

# NOS MENUS



2020

2021

Boniday

# SOMMAIRE

Avant –propos

Nos formations

Nos infos

Nos menus

# « LA TABLE D'ALBERT »

**Année 2020/2021**

## RESTAURANT D'APPLICATION

Accueil le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi pour les **déjeuners**

(12 h 30/14 h 30)

Mardi, mercredi, jeudi pour les **dîners**

(19 h 30 / 22 h 00)

Réservation obligatoire auprès de l'accueil téléphonique au 01 43 29 63 17

(entre 10h30 et 16h30) ou [reservation@albertdemun.net](mailto:reservation@albertdemun.net)

Confirmation téléphonique sous 48 heures

### Information – prix des menus

Déjeuner : de 18 à 20 euros / Dîner : 25 euros

(Hors menus et soirées spéciales demandez le tarif lors de la réservation **\***)

Dans l'intérêt de nos élèves et afin de rester en accord avec la législation, nous vous prions de **Respecter les horaires de fin de service.**

Nos disponibilités et prix (nos tarifs s'entendent hors boissons).

jours	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
déjeuner	<i>A partir du 28 septembre</i> Menu prix <b>18€</b>	Menu du déjeuner au prix de : <b>18€</b>	<i>A partir du 25 novembre</i> Menu déjeuner prix <b>18€</b>	Menu du déjeuner prix <b>18€</b>	<i>A partir de mars</i> Menu du déjeuner prix <b>18€</b>
Dîner	<b>Pas de dîner le lundi soir</b>	Menu du Dîner à prix fixe : <b>25 €</b>	Menu du Dîner à prix fixe : <b>25 €</b>	Menu du Dîner à prix fixe : <b>25 €</b>	<b>Pas de dîner le vendredi soir</b>
<b>Classes concernées le midi 12.30 / 14.30</b>	Terminale baccalauréat technologique Mise à Niveau	Première baccalauréat professionnel	Mise à Niveau	Brevet de technicien supérieur MHR 1 <sup>ère</sup> année	Première baccalauréat technologique
<b>Classes concernées le soir 19.30 / 22.00</b>		Terminale baccalauréat professionnel	Seconde année Brevet de Technicien Supérieur Option A et B	Terminale baccalauréat professionnel	

**\*Menu spéciaux à prix modifiés.**

**Nous remercions notre aimable clientèle de bien vouloir se prémunir d'un masque de protection lors de sa présence dans nos restaurants.**

## AVANT PROPOS

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter nos menus de l'année scolaire 2020/2021.

Une fois encore, notre équipe constituée de professeurs et d'élèves passionnés, s'est surpassée en se lançant de nouveaux défis.

Les professeurs impliqués, Mesdames, Gautard, Narcisso, Laude et Renaud, Messieurs Boulay et Minche, en salle, mais aussi Mesdames De Baulieu Caussimon et Boujuau, Messieurs André, Bruzat, Oursel et Perrault en cuisine feront en sorte de vous satisfaire.

Que les épicuriens se rassurent, les vins et boissons, mais aussi les desserts sur la plupart de nos services au Restaurant d'Application, ne seront pas oubliés ! Messieurs Riedinger et Lenormand, professeurs en charge des mentions sommellerie et des mentions complémentaires en dessert de restaurant, veilleront avec plaisir au service.

Nos CAP boulangers produisent sur la plupart de l'année à l'aide de leurs professeurs messieurs Chatel et Pawin, les pains de nos restaurants...

Le Restaurant est l'occasion pour nos lycéens de faire une démonstration de leur savoir-faire et contenter les papilles les plus exigeantes...

## NOS FORMATIONS HÔTELLERIE RESTAURATION & ALIMENTATION

\* CAP BOULANGERIE

\* CAP PATISserie

\* MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

\* MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER DESSERT DE RESTAURANT

\* BACCALAUREAT PROFESSIONNEL : CUISINE ou SERVICE &  
COMMERCIALISATION

\* SERIE TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE RESTAURATION

\* BREVET PROFESSIONNEL SOMMELLERIE

\* MISE A NIVEAU

\* BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR MANAGEMENT HÔTELLERIE  
RESTAURATION Option A B C

\* Licence Professionnelle Hôtellerie Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et  
Restauration de Luxe en partenariat avec l'université de Nanterre

Nos infos :

## COVID 19

Chères clientes, chers clients

Pour protéger votre santé ainsi que la nôtre pendant toute la période d'épidémie liée au coronavirus, nous vous rappelons la nécessité d'appliquer les gestes barrières suivants et nous vous en remercions :

Ne serrez pas la main et ne faites pas la bise à notre personnel ni aux autres clients  
Respectez une distance d'un mètre entre vous et le client qui est devant et/ou derrière vous et entrez progressivement dans notre restaurant en vous rendant directement à votre table.

Nous vous procurerons un menu à usage unique que nous détruirons après votre usage.

Mouchez-vous à l'aide d'un mouchoir à usage unique et évitez de le faire à l'intérieur du restaurant.

Pour notre part, soyez convaincus que nous mettons tout en œuvre pour limiter la propagation du Coronavirus tout en maintenant un service le plus efficace possible.

Voici quelques exemples de bonnes pratiques d'hygiène que nous renforçons :

Lavage et désinfection des mains du personnel encore plus fréquentes  
Nettoyage et désinfection renforcées du matériel et des surfaces  
Manipulation des denrées alimentaires avec précaution.

**Nous remercions notre aimable clientèle de bien vouloir se prémunir d'un masque de protection lors de sa présence dans nos restaurants.**

Et bien sûr soyons tous solidaires, pour que nous puissions satisfaire au maximum les demandes de chacun...

# Nos menus 2020 / 2021

## Dîner du mercredi 23 septembre 2020

### **Dîner des fournisseurs**

Soirée Privée **COMPLET**



## Déjeuner du jeudi 24 septembre 2020

Quiche du pêcheur



Volaille contisée aux cacahouètes  
Déclinaison autour du céleri



Opéra et glace au café

## Dîner du jeudi 24 septembre 2020

Œuf parfait et déclinaison de « maïs crème/pop-corn au parmesan/maïs épi »



Dos de saumon cuit à l'unilatéral  
Mousseline de carotte  
Salade d'herbe sauce à l'orange



Mille-feuille vanille/caramel

## Déjeuner du lundi 28 septembre 2020

Quiche Lorraine  
Ou avocat cocktail



Cuisse de poulet Bordelaise  
Tagliatelles fraîches



Moelleux châtaignes, poires et figues

## Déjeuner du mardi 29 septembre 2020

Croustade d'œufs du pêcheur  
Ou Galantine de Pintade, salade fraîcheur



Carré de porc poêlé aux pêches, polenta crémeuse  
tomates et fenouils confits  
Ou papillotes de saumon Dieppoise, coco de Paimpol  
gratiné



Tarte Tatin et glace vanille

## Dîner du mardi 29 septembre 2020

Sushi & sashimis, sauce soja



Ravioles de canard en bouillon de légumes



Flan crémeux à la noix de coco, caramel et  
litchi flambé

## Dîner du mercredi 30 septembre 2020

Gâteau de fenouil et artichaut  
Œuf poché en salade



Pintadeau rôti au jus  
Ou cuisse de lapin à la bière et cocos de Paimpol aux  
oignons



Spritz de fruits et glace plombière  
Ou baba au rhum

## Déjeuner du jeudi 1<sup>er</sup> octobre 2020

Tartare de dorade aux olives



Epaule d'agneau confite aux épices d'orient  
Pommes et endives Boulangères



Entremet chocolat et caramel

Dîner du jeudi 1er octobre 2020

Tartelette aux champignons  
« caviar d'aubergine/noix »



Suprême de volaille contisé au beurre d'herbe  
Poêlée de châtaignes et céleri



Feuille d'Automne

Déjeuner du lundi 05 octobre 2020

Quiche Lorraine  
Ou avocat cocktail



Cuisse de poulet Bordelaise  
Tagliatelles fraîches



Moelleux châtaignes, poires et figues

Déjeuner du mardi 06 octobre 2020

Croustade d'œufs du pêcheur  
Ou Galantine de Pintade, salade fraîcheur

Carré de porc poêlé aux pêches, polenta crémeuse tomates  
et fenouils confits  
Ou papillotes de saumon Dieppoise,  
coco de Paimpol gratiné

Bande de tarte aux pommes  
Ou macaron Arlequin

Dîner du mardi 06 octobre 2020

Samossas de viande, dal de lentilles aux herbes



Agneau façon Tandoori  
Riz Basmati aux amandes



Clafoutis tiède de mangue et cardamome  
Sorbet passion

Dîner du mercredi 07 octobre 2020

Crème de citrouille au hareng fumé



Pain de brochet brioché  
Purée de céleri



Forêt noire  
Ou tartelette mangue et noix de coco

Déjeuner du jeudi 08 octobre 2020

Quiche Automnale



Volaille contisée aux pignons  
Déclinaison autour de la pomme de terre



Tartelette vanille-chocolat

Dîner du jeudi 08 octobre 2020

Velouté de butternut « crispy de lard, éclats de  
châtaigne, chantilly au piment d'Espelette »



Bar en écailles de pomme de terre  
Beurre blanc  
Légumes anciens rôtis



Croustillant Tiramisu et cacao

Déjeuner du vendredi 9 octobre



Menu façon restauration rapide



Déjeuner du lundi 12 octobre 2020

Fondant de butternut au chou rouge  
Crème parfumée au curry



Poulet sauté à l'ananas  
Riz aux amandes



Crème façon Tiramisu, fruits flambés

Déjeuner du mardi 13 octobre 2020

Croustade d'œufs du pêcheur  
Ou Galantine de Pintade, salade fraîcheur



Carré de porc poêlé aux pêches, polenta crémeuse  
tomates et fenouils confits  
Ou papillotes de saumon Dieppoise,  
coco de Paimpol gratiné



Tropézienne ou  
Paris Brest

Dîner du mardi 13 octobre 2020

Ceviche de dorade au citron vert et lait de coco



Ribs de porc caramélisés  
Potatoes rôties aux herbes



Feuille d'Automne

Dîner du mercredi 14 octobre 2020

Tarte fine aux échalotes et boudin blanc  
Sauce moutarde



Pintade rôtie entière  
Ou ballotine de pintade forestière  
Lentilles aux noisettes



Entremets champagne fruits rouges  
Ou choux caramel aux éclats de biscuits de Reims

Déjeuner du jeudi 15 octobre 2020

Salade de lentilles à l'œuf poché  
Chips de lard



Daurade rôtie, légumes vapeur en aïoli



Café gourmand



Vacances scolaires de la Toussaint  
Du samedi 17 octobre  
Au lundi 02 novembre 2020



Déjeuner du lundi 02 novembre 2020

Fondant de butternut au chou rouge  
Crème de curry



Poulet sauté à l'ananas  
Riz aux amandes



Crème façon Tiramisu, fruits flambés

Dîner du mardi 03 novembre 2020

Tourte de champignons  
Emulsion d'ail au lait



Suprême de poulet et sot-l'y-laisse cuit en basse  
température  
Palet de butternut, carottes et navets glacés



Feuille d'Automne

Déjeuner du jeudi 05 novembre 2020

Velouté crémeux de potimarron, chips de Bacon,  
Brioche à la châtaigne



Daurade en Coulibiac  
Assortiments de légumes d'hiver



Entremet pêche framboise, meringue citron vert

Dîner du jeudi 05 novembre 2020

Salade frisée et mâche  
St Jacques et coques marinées minute  
Vinaigrette à la mangue



Côte de bœuf pour 2, sauce béarnaise  
Pomme paillasson



Le Carré Noir

Déjeuner du lundi 09 novembre 2020

Polenta aux légumes d'hiver



Filet de haddock vapeur sauce hollandaise  
Mousseline de céleri



Pomme rôtie au miel  
Sablés bretons

Dîner du mardi 10 novembre 2020

Brick de fromage et légumes aux saveurs  
d'Orient



Galette végétarienne  
Quinoa aux herbes et jeunes pousses



Mousse au chocolat végétal

Déjeuner du jeudi 12 novembre 2020

Crème de potiron, châtaignes  
Fourme d'Ambert



Lieu jaune rôti, pickles de betteraves,  
Polenta crémeuse



Saint-honoré litchi rose et framboise

Dîner du jeudi 12 novembre 2020

Assortiment de tapas,  
Samossas, accras de morue, verrine ananas,  
Crevette sauce cocktail



Cari poulet, rougail tomate et citron  
Lentilles pays et riz madras



Verrine des îles, passion coco-mangue

Déjeuner du lundi 16 novembre 2020

Polenta aux légumes d'hiver



Filet de haddock vapeur sauce hollandaise  
Mousseline de céleri



Pomme rôtie au miel  
Sablés bretons

Dîner du mardi 17 novembre 2020

**COMPLET**

Velouté de petits pois à la menthe



Dos de cabillaud en croûte d'herbes à l'oseille  
Etuve de poireau aux sommités de  
Romanesco



Entremets pistache caramel

Déjeuner du jeudi 19 novembre 2020

Velouté de topinambour,  
Châtaignes grillées, brioche au lard fumé



Saumon en coulibiac  
Compotées de chou rouge



Verrine chocolat framboise

Dîner du jeudi 19 novembre 2020

Gravelax de saumon, sauce au raifort,  
Pain brioché



Dorade rôtie, oignons grelots glacés à brun,  
endive braisée à l'orange, beurre maître d'hôtel



Paris Menton

Déjeuner du lundi 23 novembre 2020

Velouté de Pomme de terre et Panais, brioche



Blanquette de joue de porc à la sauge  
Fricassée de légumes Breton



Crêpes aux pommes flambé, sorbet cidre

Dîner du mardi 24 novembre 2020

Bonbon de féta frit  
Sauce yaourt à la menthe fraîche



Lasagne de queue de bœuf  
Ricotta, épinards et brocolis



Faisselle sucrée ou salée et ses  
accompagnements

Dîner du mercredi 25 novembre 2020

Feuilleté de fruits de mer au curry



Cocotte de joue de porc au Pommeau  
Racines d'Automne



Mirliton aux pommes ou plateau de fromages

Déjeuner du jeudi 26 novembre 2020

Raviole de crevettes  
Bouillon à la citronnelle et coriandre



Magret de canard aux fruits secs en aigre-doux  
Navets et carottes caramélisées



Chariot de fromages

Dîner du jeudi 26 novembre 2020

Raviole de foie gras  
Consommé de canard



Magret de canard, sauce au porto  
Déclinaison de courges



Baba mandarine

Déjeuner du lundi 30 novembre 2020

Velouté de potimarron et champignons, brioche



Cari d'agneau  
Boulangère de Pomme et navet



Crêpes aux pommes flambé, sorbet cidre

Déjeuner du mardi 1<sup>er</sup> décembre 2020

Crème de patate douce  
Tombé de champignons  
Ou tartare de dorade au wasabi  
Et kumquat confit au sel



Coquelet grillé mariné aux épices (pour 2)  
Cannelloni de légumes  
Ou dos de cabillaud contisé aux herbes  
Gratin d'igname et christophine



Riz au lait vanille noix de coco  
Ou banane et ananas flambés, sorbet exotique

Dîner du mardi 1<sup>er</sup> décembre 2020

Crème de betterave et chantilly de chèvre



Grosses ravioles de crevette  
Au bouillon verveine citronnelle  
Légumes vapeur



Smoothie banane et poire, biscuit léger comme une  
mouillette, thé & infusion à profusion

Dîner du mercredi 2 décembre 2020

Crème de choux fleur aux œufs de poisson



Filets de sole grillés sauce maltaise  
Légumes de saison sautés  
Ou belle sole meunière pour deux



Plateau de fromages  
Ou craquant orange

Déjeuner du jeudi 3 décembre 2020

Œuf Parfait Florentine



Dorade royale rôtie aux agrumes  
Risotto aux champignons



Mi cuit aux deux chocolats, glace verveine miel

Dîner du jeudi 3 décembre 2020

Langoustines croustillantes, velouté Choisy



Dos de cabillaud émulsion au chorizo  
Gnocchis de pomme de terre



Ananas rôti aux épices

Déjeuner du lundi 07 décembre 2020

Crème de potiron




Mignon de porc sauté  
Sauce vin rouge, aligot




Tarte chocolat

Déjeuner du mardi 8 décembre 2020

Crème de patate douce  
Tombé de champignons  
Ou tartare de dorade au wasabi  
Et kumquat confit au sel



Coquelet grillé mariné aux épices (pour 2)  
Cannelloni de légumes  
Ou dos de cabillaud contisé aux herbes  
Gratin d'igname et cristophine



Riz au lait vanille noix de coco  
Ou banane et ananas flambés, sorbet exotique

Dîner du mardi 8 décembre 2020

Menu « rien ne se perd, tout se transforme »



Un chef au lycée



Dîner du mercredi 9 décembre 2020

Croustillant de camembert  
Andouilles au sarrasin



Lieu jaune rôti  
Sabayon au cidre  
Endives et panais meunière



Plateau de fromages ou verrine pomme caramel

Déjeuner du jeudi 10 décembre 2020

Velouté de topinambours au praliné de  
noisettes



Râble de lapin à la bière  
Spatzles



Verrine de poire pochée au Gewurztraminer

Dîner du jeudi 10 décembre 2020

Terrine de foie gras passion-café  
Toast de pain d'épice



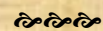
St jacques  
Embeurré de choux pointu au gingembre  
Sauce carbonara



Moelleux au chocolat, crème anglaise

Déjeuner du vendredi 11 décembre 2020

Menu à thème



L'Asie



Déjeuner du lundi 14 décembre 2020

Crème de potiron



Mignon de porc sauté  
Sauce vin rouge, aligot



Tarte chocolat

Déjeuner du mardi 15 décembre 2020

Crème de patate douce  
Tombé de champignons  
Ou tartare de dorade au wasabi  
Et kumquat confit au sel



Coquelet grillé mariné aux épices (pour 2)  
Cannelloni de légumes  
Ou dos de cabillaud contisé aux herbes  
Gratin d'igname et cristophine



Riz au lait vanille noix de coco  
Ou banane et ananas flambés. sorbet exotique

Dîner du mardi 15 décembre 2020

Macaroni au foie gras



Suprême de pintade fermière en crumble  
noisette  
Sticks de céleri dorés au beurre  
Frites de polenta croustillante



Crêpes flambées

Dîner du mercredi 16 décembre 2020

Assiette de poissons fumés, crème au raifort



Médailillon de lotte à la crème de langoustines  
Risotto vert



Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé

Déjeuner du jeudi 17 décembre 2020

Œuf Parfait Païva



Dorade royale rôtie au fenouil  
Quinoa comme un risotto aux herbes



Mi cuit aux deux chocolats, glace verveine miel



Vacances scolaires de Noël  
Du samedi 19 décembre 2020  
Au lundi 04 janvier 2021



Déjeuner du mardi 05 janvier 2021

Œufs meurette



Chou farci, oignons glacés et jus de viande réduit  
Pomme noisette, artichaut et crosnes



Crêpes flambées

Déjeuner du mercredi 06 janvier 2021

Tartare de saumon en verrine



Pintade, croûte de noisettes  
Fine purée de pomme de terre



Carrot-cake, compotée d'oranges, glace vanille

Déjeuner du jeudi 07 janvier 2021

Goujonnettes de lieu jaune, sauce tartare



Saltimbocca  
Pâtes fraîches à la crème et sauge



Crêpes flambées

Dîner du jeudi 07 janvier 2021

Déclinaison autour de l'huitre



Joue de bœuf façon bourguignon  
Mousseline de pomme céleri



Verrine de riz au lait  
Fruits secs caramélisés

Déjeuner du vendredi 08 janvier 2021

Menu à thème



L'Asie



Déjeuner du lundi 11 janvier 2021

Endives au caramel d'oranges



Pavé de rumsteak, sauce béarnaise  
Ou tartare de bœuf, quinoa noix roquette



Assiette de fruits exotiques

Déjeuner du mardi 12 janvier 2021

Tataki de thon en croûte de sésame  
Courgettes croquantes acidulées



Variation autour du lapin  
Pommes grenaille et fèves au lard fumé



Plateau de fromages

Déjeuner du mercredi 13 janvier 2021

Tartare de saumon en verrine



Pintade, croûte de noisettes  
Fine purée de pomme de terre



Carrot-cake, compotée d'oranges, glace vanille

Déjeuner du jeudi 14 janvier 2021

Saumon Gravelax aux épices et condiments



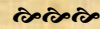
Carré de porc lardé aux pruneaux  
Pomme paillasson à l'échalote



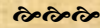
Soufflé au grand Marnier

Dîner du jeudi 14 janvier 2021

Vol au vent de volailles et champignon



Caneton croisé en deux cuissons  
Flan de carotte



Dôme pistache-griotte

Déjeuner du lundi 18 janvier 2021

Endives au caramel d'oranges



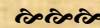
Pavé de rumsteck, sauce béarnaise  
Ou tartare de bœuf, quinoa noix roquette



Assiette de fruits exotiques

Déjeuner du mardi 19 janvier 2021

Tagliatelle fraîche carbonara



Darne de saumon, beurre blanc à l'oseille  
Tombée d'épinards, pomme vapeur



Ananas flambé au rhum, rocher coco  
Glace cannelle

Déjeuner du mercredi 20 janvier 2021

Œuf cocotte à la crème



Estouffade bourguignonne  
Gratin de choux fleurs



Tarte chocolat caramel

Dîner du mercredi 20 janvier 2021

Tourte aux poireaux  
Saucisse fumée sauce porto



Cuisse de lapin aux pruneaux  
Ou râble de lapin à l'ananas  
Tian de légumes



Plateau de fromages  
Ou brioche façon pain perdu  
Reinette grise du Canada flambée

Déjeuner du jeudi 21 janvier 2021

Ravioles au rocamadour  
Jus de cresson, gingembre



Magret de canard rôti  
Pommes sarladaises



Tourtière landaise aux pommes flambées  
À l'armagnac

Dîner du jeudi 21 janvier 2021

Œuf Parfait  
Mousseline de panais, noisettes torréfiées



Osso buco de veau  
Ou civet de sanglier  
Ecrasé de pomme de terre



Brioche perdue, sauce chocolat et noisettes  
caramélisées

Déjeuner du lundi 25 janvier 2021

Terrine cévenole



Chou farci auvergnat



Crème catalane, oreillettes

Dîner du mardi 26 janvier 2021

Velouté de butternut,  
Comté, chips de lard



Cocotte de joue de bœuf braisée aux carottes  
Tagliatelles fraîches



Gaufres au buffet, accompagnements maison

Déjeuner du mercredi 27 janvier 2021

Œuf cocotte à la crème



Estouffade bourguignonne  
Gratin de choux fleurs



Tarte chocolat caramel

Dîner du mercredi 27 janvier 2021

Cocotte de légumes façon pot au feu



Autour du canard

Cuisse confite en Parmentier  
Ou magret rôti sauce bordelaise  
Petit soufflé de pomme de terre



Plateau de fromages ou poire Conférence flambée

Déjeuner du jeudi 28 janvier 2021

Saumon Gravelax aux épices et condiments



Carré de porc Vallée d'Auge



Chariot de fromages ou café gourmand

Dîner du jeudi 28 janvier 2021

Ravioles végétales, cèleri champignons  
Bouillon de légumes au foin



Epeautre façon risotto  
Déclinaison de légumes



Pana cotta au lait d'amande, granité carotte -  
orange

Déjeuner du vendredi 29 janvier 2021

Menu à thème



La Brasserie



Déjeuner du lundi 01 février 2021

Terrine cévenole aux châtaignes



Chou farci auvergnat



Crème catalane, oreillettes

Déjeuner du mardi 02 février 2021

Nems d'escargots, crème d'ail et ciboulette  
Ou saucisson brioché, salade d'herbes



Tartare de bœuf au couteau et ses condiments  
Tagliatelles de légumes  
Ou dos de bar en portefeuille d'herbes  
Beurre d'anis, autour de la pomme de terre



Hamburger en trompe l'œil ou mille-feuille vanille

Diner du mardi 02 février 2021

Tomy & Co chez Albert



Un chef au lycée



Déjeuner du mercredi 03 février 2021

Verrine crémeuse au munster



Filet de volaille rôti aux noix et champignons  
Palet de céleri fondant



Assiette de fruits exotiques

Dîner du mercredi 03 février 2021

Tapas végétales



Ballotine de raie Béarnaise  
Pousses d'hiver



Tourte landaise flambée à l'Armagnac

Déjeuner du jeudi 04 février 2021

Noix de St-Jacques en tarte fine niçoise



Pintade rôtie, jus à la sarriette  
Fricassée de champignons et pomme de terre



Succès à la noisette

Diner du jeudi 04 février 2021

Choux fleur rôti au four  
Caviar Avruga sauce au fromage blanc citronnée



Quasi de veau, croûte de parmesan  
Gratin de topinambour, fondu de poireau



Cheesecake

Déjeuner du vendredi 05 février 2021

Menu à thème



La Brasserie



Vacances scolaires d'Hiver  
Du samedi 13 février 2021  
Au lundi 1<sup>er</sup> mars 2021



Déjeuner du lundi 8 mars 2021

Croustade d'œuf brouillé Basquaise



Onglet de veau sauté à l'échalote confite  
Pomme Pont Neuf



Financier coco et ananas flambé

Déjeuner du mardi 9 mars 2021

Nems d'escargots, crème d'ail et ciboulette  
Ou saucisson brioché, salade d'herbes



Tartare de bœuf au couteau et ses condiments  
Tagliatelles de légumes  
Ou dos de bar en portefeuille d'herbes  
Beurre d'anis, autour de la pomme de terre



Œuf au plat en trompe l'œil – nougat glacé

Déjeuner du mercredi 10 mars 2021

Verrine crémeuse au munster



Filet de volaille rôti aux noix et champignons  
Palet de céleri fondant



Assiette de fruits exotiques

Dîner du mercredi 10 mars 2021

Œuf mollet aux épinards, crème de comté



Mignon de porc en croûte, sauce noix  
Polenta crémeuse



Gâteau de Saint-Genix façon pain perdu  
Ou menthe et chocolat façon « After-Eight »

Déjeuner du jeudi 11 mars 2021

Assortiment de charcuterie Maison



Cocotte lutée Terre et Mer



Chariot de fromages ou café Gourmand

Déjeuner du vendredi 12 mars 2021

Menu à thème



« Autour des produits maison /industriels »



Déjeuner du lundi 15 mars 2021

Croustade d'œuf brouillé Florentine



Hampe de bœuf sautée au poivre vert  
Pomme Pont Neuf



Financier coco et ananas flambé

Déjeuner du mercredi 17 mars 2021

Assiette nordique



Carré de porc



Café Gourmand  
Chantilly, coulis, crème caramel, cake banane

Dîner du mercredi 17 mars 2021

Betteraves et langoustines

~~~~~

Selle d'agneau fondante  
Salade de coques et d'algues

~~~~~

Crèmeux chocolat

Déjeuner du jeudi 18 mars 2021

Saucisson en brioche, sauce Porto

~~~~~

Bar rôti, beurre blanc au romatin  
Risotto aux asperges vertes

~~~~~

Finger mangue et coriandre

Dîner du jeudi 18 mars 2021

Soirée privée



Déjeuner vendredi 19 mars 2021

Menu à thème

~~~~~

« Autour des produits maison /industriels »

~~~~~

Déjeuner mardi 23 mars 2021

Duo d'asperges sauce Mousseline aux agrumes  
Ou gaspacho et crevettes flambées

~~~~~

Filet de dorade à l'unilatéral en croûte d'olives  
Mille-feuille de légumes  
Ou magret flambé à l'Amaretto  
Risotto aux champignons

~~~~~

Mille-feuille aux fruits rouges  
Ou Tartelette à l'orange

Dîner du mardi 23 mars 2021

Asperges blanches, copeaux de parmesan  
Sauce vierge

~~~~~

Bar rôti au beurre de réglisse  
Fenouil étuvé, petit gâteau de carotte à l'estragon

~~~~~

Croustillant de fruits secs parfumés au Baileys

Déjeuner du mercredi du 24 mars 2021

Assiette nordique

~~~~~

Carré de porc rôtie  
Fricassée de légumes

~~~~~

Café Gourmand  
Chantilly, coulis, crème caramel, cake banane

Dîner du mercredi du 24 mars 2021

Œuf mollet Bayonnaise

~~~~~

Filet mignon de porc ou côte de veau fondante  
Chou et quinoa cuisinés jus aillé

~~~~~

Cygne à la myrtille ou dacquoise noisette et  
crèmeux chocolat au lait

Déjeuner du jeudi 25 mars 2021



Menu aux saveurs exotiques



Fraisier multi fruits

Dîner du jeudi 25 mars 2021

Déclinaison autour de la pomme de terre



Aile de raie pochée, sauce grenobloise  
Tagliatelles



Vacherin citron-framboise

Déjeuner du lundi 29 mars 2021

Duo d'asperges, sauce mousseline



Tartare de bœuf au couteau et ses condiments  
Beignets de légumes



Madeleine à la bergamote  
Sorbet fromage blanc

Déjeuner mardi 30 mars 2021

Duo d'asperges sauce Mousseline aux agrumes  
Ou gaspacho et crevettes flambées



Filet de dorade à l'unilatéral en croûte d'olives  
Mille-feuille de légumes  
Ou magret flambé à l'Amaretto  
Risotto aux champignons



Pavlova aux fruits rouges  
Ou verrine tiramisu

Dîner du mardi 30 mars 2021

Tarte fine tomate cerise et roquette  
Ecume de moutarde à l'ancienne



Filet de lieu jaune en croûte de chorizo  
Déclinaison de légumes nouveaux



Tacos chocolat noisette, banane flambée

Déjeuner mercredi 31 mars 2021

Carpaccio de saumon thé vert et citronnelle



Dorade entière rôtie beurre Nantais  
Asperges rôties et grenailles



Poire belle angevine et sablé Nantais

Dîner du mercredi 31 mars 2021

Riz printanier aux calamars et gambas



Pavé de bar au jus de coquillages  
Légumes nouveaux



Mille-feuille vanille et florentine pistache  
Association mangue coco et sésame noir

Déjeuner jeudi 01<sup>er</sup> avril 2021

Céleri en croûte de sel aux algues  
Ou confit au chèvre frais, vinaigrette au miel,  
Herbes du moment



Croustillant de lieu  
Légumes au curry



Cagette de fruits frais

Dîner jeudi 01<sup>er</sup> avril 2021

Croustade d'œuf brouillé « asperges vertes »  
Tomates et fromage

~~~~~  
Blanquette de veau  
Riz pilaf safrané  
~~~~~

Le fameux poisson

Déjeuner du vendredi 02 avril 2021

Menu à thème

~~~~~  
« Sans allergènes »  
~~~~~

Déjeuner du mardi 06 avril 2021

Duo d'asperges sauce Mousseline aux agrumes  
Ou gaspacho et crevettes flambées

~~~~~  
Filet de dorade à l'unilatéral en croûte d'olives  
Mille-feuille de légumes  
Ou magret flambé à l'Amaretto  
Risotto aux champignons  
~~~~~

Tulipe de sorbets  
Ou Finger à la noisette

Dîner du mardi 06 avril 2021

Tartelette de champignons  
Œuf mollet pané et espuma de lard fumé

~~~~~  
Carré d'agneau en croûte d'herbe  
Ail confit et pommes grenaille  
~~~~~

Croustillant aux deux chocolats parfumé au citron  
Pêches flambées

Déjeuner du mercredi 07 avril 2021

Carpaccio de saumon thé vert et citronnelle

~~~~~  
Dorade entière rôtie beurre Nantais  
Asperges rôties et grenailles  
~~~~~

Poire belle angevine et sablé Nantais

Dîner du mercredi 07 avril 2021

Minestrone de légumes  
Tuiles au parmesan

~~~~~  
Dorade flambée à l'anis  
Cannelloni de légumes de saison  
~~~~~

Tartelette aux fruits rouges ou  
Savarin tout-choco et sorbet caco

Dîner du jeudi 08 avril 2021

Légumes anti-pasti  
Farci au fromage de chèvre et aux herbes

~~~~~  
Cocotte de sandre au Riesling  
Légumes primeurs, émulsion aux herbes  
~~~~~

Menthe-chocolat façon After-eigh

Déjeuner du vendredi 09 avril 2021

Menu à thème

~~~~~  
« Sans allergènes »  
~~~~~

Déjeuner du lundi 12 avril 2021

Duo d'asperges, sauce mousseline



Tartare de bœuf au couteau et ses condiments  
Beignets de légumes



Madeleine à la bergamote  
Sorbet fromage blanc

Déjeuner du mardi 13 avril 2021

Duo d'asperges sauce Mousseline aux agrumes  
Ou gaspacho et crevettes flambées



Filet de dorade à l'unilatéral en croûte d'olives  
Mille-feuille de légumes  
Ou magret flambé à l'Amaretto  
Risotto aux champignons



Tulipe de glace ou douceur mangue-coco

Dîner du mardi 13 avril 2021

Velouté glacé de poivrons au basilic et dés de chorizo



Pavé de turbot rôti, condiments olive et anchois  
Fine ratatouille et chips d'herbes provençales



Tropézienne, abricots flambés

Déjeuner du mercredi 14 avril 2021

Tagliatelles sèche à la sauce vierge



Magret au vinaigre de cidre et miel  
Pomme Pont-Neuf



Parfait chocolat, banane flambée

Dîner du mercredi 14 avril 2021

Crème froide d'asperges et chorizo



Pigeon grillé à la Diable  
Ou pigeon rôti et son jus  
Semoule aux légumes façon couscous



Vacherin abricot, chocolat blanc  
Ou roulé du marché aux fruits rouges.

**Vacances scolaires de Printemps**

**Du samedi 17 avril 2021**

**Au lundi 03 mai 2021**

**ATTENTION**

**À l'heure où nous imprimons ces menus,  
Nous ignorons la date des examens.  
Certaines dates risquent d'être purement  
annulées.**

**Merci de votre compréhension**



Déjeuner du lundi 03 mai 2021

Verrine Color of tomate



Carré de porc lardé au chorizo  
Cannelloni à la ratatouille



Mi- cuit aux deux chocolats, glace vanille

Déjeuner du mardi 04 mai 2021

Verrine d'avocat et tomates  
Ou Carpaccio de cabillaud et condiments



Râble de lapin farci aux fruits secs  
Tempura de légumes  
Ou sole pour deux Grenobloise  
Pomme Macaire à l'échalote



Cheesecake aux fruits rouges ou plateau de fromages

Dîner du mardi 04 mai 2021

Salade Caesar



Aile de raie au beurre d'anchois  
Condiment tomate  
Houmous et caviar d'aubergine



Fine dacquoise, crémeux coco  
Chutney ananas

Déjeuner du mercredi 05 mai 2021

Tagliatelles sèche à la sauce vierge



Magret au vinaigre de cidre et au miel  
Pomme Pont-Neuf



Parfait chocolat, banane flambée

Dîner du mercredi 05 mai 2021

Ardoise à partager



Steak double sauté au poivre  
Ou canon d'agneau rôti jus aux épices et croûte  
d'olives  
Croustillant de légumes



Dacquoise fraises basilic  
Ou plateau de fromage

Dîner du jeudi 06 mai 2021

Céviche de dorade sébaste



Râble de lapin farci sauce moutarde  
Quinoa façon pilaf



Tarte aux fraises et framboises

Déjeuner du vendredi 07 mai 2021

Menu à thème



« La diététique »



Déjeuner du lundi 10 mai 2021

Verrine Color of tomate



Carré de porc lardé à l'abricot  
Cannelloni au caviar d'aubergine



Mi- cuit chocolat pistache, glace vanille

Déjeuner du mardi 11 mai 2021

Verrine d'avocat et tomates  
Ou Carpaccio de cabillaud et condiments



Râble de lapin farci aux fruits secs  
Tempura de légumes  
Ou sole pour deux Grenobloise  
Pomme Macaire à l'échalote



Cheesecake aux fruits rouges ou plateau de fromages

Dîner du mercredi 12 mai 2021



Buffet ou thème choisi par les élèves



Déjeuner du vendredi 14 mai 2021

Menu à thème



« La diététique »



Déjeuner du mardi 18 mai 2021

Sous réserve d'examen

Verrine d'avocat et tomates  
Ou Carpaccio de cabillaud et condiments



Râble de lapin farci aux fruits secs  
Tempura de légumes  
Ou sole pour deux Grenobloise  
Pomme Macaire à l'échalote



Cheesecake aux fruits rouges ou plateau de fromages

Dîner du jeudi 20 mai 2021

Sous réserve d'examen

Duo d'asperges vertes et blanches  
Œuf mollet sauce Mousseline



Tartare de bœuf  
Pomme gaufrette, mesclun asiatique



Cheesecake au citron vert, coulis de basilic

Dîner du jeudi 27 mai 2021

Sous réserve d'examen

Déclinaison de betterave multicolore  
Œufs pochés, sauce au raifort



Agneau confit, harissa vert  
Tian de légumes



Moelleux au chocolat, crème anglaise

Dîner du jeudi 03 juin 2021

Sous réserve d'examen

Filet de maquereaux au vin blanc



Agneau confit, harissa vert  
Tian de légumes



Ile flottante aux pralines roses et opaline



# ALBERT DE MUN –PARIS



**2, rue d'Olivet 75007 PARIS**

**Réservation obligatoire auprès de l'accueil téléphonique au 01 43 29 63 17 ou  
[reservation@albertdemun.net](mailto:reservation@albertdemun.net) (10.30 à 16.30)**