

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

Menus disponibles pour la période du 29 Septembre 2025 au 16 janvier 2026

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 les contraintes de fin de cours pour nos élèves et étudiants, 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 prévenir au plus tôt.

Merci de votre aide, de votre compréhension et de l'intérêt que vous portez à la vie de l'établissement.

RÉSERVATIONS

Cette année, nous vous proposons nos menus en 2 parties, le premier concernera la période du lundi 29 septembre 2025 au vendredi 16 janvier 2026. Le suivant couvrira le reste de l'année et vous pourrez réserver à partir du lundi 8 décembre 2025 pour la deuxième période. Les réservations se font du lundi au vendredi de 9h 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 dans des conditions particulières et il se peut que les demandes de réservation au-delà de 8 personnes soient réparties sur 2 tables. Cela vous sera alors signifié lors de la réservation.

CONDITIONS TARIFAIRES

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). Lors de réservation en nombre, un acompte pourra vous être demandé.

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

10 octobre 2025	Soirée Champagne <i>Truite Gravlax</i> <i>Œuf parfait, crème de Parmesan et cèpes</i> <i>Joue de porc au cumin et légumes confits</i> <i>Biscuit Madeleine, Ganache Vanille - Passion</i>
7 novembre 2025	Saveurs d'Automne <i>Pain de Saint-Jacques, jus corsé, crème de Saint-Jacques</i> <i>Le lieu jaune et la courgette</i> <i>Magret farci au foie gras</i> <i>Douceur pralinée et fruits d'automne</i>
28 novembre 2025	Soirée « La route des vins » <i>Tacos de foie gras, gelée de Ratafia</i> <i>Foie gras au pain d'épices, Tatin au miel</i> <i>Pavé de bœuf, jus au foin</i> <i>Miroir Cassis</i>
12 décembre 2025	Soirée Tables de fêtes <i>Bonbon de foie gras, compotée de mangue</i> <i>Crèmeux de chou-fleur au jus de coques, St Jacques snackées et persillade d'herbes</i> <i>Mendiant de chapon façon Périgourdine, légumes rôtis</i> <i>Variation autour du chocolat</i>
6 mars 2026	Soirée Carnaval de Venise <i>Caviar de courgettes, crème de parmesan et gressin maison</i> <i>Risotto frit, gambas et asperges, vinaigrette au pesto</i> <i>Mignon de porc façon Saltimbocca</i> <i>Farandole de desserts</i>
27 mars 2026	Soirée « Le printemps dans l'assiette » <i>Panacotta d'asperges</i> <i>Noix de Saint-Jacques snackées, poires et noisettes</i> <i>Souris d'agneau laquée</i> <i>Pavlova aux fruits rouges</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

Déjeuners de Septembre - Octobre 2025

Lundi 22 septembre	<i>Fricassée de volaille Bourguignonne Plateaux de fromages Poire pochée Dijonnaise</i>
Jeudi 25 septembre	<i>Moules Marinière Poulet en cocotte, citron sous la peau, fine ratatouille Pruneaux flambés</i>
Vendredi 26 septembre	<i>Trio de rillettes de poissons Magret de canard au poivre vert Tartelette aux poires à la Bergère</i>
Lundi 29 septembre	<i>Tartare de saumon au citron vert Carré d'agneau rôti au thym Mousse aux 2 chocolats</i>
Jeudi 02 octobre	<i>Œuf poché Bourguignonne Sole meunière Crème brûlée</i>
Lundi 6 octobre	<i>Potage de chou-fleur au lait de coco et curry Poulet rôti, bouquetière de légumes Cerises Jubilé</i>
Mardi 7 octobre	<i>Potage Julienne Darblay Poulet rôti au thym, pommes frites Calais</i>
Jeudi 9 octobre 2025	<i>Ravioles de Maroilles, bouillon d'endives à la bière Filet mignon de porc sauce moutarde et lard croustillant Gratin de fruits</i>
Lundi 13 octobre	<i>Salade tiède de chou vert au lard fumé et œuf poché Fricassée de pintade au curry Crêpes flambées</i>
Mardi 14 octobre	<i>Potage Julienne Darblay Poulet rôti au thym, pommes frites Paris Brest au sésame noir</i>
Mercredi 15 octobre	<i>Champignons blancs à la crème Contrefilet rôti, gratin de pommes de terre, jardinière de légumes Mousse au chocolat</i>
Jeudi 16 octobre	<i>Tartare de Saint-Jacques et topinambour, velouté potimarron et châtaignes Waterzoï Terre et Mer Poire et son pain perdu au caramel de pommes</i>

Déjeuners de Novembre 2025

Lundi 3 novembre	<i>Crème de champignons, noisette et Comté Osso-Bucco Piémontaise Panacotta poires caramélisées et crumble</i>
Mardi 4 Novembre	<i>Assiette Lyonnaise Entrecôte double sauce Bordelaise Gratin de fruits d'automne</i>
Mercredi 5 Novembre	<i>Crème Dieppoise Poulet rôti, pommes purée, fagot de haricots verts Choux au citron vert</i>
Jeudi 6 Novembre	<i>Carpaccio de Daurade et St Jacques, légumes marinés, blinis de sarrasin Lapereau à la ficelle, velouté moutardé et légumes oubliés Assiette de fruits exotiques</i>
Vendredi 7 Novembre	<i>Petit pavé de bar en viennoise de légumes Dos de cabillaud rôti, risotto vert et bouillon d'herbes ou Steak au poivre Assiette de fromages</i>
Jeudi 13 Novembre	<i>Crème de potiron, poire grillée, fromage de chèvre et pignons Ballotine de volaille aux épices douces Crêpes flambées</i>
Vendredi 14 Novembre	<i>Cromesquis de poisson et champignons Rosette d'agneau en écrin d'herbes Plateau de fromages ou Cerises flambées</i>
Lundi 17 Novembre	<i>Cocktail de crevettes Poulet poêlé forestière Paris Brest</i>
Mardi 18 Novembre	<i>Potage Saint Germain Dos de lieu meunière Riz au lait exotique meringué</i>

Déjeuners de Novembre - Décembre 2025

Jeudi 20 Novembre	<i>Risotto au Crottin de Chavignol, champignons et lard grillé Pavé d'églefin, crumble aux graines, mousseline de potimarron et légumes de saisons Gratin de fruits d'automne</i>
Vendredi 21 Novembre	<i>Le Beaujolais Nouveau Planche apéritive Onglet à l'échalote ou Foie de veau à la Lyonnaise Faisselle au choix</i>
Lundi 24 Novembre	<i>Crème de Potimarron et carottes au lait de coco Navarin façon Tajine aux pruneaux et amandes Île flottante</i>
Mardi 25 Novembre	<i>Crème Agnès Sorel Pavé de saumon à l'oseille Mille feuilles à la vanille</i>
Mercredi 26 Novembre	<i>Potage Saint Germain Entrecôte sautée Bercy, pommes miettes Île flottante</i>
Vendredi 28 Novembre	<i>Petits choux aux escargots Ragoût de ris de veau et rognons aux champignons sauvages Plateau de fromages ou Pruneaux flambés</i>
Lundi 1^{er} Décembre	<i>Huîtres chaudes à la duxelle de champignons Magret de canard au poivre vert Pêches flambées</i>
Mardi 2 Décembre	<i>Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé Steak au poivre Tarte fine au citron vert, meringuettes à la citronnelle</i>
Mercredi 3 Décembre	<i>Coquillages farcis Escalope de veau Viennoise, croquettes de pommes de terre Tarte Tatin</i>

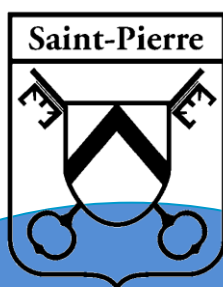
Déjeuners de Décembre 2025

Jeudi 4 Décembre	<i>Œufs mollets aux petits pois Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques Pavlova</i>
Vendredi 5 Décembre	<i>Risotto crémeux, jambon de pays et potimarron Râble de lapin farci aux herbes Ananas frais, glace au rhum raisins</i>
Mardi 9 Décembre	<i>Feuilleté d'œufs brouillés forestière Petit filet de bœuf Stroganof Ananas flambé, glace rhum raisins</i>
Jeudi 11 Décembre	<i>Œuf croustillant et crémeux de fèves Salmi de faisan, pommes fondantes Crêpes suzette</i>
Vendredi 12 Décembre	<i>Balade gourmande à travers le monde</i> <i>Les Pays Nordiques</i>
Lundi 15 Décembre	<i>Assiette de fruits de mer Noisette de chevreuil façon Grand Veneur Soufflé chaud au chocolat</i>
Mardi 16 Décembre	<i>Assiette de fruits de mer Médailon de veau sauté chasseur Cerises Jubilé</i>
Jeudi 18 Décembre	<i>Assiette d'huîtres Chapon farci aux fruits secs et foie gras Soufflé glacé au Grand-Marnier</i>
Vendredi 19 Décembre	<i>Assiette de saumon fumé et blinis Ou Tarte fine de Saint Jacques à la fondue de poireaux Suprême de volaille farci, sauce foie gras Gratin d'agrumes au Grand-Marnier</i>

Déjeuners de Janvier 2026

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 5 janvier	<i>Crème chaude de brocolis, fourme d'Ambert, champignons et amandes Parmentier de canard Assiette de fruits exotiques</i>
Mardi 06 janvier	<i>Œuf cocotte au saumon fumé Pot au feu Dôme marrons chocolat, glace à la châtaigne</i>
Jeudi 8 janvier	<i>Panacotta au Maroilles, figues et endives cuites et crues Jarret de veau, potiron et navets fruités Assiette gourmande</i>
Vendredi 9 janvier	<i>Ravioles de champignons, crème d'ail et champignons Pintadeau rôti sur canapé Pavlova</i>
Lundi 12 janvier	<i>Bisque de crevettes Filet mignon de porc en croûte de chorizo façon Paëlla Tuile sorbet coco et fruits exotiques</i>
Mardi 13 janvier	<i>Œuf cocotte façon Berthoud Poule au pot Crèmeux lacté au citron vert</i>
Mercredi 14 janvier	<i>Flamiche aux poireaux Lotte en waterzoï Carpaccio de poires façon Belle Hélène</i>
Jeudi 15 janvier	<i>Mousse légère d'époisses, chutney de Créances Poulet façon Basquaise Tarte aux pommes façon Vallée d'Auge</i>
Vendredi 16 janvier	<i>Tartare de saumon Bar rôti au thym, beurre blanc Plateau de fromages Gratin de riz au lait, glace au whisky</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

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX



[ipsaintpierre.calais](https://www.instagram.com/ipsaintpierre.calais)



[Lycée Pro & Hôtelier Saint-Pierre Calais](https://www.facebook.com/Lycée-Pro-&-Hôtelier-Saint-Pierre-Calais)



[Lycée Professionnel & Hôtelier SAINT PIERRE Calais](https://www.linkedin.com/company/Lycée-Professionnel-&-Hôtelier-SAINT-PIERRE-Calais)