



2021 2022

Restaurant d'Application

« *Aux Délices de Saint Pierre* »



Lycée Hôtelier
Saint Pierre

71 rue Chantilly

62100 CALAIS

 03 21 00 71 71

 www.saintpierrecaiais.fr

 Lycée Pro & Hôtelier 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 réintégrant les cours dès 14h, nous vous remercions de votre compréhension.

L'accueil des dîners des vendredis soirs est désormais souhaité de 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.

Mesures sanitaires COVID-19

Soucieux de votre sécurité et de celle de nos élèves, nous vous accueillerons dans les meilleures conditions relatives aux protocoles des restaurants, à savoir :

- **Vérification du passe sanitaire obligatoire à l'entrée du restaurant,**
- **Port du masque obligatoire au sein du restaurant pour tous déplacements (déplacements, toilettes...)**
- **6 clients maximum par tables,**
- **Respect des gestes barrières,**
- **Espacement des tables de plus d'un mètre**
- **Port du masque obligatoire pour les élèves et membres du personnel**
- **Mise à disposition d'un QR code de rappel à scanner à l'entrée**
- **Paiement à table et de préférence en carte bancaire sans contact.**

Tarifs et menus :

Déjeuner du jour	Déjeuner formule rapide <i>servie en moins d'une heure</i>	Diners gastronomiques à thème du vendredi soir*
12€ hors boissons	10 € hors boissons	22 € hors boissons
Entrée	Entrée + Plat	amuse-bouche
plat	<i>ou</i>	entrée
dessert	Plat + Dessert	plat
		dessert

**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.

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

Monsieur Benoît HALIPRE

Directrice

Chef de Travaux

Les Soirées Gastronomiques à thème « vendredis du mois »

*Les vendredis soirs,
les étudiants de **BTS Management en Hôtellerie-Restaurant** vous proposent
des soirées gastronomiques à thème.*

Formule à 22 euros hors boissons

**** sauf soirée Champagne 40 euros par personne*

26 novembre 2021	<i>La Champagne***</i> <i>Ris de veau poêlés, purée de pois cassés, cèpes rôtis Tian de canard, orange et navets Entremet verveine citron</i>
10 décembre 2021	<i>Autour des Fêtes</i> <i>Crèmeux de potimarron et St Jacques Mendiants de volaille, crèmeux d'artichauts, légumes oubliés Douceur griottes</i>
25 février 2022	<i>Autour des Carnavals</i> <i>Dos de cabillaud, velouté de panais et butternut Baron d'agneau, viennoise à la sariette Panna Cotta aux poires et crumble</i>
25 mars 2022	<i>Le Printemps des régions</i> <i>Escalope de foie gras poché, bouillon de crevettes grises Joue de porc façon carbonade Déclinaison de St Honoré</i>
06 mai 2022	<i>Ballade dans le Sud-Ouest</i> <i>Finger de saumon basquaise, émulsion au piment d'Espelette Suprême de pintade façon périgourdine, clafoutis à l'Ossau-Iraty Succès noix, sorbet Armagnac</i>

Déjeuners de Septembre – Octobre 2021

Vendredi 17 septembre	<i>Salade tiède de raie aux agrumes Paupiette de volaille braisée au cidre Pommes flambées Vallée d'Auge</i>
Lundi 20 septembre	<i>Restaurant fermé</i>
Mardi 21 septembre	<i>Restaurant fermé</i>
Mercredi 22 septembre	<i>Restaurant fermé</i>
Jeudi 23 septembre	<i>Macédoine de légumes Steak sauté Bordelaise Tarte myrtilles-noisettes</i>
Vendredi 24 septembre	<i>Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits Bourride Sétoise Crème Catalane</i>
Lundi 27 septembre	<i>Restaurant fermé</i>
Mardi 28 septembre	<i>Ouf poché crème au bleu Mignon de porc Paris Brest revisité</i>
Mercredi 29 septembre	<i>Soupe de poissons Bavette aux échalotes caramélisées Nougat glacé</i>
Jeudi 30 septembre	<i>Crèmeux de potimarron Mignon de porc au maroilles Crème brûlée à la chicorée</i>
Vendredi 1er octobre	<i>Langoustines et criques de pommes de terre Filet d'agneau en croûte de pommes de terre Tarte fine aux poires</i>
Lundi 4 octobre	<i>Feuilleté d'œufs brouillés, piperade et jambon de Bayonne Selle d'agneau farcie, sauce Madiran Pruneaux flambés sur glace vanille</i>
Mardi 5 octobre	<i>Potage julienne d'Arblay contrefilet rôti, gratin de pommes de terre flan à la vanille version Conticini</i>
Mercredi 6 octobre	<i>Œuf cocotte façon Berthoud Filet d'omble chevalier Grenobloise</i>

Crêpe flambée

Jeudi 7 octobre

*Crème de chou fleur aux crustacés
Parmentier de cabillaud
Dessert du jour*

Vendredi 8 Octobre

*Petit pavé de bar en viennoise de légumes
Pavé de cabillaud rôti, risotto vert et bouillon d'herbes
Paris Brest*

Lundi 11 octobre

*Charlotte de saumon à l'avocat
Filets de sole Dieppoise
Tarte au chocolat*

Mardi 12 octobre

*Potage cultivateur
Poulet rôti, pommes gaufrettes
sablé pommes coing, sauce au thé*

Mercredi 13 octobre

*Œuf poché Bourguignonne
Pavé de saumon façon carbonnade
Crème brûlée à la chicorée*

Jeudi 14 octobre

*Cappuccino de champignons
Magret de canard façon périgourdine
Dessert du jour*

Vendredi 15 octobre

*Tartare de truite et concombre
Filet mignon en croûte de chorizo
Assiette de fruits frais et sorbets*

Lundi 18 octobre

*Velouté Choisy
Blanquette de lapereau au safran
Cerises Jubilé*

Mardi 19 octobre

*Risotto à la moelle et champignons
Poulet sauté chasseur
Millefeuille à la vanille*

Mercredi 20 octobre

*Crème de lentille et œuf poché
Fricassée de volaille aux girolles et vin du jura
Cerises flambées*

Jeudi 21 octobre

*Œuf en meurette, royale de champignons
Magret de canard façon périgourdine
Calais*

Vendredi 22 octobre

*Assiette de fruits de mer
Filet de poisson blanc en écailles sauce safranée
Quatre quart breton aux pommes caramélisées*

Déjeuners de Novembre – Décembre 2021

Lundi 8 novembre

*Tarte à l'oignon
Carré d'agneau persillé
Mousse aux deux chocolats*

Mardi 9 novembre

*Rognons flambés Beaugé
Jambonnette de canard à l'estragon
Dôme marron chocolat, glace à la châtaigne*

Mercredi 10 novembre

*Œuf croustillant et crémeux de fèves
Civet de chevreuil aux champignons
Pêches flambées*

Jeudi 11 novembre

Férié

Vendredi 12 novembre

Restaurant fermé

Lundi 15 novembre

Restaurant fermé

Mardi 16 novembre

*Potage St Germain
Côte à l'os sauce bordelaise, pommes miettes
Beignet de truffes au chocolat*

Mercredi 17 novembre

*Goujonnettes de poisson sauce tartare
Salmis de faisan, pommes fondantes
Crêpes Suzette*

Jeudi 18 novembre

*Tourte aux champignons
Joue de bœuf façon provençale
Pruneaux flambés*

Vendredi 19 novembre

Restaurant fermé

Lundi 22 novembre

*Salade tiède de chou vert au lard fumé et œuf poché
Fricassée de pintade au curry
Crêpes flambées*

Mardi 23 novembre

*Salade de coco, fine ratatouille
Daurade en aioli
Soufflé chaud à la vanille*

Mercredi 24 novembre

*Jalousie de poisson, beurre émulsionné aux agrumes
Pavé de saumon au fenouil en croûte d'herbes
Verrine façon Forêt noire*

Jeudi 25 novembre

*Potage saint germain aux croutons
Entrecôte sautée Bercy pommes miettes
Ile flottante*

Vendredi 26 novembre	<i>Restaurant fermé</i>
Lundi 29 novembre	<i>Restaurant fermé</i>
Mardi 30 novembre	<i>Raviole de crevettes Carré d'agneau rôti Ananas en tajine</i>
Mercredi 1er décembre	<i>Crème de choux fleur Coq au vin Tarte tatin</i>
Jeudi 2 décembre	<i>Croquette d'ail fumé Suprême de volaille au chorizo Tartelette soufflée à la crème d'amandes</i>
Vendredi 03 décembre	<i>Restaurant fermé</i>
Lundi 06 décembre	<i>Jalousie à la mousseline de poisson Veau marengo Ile flottante</i>
Mardi 07 décembre	<i>Mousse d'avocat au pamplemousse Saumon en croûte d'herbe Pavlova</i>
Mercredi 08 décembre	<i>Avocat aux crevettes Curry d'agneau, riz basmati Tiramisu au spéculos</i>
Jeudi 9 décembre	<i>Quiche Lorraine Escalope viennoise Tartelette au citron</i>
Vendredi 10 décembre	<i>Restaurant fermé</i>
Lundi 13 décembre	<i>Huîtres chaudes, duxelles de champignons Magret de canard au poivre vert Pêches flambées glace vanille</i>
Mardi 14 décembre	<i>Potage St germain Entrecôte double bordelaise Tarte fine au citron vert</i>
Mercredi 15 décembre	<i>Potage de potiron et châtaignes caramélisées Sauté de veau Marengo Choux caramélisés au praliné</i>
Jeudi 16 décembre	<i>Croustillant de polenta au magret fumé Carré d'agneau rôti</i>

Vendredi 17 décembre

Riz au lait exotique meringué

*Tartare de saumon et dorade
Filet de pintadeau farci aux herbes
Pavlova aux fruits rouges*

Déjeuners de Janvier – Février 2022

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

Lundi 03 janvier	<i>Crème chaude de brocolis, fourme d'ambert, champignons et amandes Parmentier de canard Tarte fine aux pommes</i>
Mardi 04 janvier	<i>Croustade d'œuf mollet à la reine Sole meunière Savarin</i>
Mercredi 05 janvier	<i>Salade Caesar Carré d'agneau persillé Profiteroles</i>
Jeudi 06 janvier	<i>Assiette nordique Fricassée de pintade au curry, riz basmati aux fruits Galette des rois</i>
Vendredi 07 janvier	<i>Tarte fine aux St Jacques, fondue de poireaux Suprême de volaille farci au foie gras Savarin aux fruits</i>
Lundi 10 janvier	<i>Risotto aux fruits de mer Escalope de veau Milanaise Panna cotta aux fruits rouges</i>
Mardi 11 janvier	<i>Saucisson en brioche Filet de poisson meunière Chocolat confiture de lait et réglisse</i>
Mercredi 12 janvier	<i>Crumble d'endives, maroilles et noix Tomate farcie, riz créole Flan parisien</i>
Jeudi 13 janvier	<i>Saucisson brioché de St Jacques et saumon Mignon de porc au Chaource Baba au rhum</i>
Vendredi 14 janvier	<i>Kebab de volaille aux épices Filet de poulet pané, légumes grillés sauce diable Paris Brest</i>
lundi 17 janvier	<i>Saucisson brioché Poulet sauté Vallée d'Auge</i>

Salade de fruits exotiques

mardi 18 janvier

*Assiette nordique
Pavé de saumon à l'unilatéral
Beignet glacé à la vanille*

mercredi 19 janvier

*Macédoine de légumes
Lasagnes saumon épinards
Tarte croustillante pommes et raisin*

jeudi 20 janvier

*Croustade d'œufs brouillés aux fines herbes
Steak grillé sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf
Dessert du jour*

vendredi 21 janvier

*Crème chaude de brocolis, fourme d'Ambert, champignons et
amandes
Carré d'agneau rôti aux fruits secs
Bavarois rubané*

lundi 24 janvier

*Œuf mollet croquant, polenta et crème d'écrevisses
Poularde pochée sauce suprême
Poire Belle Hélène*

mardi 25 janvier

*Crème Agnès Sorel
Filet de saumon à l'oseille
Sablé breton*

mercredi 26 janvier

*Tarte gratinée
Potée auvergnate
Salade de fruits*

jeudi 27 janvier

*Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons
Escalope de veau à la crème
Blanc manger aux amandes*

vendredi 28 janvier

*Choux aux escargots
Ragoût de ris de veau et rognons aux champignons
Crêpes flambées*

Samedi 29 janvier

Retrouvez nous lors de nos Portes Ouvertes

lundi 31 janvier

*Assiette de fruits de mer
Suprême de volaille farci aux champignons
Baba au rhum*

mardi 1er février

*Vol au vent de chaource et lard
Magret de canard flambé
Chocolat Maracuja*

mercredi 02 février

Salade de chèvre chaud



*Galette complète
Crêpes au sucre*

jeudi 03 février

*Velouté Dubarry
Limande sautée meunière, pommes noisettes et poêlée de légumes verts
Assortiment de choux*

vendredi 04 février

*Goujonnettes de poisson sauce tartare
Côte de bœuf grillé sauce Béarnaise
Assiette de fruits exotiques*

Déjeuners de Février - Mars - Avril 2022

lundi 21 février	<i>Tarte fine à la tomate, chèvre et basilic. Petite salade Steak au poivre Calais</i>
Mardi 22 février	<i>Tarte à l'Ossau Iraty Saltimbocca, pâtes fraîches Carpaccio de poires à la vanille, comme la Belle Hélène</i>
mercredi 23 février	<i>Œuf cocotte Florentine Hachis Parmentier Pommes chaudes confites à la cannelle</i>
jeudi 24 février	<i>Restaurant fermé</i>
vendredi 25 février	<i>Raviole à la crème de champignon et d'ail Sole meunière Mille-feuille</i>
lundi 28 février	<i>Royale de saint jacques au bouillon de trompettes de la mort Filet de caneton aux abricots secs et épices Pavlova</i>
mardi 1er mars	<i>Quiche jambon épinard Suprême de poulet sauté chasseur Déclinaison des fruits des bois</i>
mercredi 02 mars	<i>Œufs farcis Chimay Jambalaya de poulet Moelleux au chocolat</i>
jeudi 03 mars	<i>Jaune d'œuf acidulé Suprême de pintade à l'aigre douce Ananas flambé</i>
vendredi 04 mars	<i>Gaspacho aux langoustines Filet mignon de porc au chorizo Crème catalane</i>
lundi 07 mars	<i>Menu examen blanc</i>
mardi 08 mars	<i>Quiche jambon épinards Tartare de bœuf, frites Abricot noisettes</i>
mercredi 9 mars	<i>Menu examen Uniquement des tables de 4 cvts</i>
jeudi 10 mars	<i>Risotto de gambas Dos de cabillaud, velouté de panais</i>

	<i>Entre mes rêves</i>
vendredi 11 mars	<i>Restaurant fermé</i>
lundi 14 mars	<i>Petit ragoût d'écrevisses et champignons sauvages au gratin Rognons de veau au madère Pêche flambée</i>
mardi 15 mars	<i>Raviole de maroilles, bouillon d'endives à la bière Dos de cabillaud en croûte de noix Miroir cassis</i>
mercredi 16 mars	<i>Avocat aux crevettes Lotte à l'américaine Paris Brest</i>
jeudi 17 mars	<i>Rillettes de poisson Blanquette de veau à l'ancienne Tulipe de sorbets et fruits frais</i>
vendredi 18 mars	<i>Restaurant fermé</i>
Samedi 19 mars	Retrouvez nous lors de nos Portes Ouvertes
lundi 21 mars	<i>Restaurant fermé</i>
mardi 22 mars	<i>Déjeuner buffet</i>
mercredi 23 mars	<i>Trio de rillettes de poissons Limande meunière Tarte Tatin</i>
jeudi 24 mars	<i>Soufflé au fromage Mignon de porc à la moutarde Pêches Melba</i>
vendredi 25 mars	<i>Restaurant fermé</i>
lundi 28 mars	<i>Aspic d'œuf en gelée au saumon fumé Sole meunière Crêpes Suzette</i>
mardi 29 mars	<i>Goujonnette de poisson sauce tartare Blanquette de veau à l'ancienne Millefeuille pommes caramel</i>
mercredi 30 mars	<i>Tarte fine d'escargots aux champignons et courgettes Escalope de saumon à l'oseille</i>

	<i>Poires flambées</i>
jeudi 31 mars	<i>Œuf mollet aux petits pois Pièce de bœuf grillée sauce Béarnaise Crêpes flambées</i>
vendredi 1^{er} avril	<i>Restaurant fermé</i>
lundi 04 avril	<i>Assiette de tapas Paëlla Assiette gourmande espagnole</i>
mardi 05 avril	<i>Goujonnette de poisson sauce tartare Poularde pochée sauce suprême Brownies choc coco</i>
mercredi 06 avril	<i>Restaurant fermé</i>
jeudi 07 avril	<i>Tartare de poisson Déclinaison de burgers Dessert du jour</i>
vendredi 8 avril	<i>Restaurant fermé</i>

Déjeuners d'Avril -Mai 2022

lundi 25 avril

*Asperges à la flamande
Pavés de cabillaud demi-sel, petits cocos au beurre
émulsionné
Tarte bourdaloue*

mardi 26 avril

*Noix de st jacques en tarte fine
Steak au poivre
Tarte soufflé au chocolat*

mercredi 27 avril

*Mousseline de poisson arlequin
Pintadeau rôti sur canapé
Pommes flambées*

jeudi 28 avril

*Asperges sauce mousseline
Jambonnette de canard à l'estragon
Charlotte aux fraises*

vendredi 29 avril

*Œuf mollet croquant, polenta et crème d'écrevisses
Tartare de bœuf frites
Parfait glacé aux poires, poires caramélisées et crumble*

Samedi 30 avril

Retrouvez nous lors de nos Portes Ouvertes

lundi 2 mai

*Salade tiède de raie aux agrumes
Poulet cocotte grand mère
Paris Brest*

mardi 3 mai

*Goujonnette de poisson sauce tartare
Pintadeau rôti
Tartelette fraises chocolat blanc*

mercredi 4 mai

*Asperges à la flamande
Filet de saumon en ballottine au basilic
Smoothie de fraises à la menthe, crème mascarpone vanillée*

Jeudi 5 mai

*Salade Caesar
Curry d'agneau, riz madras
Nougat glacé*

Vendredi 6 mai

*Menu examen
Tables de 4 et 2 cvts uniquement*

lundi 9 mai

*Assiette de poissons fumés
Jambonnette de canard à l'orange
Crumble aux pommes et à la rhubarbe*

mardi 10 mai

*Crevettes flambées
Carré de porc Choisy*

	<i>Rhubarbe et confiture de lait</i>
mercredi 11 mai	<i>Crevettes flambées au whisky Parmentier de canard façon tournedos, jus corsé Café gourmand</i>
Jeudi 12 mai	<i>Ficelle picarde Waterzoi de volaille Crème brûlée à la chicorée</i>
Vendredi 13 mai	<i>Menu examen Tables de 4 et 2 cvts uniquement</i>
lundi 16 mai	<i>Restaurant fermé</i>
mardi 17 mai	<i>Restaurant fermé</i>
mercredi 18 mai	<i>Gaspacho et gambas aux épices Curry d'agneau Blanc manger aux fruits exotiques</i>
Jeudi 19 mai	FERIE