

Centre scolaire  
SAINT-PIERRE

Des valeurs communes, un épanouissement personnel



LYCÉE HÔTELIER SAINT-PIERRE  
71 Rue Chantilly – 62100 CALAIS

RESTAURANT  
D'APPLICATION

« *Aux Délices de Saint-Pierre* »

MENUS 2023-2024



RESERVATION AU 03. 21. 00. 71. 71

## 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. Benoit HALIPRE, *Chef de travaux*

Mme Laurence LEBECQUE, *Directrice*

# LES DINERS GASTRONOMIQUES

Accueil entre 19H30 et 20h00

**24€**

(HORS BOISSON)

AMUSE-BOUCHE  
ENTREE  
PLAT  
DESSERT

**40€**

BOISSONS COMPRISES

AMUSE-BOUCHE  
ENTREE  
PLAT  
DESSERT

UNIQUEMENT  
SOIRÉE  
CHAMPAGNE

<b>13 Octobre 2023</b>	<p><i><b>Soirée Champagne</b></i></p> <p><i>Nougat de volaille aux champignons Tajine d'agneau revisitée Tartelette amande et fruits rouges, sorbet champagne</i></p>
<b>24 novembre 2023</b>	<p><i><b>Les Bouchons Lyonnais</b></i></p> <p><i>Jambon persillé de sot l'y laisse Faux-filet, cuisson au foin Miroir cassis</i></p>
<b>19 janvier 2024</b>	<p><i><b>Balade gourmande dans les Iles</b></i></p> <p><i>Dorade grillée, émulsion de citron vert Mignon de porc laqué au miel et aux épices, curry de légumes Entremet exotique</i></p>
<b>16 février 2024</b>	<p><i><b>St Valentin</b></i></p> <p><i>Snack de St Jacques, sarrasin et émulsion de foie gras au Jurançon Magret aux éclats de dragée, fruits rouges et patate douce Biscuit madeleine, mousseline verveine et confit de citron</i></p>
<b>15 mars 2024</b>	<p><i><b>Soirée Océane</b></i></p> <p><i>Saint-Jacques, chips de topinambours, lait de cacahuètes Comme un aioli doux de cabillaud Caramel passion</i></p>
<b>5 avril 2024</b>	<p><i><b>Show cooking</b></i></p> <p><i>Buffet de produits cuisinés devant vous !</i></p>

# 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 2023

<b>Lundi 18 septembre</b>	Salade tiède de raie aux agrumes Paupiette de volaille braisée au cidre Pommes Vallée d'Auge
<b>Mardi 19 septembre</b>	Céviche de dorade au lait de coco épicé Steak sauté Bordelaise Paris-Brest
<b>Mercredi 20 septembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 21 septembre</b>	Salade Lyonnaise Tartare de bœuf Tarte chocolat noix caramel
<b>Vendredi 22 septembre</b>	Jalousie de poisson, beurre émulsionné aux agrumes Pavé de saumon au fenouil en croûte d'herbes Verrine façon « Forêt noire »
<b>Lundi 25 septembre</b>	Trio de rillettes de poisson Magret de canard aux cerises Tartelette aux poires à la Bergère
<b>Mardi 26 septembre</b>	Œuf en Meurette, royale de champignons Joue de porc façon carbonade Le flan à la vanille version « Conticini »
<b>Mercredi 27 septembre</b>	Rognon de veau Beaugé Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques Croustillant au citron
<b>Jeudi 28 septembre</b>	Quiche au Maroilles Dos de cabillaud Grenobloise Mille-feuille à la vanille
<b>Vendredi 29 septembre</b>	Moules marinières Poulet en cocotte, citron sous la peau, fine ratatouille Pêches flambées
<b>Lundi 2 octobre</b>	Goujonnette de poisson sauce tartare Côte de bœuf grillée Béarnaise, Assiette de fruits frais
<b>Mardi 3 octobre</b>	Petite salade de foie de volaille, vinaigrette à la bière Médailon de veau cressonnière Tartelette amandine aux framboises, crème brûlée à la pistache

<b>Mercredi 4 octobre</b>	Carpaccio de saumon, condiments figues Suprême de pintade au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux Banane, sirop au Grand-Marnier, brioche rôtie
<b>Jeudi 5 octobre</b>	Soufflé roquefort noix Poulet cocotte forestière Crème brûlée
<b>Vendredi 6 octobre</b>	Petit ragoût d'écrevisses et champignons sauvage au gratin Poule au pot Béarnaise Mousse aux deux chocolats
<b>Lundi 09 octobre</b>	Balade gourmande à travers le monde
<b>Mardi 10 octobre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 11 octobre</b>	Œuf mollet aux petits pois Jarret de veau, potiron et navets fruités Chou au caramel de beurre salé
<b>Jeudi 12 octobre</b>	Potage de chou-fleur au lait de coco et curry Poulet rôti, bouquetière de légumes St Honoré
<b>Vendredi 13 octobre</b>	Œuf poché Bourguignonne Pavé de saumon façon carbonnade Crème brûlée
<b>Lundi 16 octobre</b>	Choux aux escargots Ragoût de ris de veau de rognons aux champignons Pruneaux flambés
<b>Mardi 17 octobre</b>	Tarte fine au Sainte Maure de Touraine et tomates confites Magret de canard à l'orange Le Calais
<b>Mercredi 18 octobre</b>	Ravioles de foie gras, bouillon thaï et perles d'œuf Blanquette à l'orange Pavlova
<b>Jeudi 19 octobre</b>	Crème de champignons noisette et comté Osso bucco piémontaise Panna cotta poire caramélisée et crumble
<b>Vendredi 20 octobre</b>	Œuf croustillant et crémeux de fèves Salmis de faisan, pommes fondantes Crêpes Suzette

## Déjeuners de Novembre – Décembre 2023

<b>Lundi 6 novembre</b>	Petit pavé de bar en viennoise de légumes Dos de cabillaud rôti, risotto vert et bouillon d'herbes Ananas flambés
<b>Mardi 7 novembre</b>	Croquettes d'ail fumé Carré d'agneau rôti Brownies choc-coc, mousse ivoire, un trait d'amertume
<b>Mercredi 8 novembre</b>	Potage Julienne Darblay Faux-filet Marchand de vin, pommes Miettes Mousse au chocolat
<b>Jeudi 09 novembre</b>	Cocktail de crevettes Poulet poêlé forestière Dôme marron chocolat, glace châtaigne
<b>Vendredi 10 novembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 13 novembre</b>	Mousse d'avocat aux langoustines coulis de tomates Poulet rôti au thym, pommes pont neuf, gratin de courgettes Tarte Tatin
<b>Mardi 14 novembre</b>	Risotto aux champignons, lard grillé et copeaux de Chabichou Dos de cabillaud, crumble d'épices et potimarron Soufflé chaud à la vanille
<b>Mercredi 15 novembre</b>	Quiche Lorraine Filet de poulet Chasseur, pommes purée Bananes flambées
<b>Jeudi 16 novembre</b>	Fricassée de volaille Bourguignonne Plateau de fromages Poire pochée dijonnaise
<b>Vendredi 17 novembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 20 novembre</b>	Velouté de potimarron aux St Jacques Choucroute garnie Tarte alsacienne
<b>Mardi 21 novembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 22 novembre</b>	Œufs farcis Chimay Escalope de veau Viennoise Poires Belle-Hélène
<b>Jeudi 23 novembre</b>	Crevettes flambées au pastis Fricassée de volaille au colombo, polenta verte et poivrons

	Entre mes rêves
<b>Vendredi 24 novembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 27 novembre</b>	Cromesquis de poissons et champignons Rosette d'agneau en écrin d'herbes Cerises flambées
<b>Mardi 28 novembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 29 novembre</b>	Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves Magret de canard flambé Poire et son pain perdu au caramel de pomme
<b>Jeudi 30 novembre</b>	Tarte aux légumes confits Filet de bar grenobloise Soufflé chaud au chocolat
<b>Vendredi 1er décembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 04 décembre</b>	Bisque de crustacés Steak au poivre Tarte aux pommes
<b>Mardi 05 décembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 06 décembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 7 décembre</b>	Crème de potimarron et carottes au lait de coco Navarin façon tajine aux pruneaux et amandes Ananas en tajine aux épices et fruits secs
<b>Vendredi 8 décembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 11 décembre</b>	Balade gourmande à travers le monde
<b>Mardi 12 décembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 13 décembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 14 décembre</b>	Assiette de fruits de mer Civet de chevreuil aux pleurotes Baba au rhum
<b>Vendredi 15 décembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 18 décembre</b>	Spaghetti au saumon fumé Cari de poulet



Tarte normande

**Mardi 19 décembre**

Rognons de veau Beaugé  
Pavé de cabillaud, risotto de petit épeautre, jus de petits pois  
au wasabi  
Pommes flambées Vallée D'Auge

**Mercredi 20 décembre**

**Restaurant fermé**

**Jeudi 21 décembre**

**Restaurant fermé**

**Vendredi 22 décembre**

Carpaccio de dorade et St Jacques, légumes marinés, blinis de  
sarrasin  
Lapereau à la ficelle, velouté moutardé et légumes oubliés  
Cerises flambées

# Déjeuners de Janvier – Février 2024

*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 08 janvier</b>	Feuilleté d'œufs brouillés Portugaise Darne de saumon à l'oseille Tartelette citron
<b>Mardi 09 janvier</b>	Tarte fine boudin blanc et pommes, crème acidulée Magret de canard aux baies de cassis, polenta aux herbes et légumes croquants Tarte fine au citron vert, meringuettes à la citronnelle
<b>Mercredi 10 janvier</b>	Œufs mollets Florentine Navarin aux pommes Galette des Rois
<b>Jeudi 11 janvier</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Vendredi 12 janvier</b>	Balade gourmande en Bretagne
<b>lundi 15 janvier</b>	Moules à la crème au curry Darne de saumon sauce vin blanc Opéra
<b>mardi 16 janvier</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mercredi 17 janvier</b>	Tarte à l'oignon Pavé de saumon à l'unilatéral, fondue de poireaux Nougat glacé, coulis de framboises
<b>jeudi 18 janvier</b>	Œuf parfait, crème de lard, ail et épinards Darne de saumon grillée sauce choron Riz au lait exotique meringué
<b>vendredi 19 janvier</b>	Salade César Carré d'agneau persillé Profiteroles
<b>lundi 22 janvier</b>	Moules à l'ail et au thym Risotto aux fruits de mer Crêpes flambées
<b>mardi 23 janvier</b>	Crèmeux de potimarron Mignon de porc au Maroilles Pavlova

<b>mercredi 24 janvier</b>	Saucisson en brioche, sauce au Porto Dos de cabillaud Bonne femme – Riz pilaf Bavarois arabica
<b>jeudi 25 janvier</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>vendredi 26 janvier</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Lundi 29 janvier</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mardi 30 janvier</b>	Œuf parfait, espuma de Maroilles Fricassée de pintade aux langoustines Entremets Cappuccino
<b>mercredi 31 janvier</b>	Tout artichaut Steak au poivre Café gourmand
<b>jeudi 1er février</b>	Œufs brouillés aux champignons, écume d'ail noir Daurade grillée Marseillaise Crèmeux lacté au citron vert
<b>vendredi 02 février</b>	Risotto à l'aneth et moules gratinées Râble de lapin farci aux fruits secs Pommes flambées au Calvados

# Déjeuners de Février - Mars - Avril 2024

lundi 05 février	Risotto crémeux, jambon de pays et potimarron Râble de lapin farci aux herbes Ananas frais, glace rhum raisin
Mardi 06 février	Soufflé crevettes et saumon fumé Filet de dorade, bohémienne de légumes et coulis de poivrons rouges Dubay city
mercredi 07 février	Œuf parfait, crème de choux fleur et tarama Waterzooï terre mer basse température Paris-Brest
jeudi 08 février	Assiette de poissons fumés Filet mignon de porc en croûte de chorizo, riz façon paella Millefeuille vanille caramel, éclat de noisettes
vendredi 09 février	Balade gourmande en Rhône-Alpes
lundi 12 février	Raviole de champignons, crème de champignon et ail Brochette de poissons et fruits de mer flambée au pastis Pavolva
mardi 13 février	<b>Restaurant fermé</b>
mercredi 14 février	Ravioles de maroilles, bouillon d'endives à la bière Nacre de cabillaud Cerises Jubilées
jeudi 15 février	Petits choux d'andouillette à la moutarde à l'ancienne Côte de bœuf à la Bordelaise, croquettes de pommes de terre Pain perdu, tranche d'ananas caramélisée et blanc manger vanille
vendredi 16 février	Cocktail de crevettes Côte de bœuf grillée, sauce Choron Crème cuite à la cassonade, jus de fraises et croustillant
lundi 19 février	Tarte fine de st Jacques à la fondue de poireaux Suprême de volaille farci sauce foie gras Tartelette amandine framboise pistache
mardi 20 février	Jaune d'œuf acidulé Côtes à l'os grillée Béarnaise La tarte au sucre
mercredi 21 février	Chou-fleur caramélisé à l'huile de noisette torréfiée Filet mignon de porc sauce moutarde et lard Forêt noire

<b>jeudi 22 février</b>	Carré d'agneau en croûte d'herbe, crème d'ail Plateau de fromages Charlotte au chocolat, sorbet à l'orange sanguine
<b>vendredi 23 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>lundi 11 mars</b>	Œuf Mollet Florentine Entrecôte double sauce Béarnaise pommes Pont Neuf, flan de légumes Charlotte aux fruits rouges
<b>mardi 12 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mercredi 13 mars</b>	Tartare de saumon et pommes vertes Entrecôte grillée Béarnaise Jalousie crème d'amandes et abricots
<b>jeudi 14 mars</b>	Tartare de saumon au citron vert Carré d'agneau rôti au thym Beignet glacé à la vanille
<b>vendredi 15 mars</b>	<b>Menu examen</b> <b>Uniquement tables de 4 et 2 couverts</b>
<b>lundi 18 mars</b>	Quiche au maroilles Fish & chips sauce tartare Coupe glacée chocolat ou fruits rouge
<b>mardi 19 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mercredi 20 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>jeudi 21 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>vendredi 22 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>lundi 25 mars</b>	Quiche au thon et petits légumes Welsh frites Coupe glacée chocolat ou fruits rouge
<b>mardi 26 mars</b>	Rillettes de poissons Tournedos de filet d'agneau Sablé breton, crème légère à la vanille, pommes caramélisées au calvados
<b>mercredi 27 mars</b>	Salade façon Lyonnaise Poulet grillé à l'américaine Tarte au citron
<b>jeudi 28 mars</b>	Petit filet de bar meunière, choux étuvés Blanquette d'agneau au lait d'amande Abricot-noisettes

<b>vendredi 29 mars</b>	Crème de fèves et marinière de coquillages Bouillabaisse Ananas flambé
<b>lundi 1<sup>er</sup> avril</b>	<b>Férié Lundi de Pâques</b>
<b>mardi 02 avril</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mercredi 03 avril</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>jeudi 04 avril</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>vendredi 5 avril</b>	<b>Balade Gourmande en Italie</b> <i>Menu 18 euros hors boissons, au profit des voyages de fin d'année des élèves du Lycée Hôtelier</i>
<b>lundi 8 avril</b>	<b>Balade Gourmande au Portugal</b> <i>Menu 18 euros hors boissons, au profit des voyages de fin d'année des élèves du Lycée Hôtelier</i>
<b>mardi 9 avril</b>	Variation autour du chou-fleur Coulubiach de saumon Miroir cassis
<b>mercredi 10 avril</b>	Panna cotta maroilles, figues et endives Filet de daurade basse température, purée de panais et vanille Charlotte façon tiramisu
<b>jeudi 11 avril</b>	Tartelette de légumes Magret de canard à l'orange Sablé breton, caramel, fraises
<b>vendredi 12 avril</b>	<b>Balade Gourmande en Espagne</b> <i>Menu 18 euros hors boissons, au profit des voyages de fin d'année des élèves du Lycée Hôtelier</i>
<b>lundi 15 avril</b>	<b>Menu Examen</b> <b>Uniquement tables de 2 ou 4 cvts</b>
<b>mardi 16 avril</b>	Salade d'asperges, vinaigrette d'herbes fraîches et œuf poché Osso-bucco, risotto Piémontais Rhubarbe, confiture de lait
<b>mercredi 17 avril</b>	Ceviche de daurade aux fraises, basilic et citron vert Poulet façon basquaise Riz au lait, petit pois, framboises
<b>jeudi 18 avril</b>	<b>Menu Examen</b> <b>Uniquement tables de 2 ou 4 cvts</b>
<b>vendredi 19 avril</b>	Crevettes flambées au whisky Parmentier de canard façon tournedos, jus corsé Baba au rhum

## Déjeuners Mai 2024

<b>lundi 6 mai</b>	Melon à l'italienne Brochette de poissons, sauce hollandaise Soupe de fraises
<b>mardi 7 mai</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mercredi 8 mai</b>	<b>Férié</b>
<b>Jeudi 09 mai</b>	<b>férié</b>
<b>Vendredi 10 mai</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>lundi 13 mai</b>	Eventail d'avocat aux crevettes Mixed grill en brochette Tulipe de fruits et sorbets
<b>mardi 14 mai</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mercredi 15 mai</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 16 mai</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Vendredi 17 mai</b>	Asperges en crumble de parmesan Selle d'agneau farcie au romarin, jus corsé Smoothie de fraises au basilic, crème mascarpone vanillée



**« 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)