

# Aux délices de Saint Pierre

RESTAURANT D'APPLICATION

## Menu

2025/2026



RESERVATION 03.21.00.71.71



Lycée Hôtelier SAINT PIERRE

71 rue Chantilly - 62100 CALAIS

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

Menus disponibles pour la période du 19 Janvier 2026 au 28 mai 2026

## RÉSERVATIONS

Cette année, nous vous proposons nos menus en 2 parties, nous sommes heureux de faire découvrir la deuxième édition pour la période du lundi 19 janvier 2026 au jeudi 28 mai 2026. 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 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 Janvier - Février 2026

<b>Lundi 19 janvier</b>	<i>Œuf parfait, crème de lard, ail et épinards Pavé de saumon, sauce Choron Coupe de sorbets</i>
<b>Mercredi 21 janvier</b>	<i>Soupe à l'oignon gratinée Dos de saumon à l'unilatéral, fondue de poireaux, riz créole Jalousie à la crème d'amandes</i>
<b>Jeudi 22 janvier</b>	<b>Menu à 18 €</b> <i>Mousseline de poisson Arlequin Ballotine de volaille farcie aux champignons Poire Belle Hélène</i>
<b>Vendredi 23 janvier</b>	<b>Balade gourmande à travers le monde</b> <i>Les Pays Asiatiques</i>
<b>Lundi 26 janvier</b>	<i>Petit filet de bar meunière, choux étuvés Blanquette d'agneau au lait d'amandes Cerises flambées</i>
<b>Jeudi 29 janvier</b>	<b>Balade gourmande en Bourgogne Franche Comté</b>
<b>Vendredi 30 janvier</b>	<i>Spaghetti au pesto Carré d'agneau rôti en croûte de fruits secs Ananas rôti</i>
<b>Lundi 2 février</b>	<i>Assiette de fruits de mer Suprême de volaille farci aux champignons Baba au rhum</i>
<b>Mercredi 4 février</b>	<i>Œufs en 2 cuissons, fricassée de champignons Escalope de veau à la crème Blanc manger aux amandes</i>
<b>Jeudi 5 février</b>	<b>Menu à 18 €</b> <i>Risotto à l'aneth et moules gratinées Filet de sole à la Fécampoise Ananas frais flambé</i>
<b>Vendredi 6 février</b>	<i>Crevettes flambées au whisky Carré de veau poêlé et patates douces Crêpes soufflées</i>

# Déjeuners de Février - Mars 2026

<b>Lundi 9 février</b>	<i>Petits choux d'andouillette à la moutarde à l'ancienne</i> <i>Côte de bœuf Bordelaise</i> <i>Crêpes suzette</i>
<b>Mardi 10 février</b>	<i>Spaghettis au pesto et saumon fumé</i> <i>Longe de porc poêlée Bruxelloise</i> Cake caramélisé, compotée de griottes au vin rouge, glace pistache
<b>Mercredi 11 février</b>	<i>Œufs farcis Chimay</i> <i>Mignon de porc à la moutarde, écrasé de patates douces</i> Pain perdu, tranche d'ananas caramélisées et blanc manger à la vanille
<b>Jeudi 12 février</b>	<b>Menu « Examen »</b>
<b>Vendredi 13 février</b>	<b>Menu « Saint Valentin »</b>
<b>Lundi 2 mars</b>	<i>Tarte fine à la tomate, chèvre et basilic, petite salade</i> <i>Steak au poivre</i> <i>Dessert du jour</i>
<b>Mardi 3 mars</b>	<i>Gougeonnette de poisson sauce tartare</i> <i>Filet de bar Dieppoise</i> <i>Pêches flambées glace vanille</i>
<b>Jeudi 5 mars</b>	<i>Crevettes flambées au whisky</i> <i>Parmentier de canard façon tournedos, jus corsé</i> <i>Miroir Cassis</i>
<b>Vendredi 6 mars</b>	<b>Balade gourmande à travers le monde</b> <b>« Les pays Méditerranéens »</b>
<b>Mardi 10 mars</b>	<i>Goujonnettes de poisson sauce tartare</i> <i>Filet de bar à la julienne de légumes et safran</i> <i>Pavlova</i>
<b>Mercredi 11 mars</b>	<i>Tarte au Bergues</i> <i>Fricassée de volaille à la bière</i> <i>Succès praliné</i>
<b>Jeudi 12 mars</b>	<i>Financier Brillat Savarin</i> <i>Poitrine de canard aux épices d'Orient</i> <i>Baba Burger</i>
<b>Lundi 16 mars</b>	<i>Royal de Saint-Jacques au bouillon de trompettes de la mort</i> <i>Filet de caneton aux abricots secs et épices</i> <i>Pavlova</i>
<b>Mardi 17 mars</b>	<i>Tartare de saumon et daurade</i> <i>Poulet sauté à l'estragon</i> <i>Beignets glacés à la vanille</i>

# Déjeuners de Mars - Avril 2026

<b>Mercredi 18 mars</b>	<i>Croustade d'œufs brouillés aux fines herbes</i> Suprême de poulet sauté chasseur Assiette de fromages
<b>Jeudi 19 mars</b>	<i>Petits pois et Hussarde grillé</i> Cabillaud à l'orange, royal de petits pois Cramique façon Pain perdu
<b>Lundi 23 mars</b>	<b>Menu « Examen »</b>
<b>Mardi 24 mars</b>	<i>Eventail d'avocat aux crevettes</i> Poulet sauté façon vallée d'Auge Soufflé glacé façon cappuccino
<b>Jeudi 26 mars</b>	<b>Balade gourmande en Occitanie</b>
<b>Lundi 30 mars</b>	<b>Menu « Examen »</b>
<b>Mardi 31 mars</b>	<i>Œuf farci Chimay</i> Moules Frites, sauce au choix Le rêve de Blériot
<b>Mercredi 1<sup>er</sup> avril</b>	<i>Planche de charcuteries</i> Lotte à l'Américaine Crème brûlée
<b>Jeudi 2 avril</b>	<i>Eventail d'avocat aux crevettes</i> Côte de bœuf sauce Béarnaise Crème cuite à la cassonade, jus de fraise et croustillant
<b>Vendredi 3 avril</b>	<b>Menu « Examen »</b>
<b>Mardi 7 avril</b>	<i>Œuf au plat et foie de volaille</i> Moules frites, sauce au choix Fraises Melba
<b>Mercredi 8 avril</b>	<i>Avocats aux crevettes</i> Côte de bœuf sauce Béarnaise Tarte au citron meringuée
<b>Jeudi 9 avril</b>	<b>Balade gourmande en Provence</b>



# Déjeuners de Avril - Mai 2026

**Mardi 28 avril**

*Asperges blanches, crumble de parmesan  
Carré d'agneau persillé  
Miroir Cassis*

**Jeudi 30 avril**

*Asperges en crumble de parmesan  
Selle d'agneau farcie au romarin, jus corsé  
Smoothie de fraises*

**Lundi 4 mai**

*Carte d'œufs  
Dos d'églefin, écrasé de patates douces, sauce Hollandaise  
Soupe de fraises à la menthe*

**Mardi 5 mai**

*Asperges à la Flamande  
Carré d'agneau rôti, bouquetière de légumes  
Charlotte aux fruits rouges*

**Jeudi 7 mai**

*Tartare de daurade et saumon au concombre  
Rôti de lotte au lard  
Baba au rhum*

**Mardi 12 mai**

*Gaspacho Andalou  
Steak tartare  
Soupe de fraise au basilic*

**Lundi 18 mai**

*Salade d'asperges vertes et blanches, vinaigrette d'herbes  
fraîche et œuf poché  
Pavé de rumsteak sauce Roquefort  
Eventail de melon, sirop épicé, sorbet tomates basilic*

**Mardi 19 mai**

*Melon à l'Italienne  
Magret de canard au cassis  
Ananas frais flambé*

**Mercredi 20 mai**

*Asperges à la Flamande  
Dos de cabillaud Grenobloise, écrasé de pommes de terre,  
tomates rôties  
Fraises Melba*

**Jeudi 21 mai**

*Tarte fine aux Saint-Jacques  
Steak tartare  
Tarte fine fraise et mangue, sorbet citron, jus de fraise*

**Vendredi 22 mai**

*Tomates, fraises, Burrata  
Saltimbocca  
Café gourmand Italien*

**Mardi 26 mai**

*Trio de rillettes de poisson  
Côte de bœuf grillée Béarnaise  
Assiette de fruits frais*

**Mercredi 27 mai**

*Petits choux d'andouillette à la moutarde à l'ancienne  
Foie de veau à la Lyonnaise  
Dame blanche*



**« 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)