l'ancienne*

*Dessert du jour*

**Vendredi 30 novembre**

*Restaurant fermé*

**Lundi 03 décembre**

*Aumônière au reblochon et petits  
légumes*

*Coq au vin rouge*

*Caramel fondant au beurre salé, beurre  
de pommes au cidre*

**Mardi 04 décembre**

*Restaurant Fermé*

**Mercredi 05 décembre**

*Restaurant fermé*

**Jeudi 06 décembre**

*Royale de potimarron, Moules à la  
cardamome*

*Carré d'agneau en croûte d'herbes aux  
aromates et artichauts poivrade*

*Dessert du jour*

**Vendredi 07 décembre**

*Quiche océane*

*Mignon de porc au miel*

*St Honoré aux framboises*

**Lundi 10 décembre**

*Profiteroles d'andouillette*

*Waterzoï de volaille*

*Tarte fine choco-poires*

**Mardi 11 décembre**

*Restaurant fermé*

**Mercredi 12 décembre**

*Restaurant fermé*

**Jeudi 13 décembre**

*Tartare de thon et daurade au lait de  
coco, julienne, carottes, céleri rave*

*Carbonade flamande*

*Dessert du jour*

*Crème Agnès Sorel*

*Pavé de saumon à l'unilatéral*

*Dessert du jour*

**Vendredi 14 décembre**

*Bisque de potiron et châtaigne aux  
pétales de St Jacques*

*Escalope de saumon à l'oseille*

*Cerises flambées sur glace vanille*

**Lundi 17 décembre**

*Bisque de crabe au safran*

*Emincé de bœuf à la fleur de sel et  
chartreuse de légumes*

*Miroir*

**Mardi 18 décembre**

*Bouchée à la reine*

*Filet de poisson blanc à l'oseille, poêlée  
de légumes*

*Crèmeux lacté au citron vert*

**Mercredi 19 décembre**

*Petit pavé de bar en viennoise de légumes*

*Pavé de cabillaud rôti, risotto vert et  
bouillon d'herbes mousseux*

*Gratin de fruits exotiques*

**Jeudi 20 décembre**

**Vendredi 21 décembre**

*Œuf poché Bourguignonne*

*Fils and chips, salade sauce aioli*

*Brioche façon pain perdu, salade  
d'orange à la mandarine Impériale*

*Les déjeuners journaliers de  
Janvier-Février 2019*

**Lundi 07 janvier**

*Salade César*

*Magret de canard grillé au poivre*

*Poire Belle-Hélène*

**Mardi 08 janvier**

*Crème Agnès Sorel*

*Pavé de saumon à l'unilatéral, fondue de  
poireaux, riz pilaf*

*Dessert du jour*

**Mercredi 09 janvier**

*Tarte fine de St Jacques*

*à la fondue de poireaux*

*Suprême de volaille farci au foie gras*

*Duo de chocolat, crème anglaise à la  
pistache*

**Jeudi 10 janvier**

*Pain perdu, tomate mozzarella*

*Saumon à l'oseille revisité*

*Dessert du jour*

**Vendredi 11 janvier**

*Tartare de saumon et dorade aux  
poivrons*

*Filet de pintadeau farci aux herbes,  
risotto aux herbes et lait de coco au curry*

*Ananas flambé*

**Lundi 14 janvier**

*Restaurant fermé*

**Mardi 15 janvier**

*Avocat aux crevettes*

*Longe de porc rôtie Boulangère*

*Assortiment de choux*

**Mercredi 16 janvier**

*Restaurant fermé*

**Jeudi 17 janvier**

*Œuf cocotte Portugaise*

*Mignon de porc à la moutarde*

*Dessert du jour*

**Vendredi 18 janvier**

*Assiette nordique*

*Tresse de poisson Bonne-Femme*

*Crème brûlée*

**lundi 21 janvier**

*Quiche à la julienne de légumes*

*Sole meunière*

*Soupe de fruits exotiques, sorbet au rhum*

**mardi 22 janvier**

*Œuf cocotte Portugaise*

*Mignon de porc à la moutarde,  
tagliatelles fraîches*

*Tartelette aux griottes gratinée au citron  
vert*

**mercredi 23 janvier**

*Restaurant fermé*

**jeudi 24 janvier**

*St Jacques poêlées au caramel de  
betterave*

*Curry de porc poivrons-ananas*

*Dessert du jour*

**vendredi 25 janvier**

*Ailerons de poulets rôtis, sauce barbecue*

*Mixed grill*

*brownie*

**lundi 28 janvier**

*Goujonnettes de poisson sauce tartare*

*Pavé de saumon au fenouil en croûte  
d'herbes*

*Pain perdu, ananas caramélisé et blanc-  
manger au curry*

**mardi 29 janvier**

*Assiette de charcuterie*

*dos de cabillaud poché, beurre fondu*

*Meringue et glace coco aux fruits rouges*

**mercredi 30 janvier**

*Restaurant fermé*

**jeudi 31 janvier**

*Saucisson en brioche*

*Steak au poivre, pommes Pont Neuf*

*Dessert du jour*

**vendredi 1<sup>er</sup> février**

*Œuf poché Poupinel*

*Carré d'agneau en croûte*

*Dame Blanche*

**lundi 04 février**

*Œuf cocotte au saumon fumé*

*Pommes au four à la Périgourdine*

*Crème brûlée à la chicorée*

**mardi 05 février**

*Saucisson en brioche*

*Steak au poivre, pommes Pont Neuf*

*Savarin aux fruits*

**mercredi 06 février**

*Restaurant fermé*

**jeudi 07 février**

*Velouté de panais et œuf de caille sur  
canapé*

*Filet mignon de porc sauce moutarde,  
légumes glacés*

*Dessert du jour*

**vendredi 08 février**

*Restaurant fermé*

**lundi 25 février**

*Bouchée à la reine*

*Carré de porc poêlé Judic*

*Soufflé glacé au pralin*

**mardi 26 février**

*Quiche au jambon et aux épinards*

*Suprême de poulet sauté chasseur,*

*Beignet glacé à la vanille*

***mercredi 27 février***

*Goujonnettes de poisson*

*Cote de bœuf grillée sauce béarnaise*

*Profiteroles*

***jeudi 28 février***

*Goujonnettes de poisson sauce tartare*

*Blanquette de volaille riz pilaf*

*Dessert du jour*

*Les déjeuners journaliers de*  
*Mars Avril 2019*

**jeudi 07 mars**

*crosnes marchand de vin chicorée*

*choucroute de la mer*

*dessert du jour*

**vendredi 1<sup>er</sup> mars**

*Huitres chaudes à la duxelles de  
champignons*

*Poulet basquaise*

*Pommes flambées au floc de Gascogne*

**vendredi 08 mars**

**Menu d'examen**

*(Uniquement sous de table de 4 cvts)*

**lundi 04 mars**

*Restaurant fermé*

**lundi 11 mars**

**Menu d'examen**

*(uniquement sous de table de 4 cvts)*

**mardi 05 mars**

*Goujonnettes de poisson sauce tartare*

*Blanquette de volaille riz Pilaf*

*Nougat glacé, tuile cristalline aux  
agrumes*

**mardi 12 mars**

*Velouté Dubarry*

*Navarin aux pommes*

**mercredi 06 mars**

*Feuilleté d'œuf brouillé forestière*

*Tournedos de saumon au vin rouge*

*Pomme au four à la cannelle*

*Poire cuite comme une tatin, crumble de  
fruits secs, glace au pain d'épices*

**mercredi 13 mars**

*Rillettes de thon*

*Poulet grillé à l'américaine*

*cheese-cake*

**jeudi 14 mars**

*Tomate Moscovite*

*Poulet rôti frites*

*Brownies, crème anglaise*

**vendredi 15 mars**

*Crevettes flambées au whisky*

*Parmentier de canard confit façon  
tournedos*

*Fraisier*

**lundi 18 mars**

*Mousseline de merlan Arlequin*

*Grenadin de veau Zingara*

*Paris-Brest*

**mardi 19 mars**

*Restaurant fermé*

**mercredi 20 mars**

*Restaurant fermé*

**jeudi 21 mars**

*mousse d'asperges verte et truite fumée*

*filet de pintade en croûte de noisette*

*dessert du jour*

**vendredi 22 mars**

*Feuilleté d'asperges sauce mousseline*

*Brochettes d'agneau grillées sauce  
paloise*

*Soupe de fraises au basilic*

**lundi 25 mars**

*Tarte fine d'escargots aux champignons*

*Sauté de veau Marengo*

*Mousse de fruits*

**mardi 26 mars**

*Profiteroles aux lardons*

*Suprême de volaille poché, tagliatelles  
aux légumes*

*Tarte fine aux abricots, beignet de datte  
sorbet exotique*

**mercredi 27 mars**

*Soupe de moules au safran*

*bar soufflé*

*Poire Belle-Hélène*

**jeudi 28 mars**

*Cocktail de crevettes*

*Demi coquelet rôti, jardinière de légumes, pommes Duchesse*

*Dessert du jour*

**vendredi 29 mars**

*Velouté de potiron, dentelle de Beaufort*

*Mignon de porc en croûte moderne*

*Blanc-manger aux fruits exotiques*

**lundi 1<sup>er</sup> avril**

*Restaurant fermé*

**mardi 02 avril**

*Cocktail de crevettes*

*Demi-coquelet rôti, jardinière de légumes, pommes Duchesse*

*Le capri*

**mercredi 03 avril**

*Salade Louisiane*

*Pavé de bison sauce Blue-cheese  
cheese-cake*

**jeudi 04 avril**

*Melon à l'italienne*

*Pavé de saumon grillé, beurre blanc à l'anis, pommes de terre au four*

*Soupe de fraises*

**vendredi 05 avril**

*Beignets de gambas, salade de choux blancs à la coriandre*

*Pot au feu*

*Crème brûlée*

**lundi 22 avril**

*Férié*

**mardi 23 avril**

*Melon à l'italienne*

*Pavé de saumon grillé, beurre blanc à l'anis, pommes de terre au four*

*Soupe de fraises*

**mercredi 24 avril**

*Soupe glacée à la pastèque et melon*

*Noisette d'agneau à la crème d'ail*

*Tarte au citron*

**jeudi 25 avril**

*Restaurant fermé*

**vendredi 26 avril**

*Restaurant fermé*

**lundi 29 avril**

*Asperges à la flamande*

*Aile de raie aux câpres*

*Trio de sorbets aux fruits*

**mardi 30 avril**

*Salade niçoise*

*lamb-chops grillés aux herbes, beurre  
marseillais*

*Dessert du jour*

**mercredi 1<sup>er</sup> mai**

*Férié*

**jeudi 02 mai**

*asperges à la flamande*

*poulet sauté chasseur*

*tartelette aux fraises*

**vendredi 03 mai**

*Menu d'examen*

*(Uniquement tables de 2 et 4 cvts)*

**lundi 06 mai**

*Œufs sur le plat chasseur*

*Petits filets de bœuf Strogonoff*

*Cerises flambées*

**mardi 07 mai**

*Asperges à la Flamande*

*Poulet sauté Chasseur*

*Tartelette aux fraises*

**mercredi 08 mai**

*Férié*

**jeudi 09 mai**

*champignons blancs à la crème*  
*contre-filet rôti et gratin de pommes de*  
*terre*  
*dessert du jour*

**vendredi 10 mai**

*Restaurant fermé*

**lundi 13 mai**

*Restaurant fermé*

**mardi 14 mai**

*Restaurant fermé*

**mercredi 15 mai**

*Petits rougets grillés Niçoise*  
*Cuisse de lapereau provençale en*  
*papillote*  
*Duo de sorbets citron jaune et vert,*  
*liqueur de mandarine de Lérins*

**jeudi 16 mai**

*restaurant fermé*

**vendredi 17 mai**

*Soupe de poissons*

*Bouillabaisse*

*Pêche Melba*

## Pour les adeptes de nos cours de cuisine pour adultes....

Les « *Cercles Culinaires* » laissent place après plusieurs années à ...

### *Les Plaisirs Gourmands* **SAINT-PIERRE CALAIS**

Nous pouvons d'ores et déjà vous annoncer les 2 premiers cours d'une grande série, toujours animés par nos Chefs **Matthieu Desouter** et **Geoffroy Mossion** :

**Samedi 17 novembre 2018**

**Gourmandises Automnales**

*Civet de biche Grand Veneur, .  
farandole de légumes de saison*

\*\*\*

*Tartelettes Pommes-Coinq,  
sauce au thé*

**Samedi 24 novembre 2018**

**Entrées de Fêtes**

*Cassolette de rognons et ris de veau  
aux champignons des bois*

\*\*\*

*Langoustines et crique de pommes de  
terre, petite salade, jus court de  
langoustine*

***Renseignements, Tarifs et Inscriptions :***

Secrétariat du Lycée Professionnel et Hôtelier Saint-Pierre

71 rue Chantilly – 62100 CALAIS

 03 21 00 71 71  [www.saintpierrecalais.fr](http://www.saintpierrecalais.fr)