

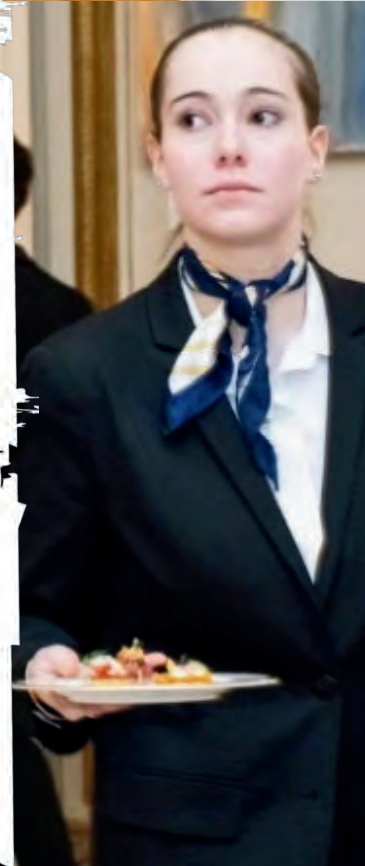


La Table d'Albert

MENUS
2025 - 2026

AdM

Albert de Mun
Paris - Ile de France



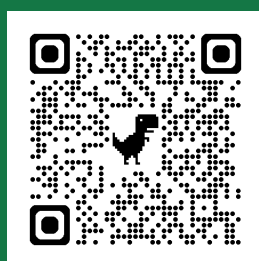


Restaurant d'Application

La Table d'Albert

Vous accueillez :

- les mardi, mercredi, jeudi et vendredi pour le déjeuner à partir de 12h30
- Les mardi et mercredi pour le dîner à partir de 19h30
- Les mardi ou jeudi pour le Tea-Time à partir de 15h30 (sous réserve d'ouverture)



La réservation préalable est obligatoire sur notre site internet www.albertdemun.eu

Aucune réservation n'est prise au téléphone.

Les réservations pour les groupes de 5 convives ou plus se font par email à reservation@albertdemun.net.

Dans ces cas-là, certaines spécificités du menu et le prix de vente seront détaillés dans un devis dont le paiement d'arrhes confirmera l'exécution.

Pour le détail, se reporter aux *Conditions générales de vente* à la fin du présent livret.

La Table d'Albert ouvre le 30 Septembre 2025 et ferme pendant les vacances scolaires. Les services sont organisés comme suit :

Accueil et fin de service	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
12h.30 – 14h.30	Déjeuner 21,50€	Déjeuner 21,50€	Déjeuner 21,50€	Déjeuner 21,50€
15h.30. – 17h.30	Tea-time à partir de 12€ sous réserve d'ouverture		Tea-time à partir de 12€ sous réserve d'ouverture	
19h.30 – 22h.		Dîner 28€	Dîner 28€	

Certains menus ou soirées thématiques font l'objet d'une tarification spéciale indiquée dans le présent livret.

Dans l'intérêt de nos élèves et dans le respect de la législation, nous prions nos hôtes de bien vouloir respecter les horaires de début et de fin de service.

Avant de commencer :

Chères clientes, chers clients,

Nous vous souhaitons la bienvenue à La table d'Albert, le restaurant d'application du groupe scolaire Albert de Mun, situé au cœur du 7^{ème} arrondissement. Son équipe est constituée de professeurs passionnés qui transmettent aux élèves et étudiants les valeurs de l'hospitalité, du service, de la gastronomie et de la sommellerie, afin de vous accueillir avec joie et bonne humeur et de partager avec vous un moment de plaisir.

Nous sommes heureux de vous présenter notre programme pour l'année scolaire 2025-2026. En conformité avec nos engagements pédagogiques et grâce à nos fournisseurs, il respecte la saisonnalité et met en valeur les producteurs locaux. De la sorte, en fonction de l'approvisionnement et des cours du marché, certains menus peuvent en dernière minute légèrement différer de ceux annoncés.

Le Restaurant est l'occasion pour nos élèves et étudiants de faire une démonstration de leur savoir-faire. En cuisine, service, accueil, sommellerie, pâtisserie, boulangerie, ils concourent à rendre chaque repas unique. Ils sont à votre disposition pour vous accueillir, vous écouter et vous offrir leurs services avec le sourire. Nous vous remercions de leur accorder votre bienveillance et votre indulgence.

Nous trouver :

- L'entrée piétonne du restaurant se fait au rez-de-chaussée du : **3, rue Pierre Leroux - 75007 Paris.**
- Vous êtes motorisés : privilégiez le parking Indigo Sèvres Babylone.
- Vous venez en transports en commun : les stations de métro les plus proches sont Vaneau (ligne 10), Duroc (10 et 13), Sèvres Babylone (10 et 12).

Nos formations en hôtellerie-restauration et alimentation :

Secondaire

- BAC Technologique en Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- BAC Professionnel Cuisine, Commercialisation et services en restauration
- BAC Professionnel Boulangerie-Pâtisserie
- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier

Supérieur

- Mise à niveau Hôtellerie-Restauration
- BP Sommelier
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Certificat de Spécialisation pâtissier de Boutique
- Certificat de Spécialisation Sommellerie
- BTS Management en Hôtellerie Restauration – options A, B et C

3^{ème} année de licence

- Licence Professionnelle Hôtellerie Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe

Toutes les informations sont disponibles sur notre site www.albertdemun.eu



Déjeuner du Mardi 30 septembre 2025

Tartare de tomates,
Émulsion Buffala basilic



Cassiolette de moules
et fruits de mer au safran,
Tian de légumes



Eclat gourmand

Déjeuner du Mercredi 01 octobre 2025

Thème : REPRISE

Cassiolette terre et mer, crème au curry



Darne de saumon, sauce hollandaise
Légumes de saison confit au thym



Autour de la Rhubarbe

Dîner du Mercredi 01 octobre 2025

Ceviche de dorade
Mousse d'avocat



Cuisse de pintade farcie
Cocos de Paimpol mijotés



Rhubarbe - framboise



Déjeuner du jeudi 02 octobre 2025

Carpaccio de dorade au combawa



Suprême de volaille sauce Saté
Tatin pomme navet et
Tagliatelles de légumes en salade



Carré Fruité

Déjeuner du Mardi 07 octobre 2025

Ceviche de dorade
aux légumes acidulés croquants



Suprême de Pintade en croûte d'herbes
Spaetzles sautées aux champignons



Evasion Tropical

Déjeuner du mercredi 08 Octobre 2025

Déclinaison de saumon
Pompon de salade



Poulet Rôti à l'échalote
Tian de légumes provençal



Tarte fine aux pommes, Glace caramel
beurre salée

Déjeuner du Jeudi 09 Octobre 2025

Hors d'œuvre froids « à l'ancienne »



**Canard en 2 cuissons
Crèmeux de Potimarron et légumes
d'automne**



Millefeuille Fruits Rouges

Déjeuner du Mardi 14 Octobre 2025

**Ceviche de dorade
aux légumes acidulés croquants**



**Suprême de Pintade en croûte d'herbes
Spaetzles sautées aux champignons**



Soleil des caraïbes

Déjeuner du Mercredi 15 Octobre 2025

Thème : SEMAINE DU GOUT

Tarte fine poire-bleu-noix



**Carré de porc rôti
Poêlée de Champignons, Châtaigne
et cèleri au jus perlé**



Eclair au Chocolat - Noisette

Dîner du Mercredi 15 Octobre 2025

COCKTAIL LICENCE

PRIVATISE

Déjeuner du Jeudi 16 Octobre 2025

**Samossa de volaille au Sainte Maure de
Touraine**



**Cassolette de Poisson,
Dahl de lentilles corail aux légumes
d'Automne
Riz Kashmir**



Mangue-Coco et sésame noir



Déjeuner du Mardi 04 Novembre 2025

Tarte fine de légumes d'automne au lard
~ ~ ~

**Epaule d'Agneau confite aux épices
Tajine de Légumes
Céréales au jus**

~ ~ ~

Duo de tendresse



Déjeuner du Mercredi 05 Novembre 2025

Thème : BRETAGNE

**Crème de coco de Paimpol,
ou haricots cuisinés au lard et aux herbes**
~ ~ ~

**Choix de galettes
(Andouille/Oignon/ Moutarde ou complète
ou Chèvre/ Noix/Miel**

~ ~ ~

Crêpe caramel à la fleur de sel et glace vanille

Dîner du Mercredi 05 Novembre 2025

**Saumon mi-cuit au sésame
Légumes acidulés**
~ ~ ~

**Joue de bœuf à la bourguignonne
Gratin dauphinois aux champignons**

~ ~ ~

Autour de la figue

Déjeuner du Jeudi 06 Novembre 2025

**Raviole de Champignons, influences
Népalaises**
~ ~ ~

**Carré d'agneau au Garam Massala
Purée de Panais
Pomme de Terre et jus corsé**
~ ~ ~
Chariot de desserts

Dîner du Jeudi 06 Novembre 2025

**Tartelette de champignons, Œuf mollet pané,
crème d'ail et jus de persil**
~ ~ ~

**Filet de lieu jaune en croute chorizo
Lentilles vertes du Puy et carottes fondantes**

~ ~ ~

Comète chocolatée aux agrumes



Déjeuner du Mercredi 12 Novembre 2025

Thème : CHASSEUR

**Terrines et rillettes maison,
Pickles**



**Civet de sanglier
Pressé de Céleri et pomme**



**Assortiments de Fromages
ou
Tartelettes praliné, ganache vanille**



Dîner du Mercredi 12 Novembre 2025

**Crème de potiron
Châtaignes et Lardons**



**Filet de lieu jaune en croûte
Beurre blanc à l'anis
Polenta Crémeuse, oignons rouges
caramélisés**



**Plateau de fromages
ou Tartelette pralinée-vanille**

Déjeuner du Jeudi 13 Novembre 2025

**Assiette de Charcuterie
ou
Velouté de céleri au Stilton**



Rôti de pintade farci, déclinaison de chou



Comme un air d'automne

Dîner du Jeudi 13 Novembre 2025

**Lasagne de Brocolis épinards, chèvre et
ricotta**



**Epaule d'agneau doucement confite
Cocos de Paimpol cuisinés**



**Poire rôtie aux épices,
Sabayon au chocolat**



Déjeuner du Mardi 18 Novembre 2025

Tarte fine de légumes d'automne au lard



Epaule d'agneau confite aux épices
Tagine de légumes,
Céréales au jus



Eclat ensoleillé



Déjeuner du Mercredi 19 Novembre 2025

Thème : MONTAGNARD



Jambon Serrano à la tranche

Ou

Truite en gravelax
Crème citronnée à l'aneth



Croziflette ou Tartiflette salade verte



Assiette de Fromages
Ou Mont Blanc marron et crémeux vanille

Dîner du Mercredi 19 Novembre 2025

Menu RestO du Cœur

Les artichauts, c'est un vrai plat..., c'est le
seul plat que quand t'as fini de manger, t'en
as plus dans ton assiette que quand tu as
commencé

Coluche



Dîner du Jeudi 20 Novembre 2025

Œuf poché autour du Romanesco



Suprême de volaille sauté
Pomme de terre, Artichauts, petits oignons
caramélisés



Le « Marron »

L'important n'est pas ce qu'on nous a
donné à manger,

Mais ce qu'on nous a donné à penser.

Claude Lévi-Strauss

Déjeuner du Mardi 25 Novembre 2025

Crème de potimarron, marrons croquants,
Émulsion au lard fumé



Darne de saumon grillée,
Beurre blanc au vin jaune
Purée de panais et légumes anciens au jus



Dessert des Pâtisseries de Jeanne d'Arc



Déjeuner du Mercredi 26 Novembre 2025

Thème : CCF

Velouté de Butternut ou
Potage Julienne Darblay



Pâté de lieu Dugléré
Embeurrée de choux, polenta croustillante



Fromages
Ou Dessert des Pâtisseries Jeanne d'Arc

Dîner du Mercredi 26 Novembre 2025

Œuf parfait, champignons,
Émulsion au vin jaune



Daurade rôtie sauce maltaise
Collection de betteraves à l'aigre doux et
Endive aux agrumes



Dessert des Pâtisseries Jeanne d'Arc

Déjeuner du Jeudi 27 Novembre 2025

Assiette nordique



Steak tartare au couteau, frites maison
Ou
Traditionnel Fish and Chips



Tarte citron meringuée

Dîner du Jeudi 27 Novembre 2025

Velouté de Butternut, Chantilly
Châtaignes torréfiées



Pintade rôtie, Blettes fondantes,
Fine purée de panais et topinambours



Ananas Flambé et mangue,
Glace au lait d'amandes, Rocher coco



Déjeuner du Mardi 02 Décembre 2025

Crème de potimarron, marrons croquants,
Émulsion au lard fumé



Darne de saumon grillée,
Beurre blanc aux herbes
Purée de panais et légumes anciens au jus



Dessert des Pâtisseries Jeanne d'Arc

Lire, c'est boire et manger.

L'esprit qui ne lit pas, maigrit comme le
corps qui ne mange pas.

Victor Hugo

Déjeuner du Mercredi 03 Décembre 2025

Thème : CCF

Gratiné à l'oignon



Escalope de veau panée
Gratin dauphinois



Fromage ou
Ananas flambé - Glace au rhum

Dîner du Mercredi 03 Décembre 2025

Poulpe à la plancha
Caviar d'aubergine



Sauté de bœuf
Gingembre et citron vert
Wok de légumes



Plateau de fromages ou
Mille-feuille pralinée

Déjeuner du Jeudi 04 Décembre 2025

Encornets farcis et crème de Chèvre aux noix



Steak au poivre ou Pièce de bœuf grillée,
Sauce marchand de vin
Gratin dauphinois



Profiteroles exotiques

Dîner du Jeudi 04 Décembre 2025

Saumon en tartare, exotique



Carré d'agneau en Croûte de pistache,
Chutney acidulé aux Abricots confits
Semoule aux parfums d'Orient



Pêche flambée,
Cake au pavot et Glace Mascarpone

Déjeuner du Vendredi 05 Décembre 2025

Œuf Poché Bénédictine au saumon



Osso Bucco de veau
Gratin dauphinois



Profiteroles

Déjeuner du Mardi 09 Décembre 2025

Crème de topinambour,
Saint Jacques poêlée, noisettes torréfiées



Suprême de volaille farci aux fruits secs
Potimarrons, Châtaignes et Pommes cocottes



Ananas Flambé, Sorbet exotique,
Financier coco



Déjeuner du Mercredi 10 Décembre 2025

Thème : CCF

Œuf Florentine



Dorade rôtie beurre maître d'Hôtel
Pomme cocotte et poêlée de légumes



Fromages ou
Mi -Cuit au Chocolat et Crème anglaise Cacao

Dîner du Mercredi 10 Décembre 2025

Raviole de St jacques
Bouillon de crustacés



Tatin d'aile de raie Grenobloise
Salade de Pousses



Plateau de fromages
ou
Tarte citron revisitée

Déjeuner du Jeudi 11 Décembre 2025

Menu spécial fête à 35 euros

Foie Gras rôti en croûte de café



Dorade pour 2 rôties façon Tandoori
Crème de crustacés et légumes d'hiver



Bûche signature

Dîner du Jeudi 11 Décembre 2025

Menu spécial fête à 35 euros

Huitres et déclinaison de fruits de mer,
Mayonnaise et Condiments



Volaille de Bresse contisée au beurre de cèpes
Fricassée de Champignons de saison,
Pomme Darphin



Dessert des Pâtisseries Jeanne d'Arc

Déjeuner du Vendredi 12 Décembre 2025

Œuf Poché Bénédictine au Saumon



Cuisse de Pintade farcie aux fruits secs
Gaufre de Pomme Paillasson et
Sucrine Grillée



Profiteroles

Déjeuner du Mardi 16 Décembre 2025

Crème de topinambour,
Saint Jacques poêlés, noisettes torréfiées



Suprême de volaille farci aux champignons
Potimarrons, Châtaignes et Pommes cocottes



Ananas flambé, Sorbet exotique, Madeleine
citron

Il faut manger pour vivre

Et non pas vivre pour manger.

Molière

Déjeuner du Mercredi 17 Décembre 2025

Thème : NOËL

Menu spécial prix à 35 euros

Saint Jacques en coquille aux poireaux



Suprême de pintade contisé
aux saveurs de Noël
Potimarron et panais rôtis



Fromages ou
Dessert Des Pâtissiers de Jeanne d'Arc

Dîner du Mercredi 17 Décembre 2025

Menu spécial prix à 45 euros

Tourtière de Foie Gras, Vinaigrette
périgourdine



Quenelle de Saint Jacques, Sauce champagne



Filet de chevreuil Grand veneur
Fricassée de légumes Anciens et Coings



Plateau de fromages
Ou Dessert Des Pâtissiers de Jeanne d'Arc



La Bonne Nourriture est la base du

Véritable bonheur

Auguste Escoffier

Vacances scolaires

LA TABLE D'ALBERT
SES ELEVES, EUDIANTS, ENSEIGNANTS
ENSEMBLE POUR LA PLANETE

