

Aux délices de Saint Pierre

Restaurant d'application



ANNEE SCOLAIRE
2026 - 2027



LIVRET
MENUS

Nouveau



Réservez
avec ZenChef

EDITION N°1
DU 14 SEPTEMBRE 2026
AU 15 JANVIER 2027

RESTAURANT D'APPLICATION - LYCÉE HÔTELIER SAINT PIERRE
71 RUE DE CHANTILLY - 62100 CALAIS

03.21.00.71.71

WWW.SAINTPIERRECALAIS.FR

RÉSERVATIONS

Cette année, nous vous proposons nos menus en 2 temps, le premier concernera la période du lundi 14 septembre 2026 au vendredi 15 janvier 2027. Le suivant couvrira le reste de l'année et vous pourrez réserver à partir du lundi 7 décembre 2026 pour la deuxième période. 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 ou sur l'application « ZenChef ». 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.

Les élèves et étudiants seront heureux de vous accueillir les lundis, mardis, jeudis, vendredis. « Les déjeuners des apprentis » viendront enrichir l'amplitude d'ouverture les mercredis midis. L'accueil des diners des vendredis soirs est désormais souhaité de 19h30 à 20h.

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 prévenir au plus tôt.

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

26€

(HORS BOISSONS)

AMUSE-BOUCHE
ENTREE
PLAT
DESSERT

42€

BOISSONS COMPRISES

AMUSE-BOUCHE
ENTREE
PLAT
DESSERT

UNIQUEMENT
SOIRÉE
CHAMPAGNE

6 novembre 2026

Soirée Champagne

Le Voile de Saint-Jacques

*Cuisse de pigeon confites en croustillant et son mesclun
Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre fumée, artichaut
poêlé*

Biscuit madeleine, ganache vanille et confit de citron

4 décembre 2026

« Balade entre le chaud et le froid »

*Velouté glacé de petits pois, chantilly parmesan, fregola sarda
croustillante*

*Turbot mi-cuit, velouté de coquillages, mousseline de chou-fleur
Suprême de volaille farci au foie gras*

Pressé de pommes, biscuit brownies, crémeux caramel

8 janvier 2026

Soirée « Tour de France des saveurs »

*Croustillant de ris de veau, mayonnaise citron
Magret de canard snacké, betteraves multicolores
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus corsé au thym
Assiette gourmande*

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.*

16 €

(HORS BOISSON)

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

14 €

(HORS BOISSON)

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

Formule
rapide servie
en moins
d'une heure

Déjeuners de Septembre - Octobre 2026

Lundi 14 septembre	Saucisson brioché sauce Porto Pot au feu <i>Tarte au citron meringuée</i>
Jeudi 17 septembre	Tartare de truite et concombre Mignon de porc à la Lyonnaise Poire pochée au vin rouge
Vendredi 18 septembre	<i>Salade tiède de raie aux agrumes</i> <i>Paupiette de volaille braisée au cidre</i> <i>Pommes vallée d'Auge</i>
Lundi 21 septembre	<i>Fricassée de volaille Bourguignonne</i> Plateau de fromages Poire pochée à la Dijonnaise
Mardi 22 septembre	Légumes primeurs, œuf mimosa et vinaigrette à l'ancienne <i>Suprême de volaille fermière, jus corsé</i> <i>Dessert du jour</i>
Mercredi 23 septembre	<i>Saucisson brioché</i> <i>Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne</i> <i>Tarte aux figes et noisettes</i>
Jeudi 24 septembre	<i>Terrine de légumes de saison, vinaigrette tiède aux herbes</i> <i>Suprême de volaille fermière rôti, jus corsé aux sucs</i> <i>Tarte amandine aux poires</i>
Vendredi 25 septembre	<i>Trio de rillettes de poissons</i> <i>Magret de canard au poivre vert</i> <i>Tartelette aux poires à la Bergère</i>
Lundi 28 septembre	<i>Potage de chou-fleur au lait de coco et curry</i> <i>Poulet rôti, Bouquetière de légumes</i> <i>Brioche façon pain perdu</i>
Mardi 29 septembre	<i>Tartare de tomates anciennes, Burrata crémeuse et pesto</i> <i>Filet de poisson meunière, beurre noisette et câpres</i> <i>Dessert du jour</i>

Déjeuners de Octobre 2026

Jeudi 1^{er} octobre	<i>Velouté de légumes de saison, tuile croustillante</i> <i>Filet de poisson du moment, beurre blanc citronné</i> <i>Dessert du jour</i>
Lundi 5 octobre	<i>Crème de champignons, noisette et Comté</i> <i>Osso-bucco Piémontaise</i> <i>Panacotta poire caramélisée et crumble</i>
Mardi 6 octobre	<i>Quiche Jambon épinards</i> <i>Poulet rôti au thym</i> <i>Pomme au four, glace vanille</i>
Mercredi 7 octobre	<i>Coquille Saint-Jacques gratinée</i> <i>Filet de poisson à l'oseille</i> <i>Sablé Pommes Coings, sauce au thé</i>
Jeudi 8 octobre	<i>Petits choux aux escargots, sauce mousseline à l'ail et persil</i> <i>Fricassée de volaille aux écrevisses</i> <i>Mirabelles flambées</i>
Vendredi 9 octobre	<i>Petit pavé de poissons en viennoise de légumes</i> <i>Pêche du jour, risotto vert et bouillon d'herbes ou Steak au poivre</i> <i>Assiette de fromages</i>
Lundi 12 octobre	<i>Flamiche aux poireaux</i> <i>Poulet sauté chasseur</i> <i>Plateau de fromages</i>
Mardi 13 octobre	<i>Terrine de saumon fumé maison, crème citronnée et blinis</i> <i>Pêche du jour vapeur, sauce vierge</i> <i>Tarte myrtille noisette et poire pochée</i>
Mercredi 14 octobre	<i>Champignons blancs à la crème</i> <i>Contrefilet rôti, gratin de pommes de terre, jardinière de légumes</i> <i>Saint Honoré</i>
Jeudi 15 octobre	<i>Risotto aux champignons et lard, copeaux de Chabichou</i> <i>Pêche du jour, crumble aux épices et crème de coquillages</i> <i>Pommes flambées</i>
Vendredi 16 octobre	<i>Cromesquis de poisson et champignons</i> <i>Rosette d'agneau en écrin d'herbes</i> <i>Plateau de fromages ou Cerises flambées</i>

Déjeuners de Novembre 2026

Mardi 3 Novembre	<i>Tarte fine au boudin blanc et pommes Rôti de porc Orlof Mirabelles flambées, glace vanille</i>
Mercredi 4 Novembre	<i>Jalousie de poissons, beurre d'agrumes Mignon de porc Duroc Choux au citron vert</i>
Jeudi 5 Novembre	<i>Œuf en 2 cuissons, crème de fèves Poulet en cocotte, citron sous la peau, fine ratatouille Riz au lait, sauce caramel</i>
Mardi 10 Novembre	<i>Tarte fine épinards et chèvre Longe de porc Boulangère Pommes flambées</i>
Jeudi 12 Novembre	<i>Ballotine de volaille farcie aux herbes, pickles de légumes Magret de canard poêlé façon bistrot, jus corsé aux baies Tarte fine au chocolat et framboises</i>
Mardi 17 Novembre	<i>Salade de gésiers confits tièdes, œuf mollet Magret de canard en cuisson basse température, sauce poivrade Millefeuille</i>
Mercredi 18 Novembre	<i>Crème légère de fèves, marinière de coquillages aux pistaches Parmentier de canard Paris Brest au sésame noir</i>
Jeudi 19 novembre	<i>Finger de saumon, crème d'endives caramélisées Magret de canard à l'orange, clémentine rôtie Crêpes suzette</i>
Mardi 24 Novembre	 <i>Semaine au profit « des Restos du cœur »</i> 
Jeudi 26 Novembre	 <i>Semaine au profit « des Restos du Cœur »</i> 
Vendredi 27 Novembre	 <i>Semaine au profit des « Restos du cœur »</i> 
Lundi 30 Novembre	<i>Spaghettis à la crème de champignons Médailillon de porc cressonnaire Tarte tatin</i>

Déjeuners de Décembre 2026

Mardi 1^{er} Décembre	<i>Bisque de langoustines Petit filet Strogonof Gratin de fruits d'Automne</i>
Mercredi 2 décembre	<i>Huîtres chaudes au sabayon de Champagne Magret de canard aux baies de cassis Pavlova ou Succès praliné</i>
Vendredi 4 Décembre	<i>Crème de cuisses de grenouille Filet de poisson meunière aux amandes Crêpes suzette</i>
Mardi 8 Décembre	<i>Bisque de crabes Pavé de biche chasseur Gratin d'agrumes</i>
Mercredi 9 décembre	<i>Assiette d'huîtres Poulet rôti, purée de pommes de terre, fagot de haricots verts Entremet café noisettes</i>
Jeudi 10 Décembre	<i>Foie gras mi-cuit, chutney de saison et brioche toastée Filet mignon de porc rôti, jus réduit Dessert du jour</i>
Vendredi 11 Décembre	<i>Petits choux aux escargots Ragoût de ris de veau et rognons aux champignons sauvages Plateau de fromages ou Pruneaux flambés</i>
Lundi 14 Décembre	<i>Assiette de fruits de mer Noisette de chevreuil façon Grand Veneur Soufflé chaud au chocolat</i>
Mardi 15 Décembre	<i>Assiette de fruits de mer Filet de poisson meunière Crème brûlée à la chicorée</i>
Mercredi 16 Décembre	<i>Pêche du jour « vapeur », tartare d'huîtres, crème iodée au Riesling Noisette d'agneau au cacao Cake caramélisé, compotée de griottes au vin rouge, glace pistache ou Tarte Tatin</i>
Jeudi 17 Décembre	<i>Assiette de fruits de mer Ballotine de volaille sauce foie gras Assiette gourmande</i>
Vendredi 18 Décembre	<i>Risotto crémeux, jambon de pays et potimarron Râble de lapin farci aux herbes Ananas frais, glace rhum raisin</i>

Déjeuners de Janvier 2027

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

Mardi 5 janvier	<i>Assiette de poissons fumés Suprême de pintade fermière, jus réduit aux morilles Dessert du jour</i>
Mercredi 6 janvier	<i>Soufflé au Roquefort et noix Waterzoï de poissons Baba Mojito ou Baba au rhum</i>
Jeudi 7 janvier	<i>Bisque de crustacés et tartare de Saint Jacques Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre Nantais Crêpes suzette</i>
Vendredi 8 janvier	<i>Tartare de saumon Carré d'agneau en croûte d'épices samossa aux agrumes Allumette au chocolat noir et clémentines</i>
Lundi 11 janvier	<i>Œuf parfait, crème au lard et ail fumé Magret de canard au poivre vert Ananas frais</i>
Mardi 12 janvier	<i>Crumble d'endives et Maroilles Steak au poivre Tarte bourdaloue</i>
Mercredi 13 janvier	<i>Tarte fine au boudin blanc Filet de poisson meunière Ananas frais, glace rhum raisins</i>
Jeudi 14 janvier	<i>Crème chaude de brocolis, Fourme d'Ambert, champignons et amandes Carré de porc poêlé et patates douces Plateau de fromages</i>
Vendredi 15 janvier	<i>Crème de champignons et d'ail et sa raviole Pintadeau rôti sur canapé Assiette de fruits exotiques</i>



« Les Délices de Saint-Pierre »

71 rue chantilly

62100 CALAIS

Tel : 03.21.00.71.71

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