



**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

<b>14 octobre 2022</b>	<b>Soirée « Champagne »</b> <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>
<b>13 janvier 2023</b>	<b>Soirée « La Méditerranée »</b> <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>
<b>03 février 2023</b>	<b>Soirée « Les classiques des brasseries Françaises »</b> <i>Truite briochée Osso bucco Douceur griottes</i>
<b>10 mars 2023</b>	<b>Soirée « Sud-ouest »</b> <i>Ravioles de foie gras et magret fumé, sauce wasabi Baron d'agneau Succès noix, sorbet Armagnac</i>
<b>24 mars 2023</b>	<b>Soirée « Le printemps des régions »</b> <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>
<b>07 avril 2023</b>	<b>Soirée « Océane »</b> <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*



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

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

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

<b>Mercredi 11 janvier</b>	<i>Cromesquis de poisson et champignons Rosette d'agneau en écrin d'herbes Cerises flambées</i>
<b>Jeudi 12 janvier</b>	<i>Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons Escalope de veau à la crème Blanc manger aux amandes</i>
<b>Vendredi 13 janvier</b>	<i>Potage de potiron et châtaignes Sauté de veau « Marengo » Choux caramélisés au praliné</i>
<b>lundi 16 janvier</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mardi 17 janvier</b>	<i>Feuilleté d'œufs brouillés Portugaise Darne de saumon pochée, sauce Mousseline, Flan de légumes Chocolat, confiture de lait et réglisse</i>
<b>mercredi 18 janvier</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>jeudi 19 janvier</b>	<i>Croquettes d'ail fumé Suprême de volaille au chorizo Tarte Tatin</i>
<b>vendredi 20 janvier</b>	<i>Vol au vent de Chaource et lard Magret de canard Flambé Gratin de coings</i>
<b>lundi 23 janvier</b>	<i>Menu du Grand-Est</i>
<b>mardi 24 janvier</b>	<i>Saucisson en brioche Blanquette de veau à l'ancienne Brownies choco-coco, mousse ivoire</i>

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

## Déjeuners de Février - Mars - Avril 2023

<b>lundi 06 février</b>	<i>Menu Provence Alpes Côte d'Azur</i>
<b>Mardi 07 février</b>	<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>
<b>mercredi 08 février</b>	<i>Assiette de tapas Lotte en croûte de chorizo Crème catalane</i>
<b>jeudi 09 février</b>	<i>Soufflé crevettes - saumon fumé Curry de pintade Ananas rôti, brioche perdue et glace rhum-raisin</i>
<b>vendredi 10 février</b>	<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>
<b>lundi 27 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mardi 28 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mercredi 1<sup>er</sup> mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>jeudi 02 mars</b>	<i>Jaune d'œuf acidulé Pigeon en deux cuissons, cocotte de légumes Ananas flambé</i>
<b>vendredi 03 mars</b>	<b>Menu examen</b> <b>Uniquement tables de 4 et 2 couverts</b>
<b>lundi 06 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>

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

<b>mercredi 22 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>jeudi 23 mars</b>	<i>Saucisson en brioche Poulet « cocotte Grand-Mère » Café liégeois</i>
<b>vendredi 24 mars</b>	<i>Mousseline de poisson Arlequin Ballottine de volaille farcie aux champignons Pêches flambées</i>
<b>lundi 27 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>mardi 28 mars</b>	<i>Goujonnettes de poisson sauce tartare Blanquette de veau à l'ancienne Bananes flambées glace rhum raisin</i>
<b>mercredi 29 mars</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>jeudi 30 mars</b>	<i>Rillettes de poisson Tournedos de filet d'agneau, rutabaga Tarte au citron</i>
<b>vendredi 31 mars</b>	<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>
<b>lundi 03 avril</b>	<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>
<b>mardi 04 avril</b>	<i>Asperges à la Flamande Dos de saumon à l'unilatéral, fricassée de jeunes légumes, émulsion au lard Miroir cassis</i>
<b>mercredi 05 avril</b>	<b>Restaurant fermé</b>



**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

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