



LYCÉE HÔTELIER SAINT-PIERRE

71 Rue Chantilly – 62100 CALAIS

.....

RESTAURANT D APPL CATION

« *Aux Délices de Saint-Pierre* »

MENUS 2022–2023



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 DU
14/10/2022

14 octobre 2022	Soirée « Champagne » <i>Ris de veau braisé, soubise, artichauts confits, jus à la brioche torréfiée Paleron de bœuf à la moutarde, cèpes et thé fumé Entremet verveine citron</i>
13 janvier 2023	Soirée « La Méditerranée » <i>Risotto frit, gambas et asperges vertes en vinaigrette de tapenade Mignon de porc en croûte de Chorizo, légumes confits et écrasé de pommes de terre aux éclats d'olives La Tropézienne revisitée</i>
03 février 2023	Soirée « Les classiques des brasseries Françaises » <i>Truite briochée Osso bucco Douceur griottes</i>
10 mars 2023	Soirée « Sud-ouest » <i>Ravioles de foie gras et magret fumé, sauce wasabi Baron d'agneau Succès noix, sorbet Armagnac</i>
24 mars 2023	Soirée « Le printemps des régions » <i>Tartelette croustillante aux herbes, gelée végétale, mousse de cornichons Saumon à l'oseille revisité Lapin au sabayon de moutarde et chablis Caramel fondant, crêpes dentelles et pressé de pommes</i>
07 avril 2023	Soirée « Océane » <i>Crèmeux de chou-fleur au jus de coque, St Jacques snackées et persillade d'herbes Dos de cabillaud, crumble épicé, patate douce et crème vanillée Millefeuille pistache framboise</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

Formule
rapide servie
en moins
d'une heure

Déjeuners de Septembre – Octobre 2022

Vendredi 16 septembre

*Soufflé au munster
Fricassée de volaille au Riesling
Tarte Alsacienne*

Lundi 19 septembre

*Salade Lyonnaise
Poulet cocotte « Grand-mère »
Paris Brest*

Mardi 20 septembre

Restaurant fermé

Mercredi 21 septembre

*Salade tiède de raie aux agrumes
Paupiette de volaille braisée au cidre
Pommes « Vallée d'Auge »*

Jeudi 22 septembre

*Macédoine de légumes
Steak sauté sauce Bordelaise
Pain d'épices à la marmelade de mandarine*

Vendredi 23 septembre

*Œuf cocotte façon « Berthoud »
Filet d'omble chevalier sauce Grenobloise
Crêpes flambées*

Lundi 26 septembre

Restaurant fermé

Mardi 27 septembre

*Quiche à la julienne de légumes
Dos de Cabillaud façon Grenobloise,
Pommes persillées
Flan à la vanille version « Conticini »*

Mercredi 28 septembre

Restaurant fermé

Jeudi 29 septembre

*Crèmeux de potimarron
Mignon de porc au Maroilles
Crème brûlée à la chicorée*

Vendredi 30 septembre

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

Lundi 3 octobre

*Os à la moelle
Pavé de saumon à l'oseille
Tartelette amandine aux framboises, crème brûlée à la pistache*

Mardi 4 octobre

*Potage « Julienne D'Arblay »
Poulet Cocotte « Grand-Mère »
Sablé pommes coing, sauce au thé*

Mercredi 5 octobre

*Trio de rillettes de poissons
Magret de canard aux cerises
Tartelette aux poires à la bergère*

Jeudi 6 octobre

*Petite salade de foie de volaille, vinaigrette à la bière
Médailon de veau « Cressonnière »
Tarte myrtilles noisette*

Vendredi 7 Octobre

Restaurant fermé

Lundi 10 octobre

Restaurant fermé

Mardi 11 octobre

*Légumes à la Grecque
Steaks sautés sauce Bercy – Pommes miettes
Mille-feuille à la vanille*

Mercredi 12 octobre

*Petit pavé de bar en viennoise de légumes
Dos de cabillaud rôti, risotto vert et bouillon d'herbes
Ananas flambé*

Jeudi 13 octobre

*Champignons blancs à la crème
Contrefilet rôti, gratin de pommes de terre
et jardinière de légumes
Mousse au chocolat*

Vendredi 14 octobre

*Œuf croustillant et crémeux de fèves
Salmis de faisan, pommes fondantes
Crêpes Suzette*

Lundi 17 octobre

Menu des Hauts de France

Mardi 18 octobre

*Avocat aux Crevettes
Steak sauté sauce Bercy
St-Honoré*

Mercredi 19 octobre

*Choux aux escargots
Ragoût de ris de veau et rognons aux champignons
Pruneaux flambés*

Jeudi 20 octobre

*Risotto aux champignons, lard grillé et copeaux de Chabichou
Dos de cabillaud, crumble d'épices et potimarron
Pavlova aux fruits*

Vendredi 21 octobre

*Rognon de veau « Beaugé »
Jambonnette de canard à l'estragon
Croustillant au citron*

Déjeuners de Novembre – Décembre 2022

Lundi 7 novembre

Restaurant fermé

Mardi 8 novembre

*Avocat aux Crevettes
Steak sauté sauce Bercy
Dôme marron chocolat, glace à la châtaigne*

Mercredi 9 novembre

Restaurant fermé

Jeudi 10 novembre

*Œuf en meurette, royale de champignons
Joue de porc façon carbonnade
Choux Tatin*

Vendredi 11 novembre

férié

Lundi 14 novembre

Restaurant fermé

Mardi 15 novembre

*Soufflé roquefort et noix
Pressé d'aile de raie aux câpres
« Entre mes rêves »*

Mercredi 16 novembre

Restaurant fermé

Jeudi 17 novembre

*Tarte fine boudin blanc et pommes, crème acidulée
Magret de canard aux baies de cassis, polenta aux herbes et
légumes croquant
Soufflé au chocolat*

Vendredi 18 novembre

*Carpaccio de saumon, condiment figues
Carré d'agneau
Tartelette amandine aux poires*

Lundi 21 novembre

Restaurant fermé

Mardi 22 novembre

*Quiche au Maroilles
Poulet à la bière, Gratin de pommes de terre
Soufflé chaud à la vanille*

Mercredi 23 novembre	Restaurant fermé
Jeudi 24 novembre	<i>Potage Saint Germain aux croûtons Entrecôte sautée Bercy pommes miettes Ile flottante</i>
Vendredi 25 novembre	<i>Œuf mollet aux petits pois Daurade en aïoli Chou au caramel de beurre salé</i>
Lundi 28 novembre	Restaurant fermé
Mardi 29 novembre	<i>Spaghettis au pesto et Parmesan Filet de poisson meunière Ananas en tajine aux épices et fruits secs, brick d'amande à la fleur d'oranger</i>
Mercredi 30 novembre	Restaurant fermé
Jeudi 1er décembre	<i>Velouté Dubarry Limande sautée meunière, pommes noisettes et poêlée de légumes verts Assortiment de choux</i>
Vendredi 02 décembre	<i>Buffet déjeunatoire</i>
Lundi 05 décembre	Restaurant fermé
Mardi 06 décembre	<i>Spaghettis au pesto et Parmesan Filet de poisson meunière Pavlova</i>
Mercredi 07 décembre	<i>Tarte fine de saint jacques à la fondue de poireaux Suprême de volaille farci sauce foie gras Tartelette amandine framboises pistaches</i>

Jeudi 8 décembre	<i>Quiche Lorraine Escalope panée « Viennoise » Tartelette au citron</i>
Vendredi 9 décembre	<i>Mousse d'avocat au pamplemousse Saumon en croûte d'herbes Pavlova</i>
Lundi 12 décembre	<i>Cabillaud en croûte de graines, crème d'endives caramélisées Noisette de chevreuil façon Grand Veneur Dessert du jour</i>
Mardi 13 décembre	Restaurant fermé
Mercredi 14 décembre	<i>Ravioles de champignons, crème de champignons et d'ail Brochette de fruits de mer flambée au calvados Pavlova</i>
Jeudi 15 décembre	<i>Croustillant de polenta au magret fumé Carré d'agneau rôti Riz au lait</i>
Vendredi 16 décembre	<i>Moules « Poulette » Pintadeau rôti sur canapé Cerises flambées</i>

Déjeuners de Janvier – Février 2023

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 02 janvier	Restaurant fermé
Mardi 03 janvier	<i>Potage Saint-Germain aux croûtons Escalope de volaille à la crème, Riz aux petits légumes Succès praliné</i>
Mercredi 04 janvier	<i>Risotto crémeux, jambon de pays et potimarron Râble de lapin farci aux herbes Ananas frais, glace rhum raisin</i>
Jeudi 05 janvier	<i>Tomate Burrata Canard à l'orange Galette des Rois</i>
Vendredi 06 janvier	<i>Pamplemousse cocktail Lotte à l'américaine Paris-Brest</i>
Lundi 09 janvier	<i>Œufs mollets Massena Sole Grenobloise Tarte fine au citron vert, meringuettes à la citronnelle</i>
Mardi 10 janvier	<i>Tarte à l'oignon Carré d'agneau persillé Riz au lait exotique meringué</i>

Mercredi 11 janvier

*Cromesquis de poisson et champignons
Rosette d'agneau en écrin d'herbes
Cerises flambées*

Jeudi 12 janvier

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

Vendredi 13 janvier

*Potage de potiron et châtaignes
Sauté de veau « Marengo »
Choux caramélisés au praliné*

lundi 16 janvier

Restaurant fermé

mardi 17 janvier

*Feuilleté d'œufs brouillés Portugaise
Darne de saumon pochée, sauce Mousseline, Flan de légumes
Chocolat, confiture de lait et réglisse*

mercredi 18 janvier

Restaurant fermé

jeudi 19 janvier

*Croquettes d'ail fumé
Suprême de volaille au chorizo
Tarte Tatin*

vendredi 20 janvier

*Vol au vent de Chaource et lard
Magret de canard Flambé
Gratin de coings*

lundi 23 janvier

Menu du Grand-Est

mardi 24 janvier

*Saucisson en brioche
Blanquette de veau à l'ancienne
Brownies choco-coco, mousse ivoire*

mercredi 25 janvier	Restaurant fermé
jeudi 26 janvier	<i>Petit ragoût de coquillages Gibelotte de lapin « Vallée d'Auge » Variation autour du chocolat</i>
vendredi 27 janvier	<i>Raviole de champignons et bouillon d'ail doux Filet de sole en croûte de basilic, jus d'écrevisse Cramique façon pain perdu</i>
lundi 30 janvier	Restaurant fermé
mardi 31 janvier	<i>Assiette de charcuterie Côte de Bœuf sauce Béarnaise, Pommes allumettes Savarin</i>
mercredi 1^{er} février	<i>Jambon cru, servi à l'italienne Tartare de bœuf à l'italienne Charlotte au chocolat, sorbet orange sanguine</i>
jeudi 02 février	<i>Croustade d'œufs brouillés aux fines herbes Steak grillé sauce Béarnaise, pommes Pont Neuf Dessert du jour</i>
vendredi 03 février	<i>Salade Caesar Carré d'agneau persillé Profiteroles</i>

Déjeuners de Février - Mars - Avril 2023

lundi 06 février	<i>Menu Provence Alpes Côte d'Azur</i>
Mardi 07 février	<i>Feuilleté d'œuf brouillé à la Portugaise Poulet Cocotte « Grand-mère » Pain perdu, tranche d'ananas caramélisée et blanc-manger à la vanille</i>
mercredi 08 février	<i>Assiette de tapas Lotte en croûte de chorizo Crème catalane</i>
jeudi 09 février	<i>Soufflé crevettes - saumon fumé Curry de pintade Ananas rôti, brioche perdue et glace rhum-raisin</i>
vendredi 10 février	<i>Carpaccio de dorade et Saint Jacques, légumes marinés, blinis de sarrasin Lapereau à la ficelle, velouté moutardé et légumes oubliés Poire Belle Hélène</i>
lundi 27 février	Restaurant fermé
mardi 28 février	Restaurant fermé
mercredi 1^{er} mars	Restaurant fermé
jeudi 02 mars	<i>Jaune d'œuf acidulé Pigeon en deux cuissons, cocotte de légumes Ananas flambé</i>
vendredi 03 mars	Menu examen Uniquement tables de 4 et 2 couverts
lundi 06 mars	Restaurant fermé

mardi 07 mars	<i>Crêpe soufflée au fromage Magret de canard à l'orange, polenta aux herbes Sablé breton, crème légère à la vanille, pommes caramélisées au calvados</i>
mercredi 8 mars	Restaurant fermé
jeudi 09 mars	<i>Salade Caesar Curry d'agneau, riz Madras Nougat glacé</i>
vendredi 10 mars	<i>Tarte à l'Ossau Iraty Steak au poivre Café gourmand</i>
lundi 13 mars	Restaurant fermé
mardi 14 mars	Examen blanc Tables de 4 couverts uniquement
mercredi 15 mars	Restaurant fermé
jeudi 16 mars	<i>Ficelle Picarde Sole Meunière Baba au rhum</i>
vendredi 17 mars	<i>Ravioles de maroilles, bouillon d'endives à la bière Dos de cabillaud en croûte de noix cacaotée, émulsion de pain d'épices Cerises Jubilées</i>
lundi 20 mars	Restaurant fermé
mardi 21 mars	<i>Goujonnettes de poisson sauce tartare Blanquette de veau à l'ancienne Bananes flambées glace rhum raisin</i>

mercredi 22 mars	Restaurant fermé
jeudi 23 mars	<i>Saucisson en brioche Poulet « cocotte Grand-Mère » Café liégeois</i>
vendredi 24 mars	<i>Mousseline de poisson Arlequin Ballottine de volaille farcie aux champignons Pêches flambées</i>
lundi 27 mars	Restaurant fermé
mardi 28 mars	<i>Goujonnettes de poisson sauce tartare Blanquette de veau à l'ancienne Bananes flambées glace rhum raisin</i>
mercredi 29 mars	Restaurant fermé
jeudi 30 mars	<i>Rillettes de poisson Tournedos de filet d'agneau, rutabaga Tarte au citron</i>
vendredi 31 mars	<i>Beignet de gambas, salade de chou blanc à la coriandre Filet de saumon en ballottine au basilic Smoothie de fraises à la menthe, crème mascarpone vanillée</i>
lundi 03 avril	<i>Crème de champignons, noisettes torréfiées, et Comté Mignon de porc farci d'un caviar d'aubergines Carpaccio de poires à la vanille comme la Belle-Hélène</i>
mardi 04 avril	<i>Asperges à la Flamande Dos de saumon à l'unilatéral, fricassée de jeunes légumes, émulsion au lard Miroir cassis</i>
mercredi 05 avril	Restaurant fermé

jeudi 06 avril

*Soufflé au fromage
Mignons de porc à la moutarde
Pêches flambées*

vendredi 7 avril

*Moules gratinées
Sole Meunière
Cœur coulant chocolat façon Forêt Noire*

lundi 10 avril

Férié

mardi 11 avril

Restaurant fermé

mercredi 12 avril

Restaurant fermé

jeudi 13 avril

*Salade d'asperges, vinaigrette d'herbes fraîches et œuf poché
Blanquette de la mer
Gratin de fruits frais*

vendredi 14 avril

*Noix de St Jacques en tarte fine
Pintadeau rôti
Charlotte façon tiramisu*

Déjeuners d'Avril -Mai 2023

lundi 1er mai	Férié
mardi 2 mai	<i>Tartare de saumon Filet mignon sauce foie gras Rhubarbe et confiture de lait</i>
mercredi 3 mai	Menu examen Tables de 4 et 2 uniquement
Jeudi 4 mai	<i>Œuf mollet aux petits pois Pièce de bœuf grillée, sauce Béarnaise Crêpes flambées</i>
Vendredi 5 mai	<i>Asperges en crumble au parmesan Selle d'agneau farcie au romarin, jus corsé Fraises Melba</i>
lundi 8 mai	férié
mardi 9 mai	<i>Tartare de saumon Filet mignon sauce foie gras Sablé breton caramel fraise</i>
mercredi 10 mai	Restaurant fermé
Jeudi 11 mai	<i>Asperges à la Flamande Cabillaud confit, purée de haricot coco Tropézienne</i>
Vendredi 12 mai	<i>Risotto à l'aneth et moules gratinées Rôble de lapin farci aux fruits secs Crêpes flambées</i>

lundi 15 mai

Restaurant fermé

mardi 16 mai

*Eventail de melon à l'italienne
Brochette de poisson, sauce hollandaise safranée
Fraisier*

mercredi 17 mai

Restaurant fermé

Jeudi 18 mai

férié

Vendredi 19 mai

*Assiette de poissons fumés
Côte de Bœuf sauce Choron
Crème cuite à la cassonade, jus de fraise et croustillants*



« 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