

« Aux Délices de Saint-Pierre »

RESTAURANT D'APPLICATION

# Menus

2024/2025



RESERVATION

03.21.00.71.71



Lycée Hôtelier SAINT PIERRE

71 rue Chantilly - 62100 CALAIS

[www.saintpierrecalais.fr](http://www.saintpierrecalais.fr)



## RÉSERVATIONS

Les réservations se font du lundi au vendredi de 8h à 17h au secrétariat du Lycée Professionnel et Hôtelier - 71 rue Chantilly ou par téléphone au 03.21.00.71.71.

En période d'examen de nos élèves leurs épreuves 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.

## LES MOYENS DE PAIEMENT

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.

Le règlement des repas s'effectue le jour du repas en espèces, carte bancaire ou chèque (ordre du Lycée Professionnel Saint Pierre).

## ACCUEIL

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

L'accueil des diners des vendredis soirs est désormais souhaité de 19h30 à 20h.

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

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,

M. Olivier BOUQUILLON  
*Chef de travaux*

Mme Laurence LEBECQUE  
*Directrice*

# LES DINERS GASTRONOMIQUES

Accueil entre 19H30 et 20h00

**24€**

(HORS BOISSONS)

AMUSE-BOUCHE  
ENTREE  
PLAT  
DESSERT

**40€**

BOISSONS COMPRISES

AMUSE-BOUCHE  
ENTREE  
PLAT  
DESSERT

UNIQUEMENT  
SOIRÉE  
CHAMPAGNE

11 octobre 2024	<b>Soirée Champagne</b> <i>Mousse d'Époisses, chutney de créances Langoustines, crémeux de brocoli Poitrine de canard aux épices d'Orient Biscuit madeleine, ganache vanille et confit de citron</i>
22 novembre 2024	<b>Saveurs d'Automne</b> <i>Financier Brillat Savarin, forestière de légumes Morue charbonnière, soupe de roche et légumes Filet et côte d'agneau rôtis Douceur pralinée et fruits d'Automne</i>
31 janvier 2025	<b>Soirée « Mets &amp; Vins »</b> <i>Nems aux escargots Thon en Tataki Pressé de pot-au-feu et petits légumes Miroir Cassis</i>
28 février 2025	<b>Soirée Italie</b> <i>Petits pois et hussarde grillée Tartelette de potiron, carpaccio de Saint-Jacques Dos de lapin à la moutarde Lemoncello</i>
7 mars 2025	<b>Soirée Sud-Ouest</b> <i>Wok de gambas Pressé de foie gras, fruits rouges et estragon Epaule d'agneau en tapenade Succès noix, Glace pruneaux Armagnac</i>
28 mars 2025	<b>Soirée « Terre &amp; Mer »</b> <i>Œuf au curry, butternut et épinards Bar en raviole ouverte Picatta de bœuf « comme un Stroganoff » Caramel Passion</i>

# LES DÉJEUNERS

Accueil entre 12h et 12h15



L'accueil des déjeuners se fera de **12h00 à 12h15**,  
Du lundi au vendredi.

*Les élèves réintégrant les cours à 14h,  
Nous demandons à notre clientèle de respecter les horaires.*

**14.50 €**

(HORS BOISSON)

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT

**12.50€**

(HORS BOISSON)

ENTRÉE + PLAT  
*ou*  
PLAT + DESSERT

Formule  
rapide servie  
en moins  
d'une heure

# Déjeuners de Septembre - Octobre 2024

Vendredi 13 septembre	<i>Salade tiède de raie aux agrumes Paupiette de volaille braisée au cidre Pommes vallée d'Auge</i>
Lundi 16 septembre	<i>Fricassée de volaille bourguignonne Plateau de fromages Poire pochée dijonnaise</i>
Mardi 17 septembre	<b>Restaurant fermé</b>
Mercredi 18 septembre	<b>Restaurant fermé</b>
Jeudi 19 septembre	<i>Jalousie de poisson beurre émulsionné aux agrumes Pavé de saumon au fenouil en croûte d'herbes Verrine façon forêt noire</i>
Vendredi 20 septembre	<i>Trio de rillettes de poisson Magret de canard aux cerises Tartelette aux poires à la Bergère</i>
Lundi 23 septembre	<b>Restaurant fermé</b>
Mardi 24 septembre	<i>Bouillon de volaille épicé bohémienne de légumes et œuf poché Filet de pigeon snacké, laqué farandole maraîchère Croustillant au citron</i>
Mercredi 25 septembre	<i>Salade niçoise Poulet cocotte grand-mère Tartelette amandine aux framboises crème brûlée pistache</i>
Jeudi 26 septembre	<b>Restaurant fermé</b>
Vendredi 27 septembre	<i>Goujonnette de poisson sauce tartare Côte de bœuf grillée béarnaise Assiette de fruits frais</i>
Lundi 30 septembre	<b>Restaurant fermé</b>
Mardi 1er octobre	<i>Œuf mollet aux petits pois Ballotine de volaille aux épices douces Sablé pommes coing sauce au thé</i>
Mercredi 2 octobre	<i>Quiche à la julienne de légumes Steak sauté Bercy Calais</i>

<b>Jeudi 3 octobre</b>	<i>Petits ragout d'écrevisse et champignons sauvages au gratin Bar flambé au Pastis Mousse aux 2 chocolats</i>
<b>Vendredi 4 octobre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 07 octobre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 8 octobre</b>	<i>Potage julienne d'Arblay Poulet rôti au thym, pommes frites Brownie Chocolat Coco, mousse ivoire, trait d'amertume</i>
<b>Mercredi 9 octobre</b>	<i>Crème de champignons Fricassée de volaille à l'ancienne Dôme marron chocolat, glace châtaigne</i>
<b>Jeudi 10 octobre</b>	<i>Œuf poché bourguignonne Sole meunière Crème brûlée</i>
<b>Vendredi 11 octobre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 14 octobre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 15 octobre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 16 octobre</b>	<i>Eventail d'avocat aux crevettes Darne de saumon grillé sauce béarnaise Tarte aux fruits rouges</i>
<b>Jeudi 17 octobre</b>	<i>Tarte à l'oignon Blanquette de veau à l'ancienne Plateau de fromages</i>
<b>Vendredi 18 octobre</b>	<b>Restaurant fermé</b>

# Déjeuners de Novembre - Décembre 2024

Lundi 4 novembre	<i>Saumon à la Parisienne Poulet Rôti Île flottante</i>
Mardi 5 novembre	<i>Tourte aux poireaux Entrecôte bordelaise Beignet de truffes au chocolat</i>
Mercredi 6 novembre	<i>Œufs brouillés Portugaise Entrecôte double sauce choron Entre mes rêves</i>
Jeudi 7 novembre	<i>Œuf croustillant et crémeux de fèves Salmis de faisan pommes fondantes Crêpes Suzette</i>
Vendredi 8 novembre	<i>Petits choux aux escargots Ragoût de ris de veau et rognons aux champignons sauvages Plateau de fromages ou Pruneaux flambés</i>
Lundi 11 novembre	<b>Férié</b>
Mardi 12 novembre	<i>Tourte aux poireaux Entrecôte double bordelaise Pêches flambées glace vanille</i>
Mercredi 13 novembre	<b>Restaurant fermé</b>
Jeudi 14 novembre	<i>Tarte fine au boudin blanc Magret de canard aux baies de cassis Plateau de fromages</i>
Vendredi 15 novembre	<i>Petit pavé de bar en viennoise de légumes Dos de cabillaud rôti risotto vert et bouillon d'herbes Plateau de fromages ou Ananas flambés</i>
Lundi 18 novembre	<i>Avocats aux crevettes Longe de porc Boulangère Crème brûlée</i>
Mardi 19 novembre	<i>Bisque de crustacés Steak au poivre Tartelette soufflée à la crème d'amande, citron vert, fruits exotiques</i>
Mercredi 20 novembre	<i>Potage julienne d'Arblay Gibelotte de lapin aux champignons Chocolat maracuja</i>
Jeudi 21 novembre	<b>Restaurant fermé</b>
Vendredi 22 novembre	<i>Balade gourmande en pays nordique</i>

<b>Lundi 25 novembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Mardi 26 novembre</b>	<i>Velouté de potimarron aux St Jacques Bavette à l'échalote Ananas en tajine aux épices et fruits secs, brick d'amandes à la fleur d'oranges</i>
<b>Mercredi 27 novembre</b>	<i>Assiette de poissons fumés Navarin d'agneau Gratin d'agrumes</i>
<b>Jeudi 28 novembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Vendredi 29 novembre</b>	<i>Cromesquis de poisson et champignons Rosette d'agneau en écrin d'herbes Plateau de fromages ou Cerises flambées</i>
<b>Lundi 02 décembre</b>	<i>Potage Saint Germain aux croûtons Entrecôte sauté Bercy, pommes miettes Beignet de truffes au chocolat</i>
<b>Mardi 03 décembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Mercredi 04 décembre</b>	<i>Soufflé roquefort noix Tressé d'aile de raie aux câpres Le rêve de Blériot</i>
<b>Jeudi 5 décembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Vendredi 6 décembre</b>	<i>Risotto crémeux, jambon de pays et potimarron Râble de lapin farci aux herbes Ananas frais glace rhum raisin</i>
<b>Lundi 9 décembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Mardi 10 décembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Mercredi 11 décembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Jeudi 12 décembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Vendredi 13 décembre</b>	<i>Raviole de champignons, Crème de champignons et ail Brochette de poissons et fruits de mer flambée au pastis Pavlova</i>
<b>Lundi 16 décembre</b>	<i>Quiche Lorraine Escalope de veau Viennoise Tartelette au citron</i>
<b>Mardi 17 décembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>

<b>Mercredi 18 décembre</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Jeudi 19 décembre</b>	<i>Carpaccio de daurade et st jacques, légumes marinés, blinis de sarrasin Lapereau à la ficelle velouté moutardé et légumes oubliés Assiettes de fruits exotiques</i>
<b>Vendredi 20 décembre</b>	<i>Assiette de saumon fumé blinis, ou tarte fine de st Jacques à la fondue de poireaux Suprême de volaille farci sauce foie gras Gratin d'agrumes au Grand Marnier</i>

## Déjeuners de Janvier - Février 2025

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

<b>Lundi 06 janvier</b>	<i>Risotto de fruits de mer Escalope de veau milanaise Panna cotta aux fruits rouges</i>
<b>Mardi 07 janvier</b>	<i>Œuf cocotte au saumon fumé Poule au pot Tarte fine au citron vert, meringuette à la citronnelle</i>
<b>Mercredi 8 janvier</b>	<i>Potage st Germain aux croûtons Escalope de volaille à la crème, petits légumes Riz au lait exotique meringué</i>
<b>Jeudi 9 janvier</b>	<i>Balade gourmande au cœur de la Bretagne</i>
<b>Vendredi 10 janvier</b>	<i>Balade gourmande en pays asiatique</i>
<b>Lundi 13 janvier</b>	<i>Œufs farcis Chimay Poulet rôti, pommes allumettes Crème renversée au caramel</i>
<b>Mardi 14 janvier</b>	<i>Choux d'andouillette, moutarde à l'ancienne Bar rôti au thym Succès praliné</i>
<b>Mercredi 15 janvier</b>	<i>Tarte à l'oignon Steak au poivre Pavlova</i>

<b>Jeudi 16 janvier</b>	Mousseline de merlans et pétoncles au coulis de langoustines Carré de porc poêlé aux épices Poires pochées aux épices
<b>Vendredi 17 janvier</b>	<i>Soupe de poisson</i> Magret de canard au poivre vert Baba au rhum
<b>Lundi 20 janvier</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 21 janvier</b>	<i>Risotto de coquillages</i> Côte de bœuf, pommes Maxime, quelques végétaux, Sauce Béarnaise Entremet cappuccino
<b>Mercredi 22 janvier</b>	<i>Saucisson en brioche</i> Blanquette de veau Baba au rhum
<b>Jeudi 23 janvier</b>	<i>Œuf parfait, Espuma de Maroilles</i> Rouget Barbet, Coco de Paimpol au chorizo Cerises flambées
<b>Vendredi 24 janvier</b>	<i>Spaghetti à la Napolitaine</i> Filet de sole poché au Champagne Paris Brest
<b>Lundi 27 janvier</b>	<i>Croustade d'œufs brouillés aux fines herbes</i> Steak grillé, sauce Béarnaise, Pommes Pont-Neuf Assiette de fromages
<b>Mardi 28 janvier</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 29 janvier</b>	<i>Assiette de charcuteries</i> Côte de bœuf sauce béarnaise Pain perdu tranche d'ananas caramélisée et blanc manger à la vanille
<b>Jeudi 30 janvier</b>	<i>Salade César</i> Carré d'agneau persillé Profiteroles
<b>Vendredi 31 janvier</b>	<i>Salade de crabe aux agrumes</i> Carré de veau poêlé et patates douces Tartelette à l'orange

# Déjeuners de Février - Mars - Avril 2025

<b>Lundi 03 février</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Mardi 04 février</b>	<i>Œuf parfait, Crème de chou-fleur et tarama Filet mignon de porc sauté chasseur Crèmeux lacté au citron vert</i>
<b>Mercredi 05 février</b>	<i>Crêpe soufflée au fromage Magret de canard à l'orange, polenta aux herbes Cake caramélisé, compotée de griottes au vin rouge et glace pistache</i>
<b>Jeudi 06 février</b>	<i>Menu examen</i>
<b>Vendredi 07 février</b>	<i>Balade gourmande en pays Méditerranéen</i>
<b>Lundi 24 février</b>	<i>Velouté Dubarry Filet de poisson sauté meunière Assortiment de choux</i>
<b>Mardi 25 février</b>	<i>Moules Poulette Rognons de veau sauté aux champignons sauce madère Beignet glacé à la vanille</i>
<b>Mercredi 26 février</b>	<i>Salade de chèvre chaud Escalope viennoise Soufflé glacé façon cappuccino</i>
<b>Jeudi 27 février</b>	<i>Menu examen</i>
<b>Vendredi 28 février</b>	<i>Quiche au crabe Pintadeau rôti sur canapé Plateau de fromages Gratin de riz au lait glacé au whisky</i>
<b>Lundi 3 mars</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Mardi 4 mars</b>	<i>Moules Bonne femme Entrecôte double béarnaise Assortiment de choux</i>
<b>Mercredi 5 mars</b>	<i>Menu examen</i>
<b>Jeudi 6 mars</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Vendredi 7 mars</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Lundi 10 mars</b>	<i>Soupe à l'oignon gratinée Dos de saumon à l'unilatéral Jalousie à la crème d'amande</i>

<b>Mardi 11 mars</b>	<i>Goujonnette sauce tartare Entrecôte beurre Maitre d'Hôtel Entremet Abricot noisette</i>
<b>Mercredi 12 mars</b>	<b>Menu examen</b>
<b>Jeudi 13 mars</b>	<i>Risotto aux champignons, lard grillé, copeaux de Chabichou Dos de cabillaud, crumble d'épices et potimarron Gratin de fruits frais</i>
<b>Vendredi 14 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 17 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 18 mars</b>	<i>Fritots de volaille au curry Poulet Cocotte Grand-Mère Miroir cassis</i>
<b>Mercredi 19 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 20 mars</b>	<i>Ceviche de bar, mangue, avocat, yuzu Magret de canard à l'orange Pêches flambées</i>
<b>Vendredi 21 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 24 mars</b>	<i>Moules à la Marinière Suprême de poulet sauté chasseur Salade de fruits</i>
<b>Mardi 25 mars</b>	<i>Spaghettis au pesto et saumon fumé Pièce de veau poêlée Lorraine Parfait glacé aux poires, poires caramélisées et crumble croquant</i>
<b>Mercredi 26 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 27 mars</b>	<i>Risotto à l'aneth et moules gratinées Rôble de lapin farci aux fruits secs Assiette de fruits frais et sorbets</i>
<b>Vendredi 28 mars</b>	<i>Tartare de saumon Carré d'agneau rôti aux fruits secs Plateau de fromages ou Crêpes flambées</i>
<b>Lundi 31 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 1er avril</b>	<i>Tartare de saumon et concombre Curry de volaille Charlotte aux fraises, caramel balsamique et sorbet aux fraises</i>
<b>Mercredi 2 avril</b>	<i>Œuf cocotte façon Berthoud Sole meunière Sablé breton caramel fraise</i>

Jeudi 3 avril

*Mousseline de poisson arlequin  
Ballotine de volaille farcie aux champignons  
Poire belle Hélène*

Vendredi 4 avril

*Restaurant fermé*

## Déjeuners Avril -Mai 2024

Mardi 22 avril

*Tartare de saumon et daurade  
Poulet sauté à l'estragon  
Rhubarbe confiture de lait*

Mercredi 23 avril

*Asperges à la flamande  
Dos de saumon à l'unilatéral, fricassée de jeunes légumes  
Crêpes flambées*

Jeudi 24 avril

*Crevettes flambées au whisky  
Parmentier de canard façon tournedos, jus corsé  
Baba au rhum*

Vendredi 25 avril

*Restaurant fermé*

Lundi 28 avril

*Restaurant fermé*

Mardi 29 avril

*Saucisson en brioche  
Filet de daurade Dieppoise  
Cerises flambées*

Mercredi 30 avril

*Restaurant fermé*

Jeudi 1<sup>er</sup> mai

*Férié*

Vendredi 2 mai

*Menu examen*

Lundi 5 mai

*Menu examen*

Mardi 6 mai

*Saucisson en brioche  
Filet de daurade Dugléré  
Cerises Jubilé*

Mercredi 7 mai

*Restaurant fermé*

Jeudi 8 mai

*Férié*

Vendredi 9 mai

*Restaurant fermé*

<b>Lundi 12 mai</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Mardi 13 mai</b>	<i>Eventail d'avocat aux crevettes Magret de canard aux cerises Assiette de fruits frais</i>
<b>Mercredi 14 mai</b>	<i>Melon à l'italienne Tartare de bœuf Fraise Melba</i>
<b>Jeudi 15 mai</b>	<i>Asperges en crumble de parmesan Selle d'agneau farcie au romarin, jus corsé Smoothie de fraises au basilic, crème mascarpone vanillée</i>
<b>Vendredi 16 mai</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Lundi 19 mai</b>	<i>Petits pâtés feuilletés Dos de cabillaud Bonne Femme, riz pilaf Poire belle-Hélène</i>
<b>Mardi 20 mai</b>	<i>Salade de crabe aux agrumes Magret de canard au poivre vert Assiette de fruits frais</i>
<b>Mercredi 21 mai</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>Jeudi 22 mai</b>	<i>Eventail d'avocat aux crevettes Côte de bœuf grillée sauce choron Crème cuite à la cassonade jus de fraises et croustillant</i>



**« Les Délices de Saint-Pierre »**

71 rue chantilly

62100 CALAIS

Tel : 03.21.00.71.71

[www.saintpierrecalais.fr](http://www.saintpierrecalais.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)