



École Hôtelière Bernard Loiseau
33 Rue de la liberté
21140 Semur en Auxois



**MENUS
DU
RESTAURANT D'APPLICATION**

Menus de MARS A JUIN 2016

Réservations

au 03.80.89.70.40 (Bureau du chef de travaux)
ou 06.48.00.57.57

ou

03.80.89.70.45

ou

à la loge de l'établissement au 03.80.89.70.00

ou

par mail : valerie.martin2@ac-dijon.fr

FLASH INFOS DE LA PERIODE

Les examens :

10 mai / 17 mai / 27 mai / 3 juin : Elèves en examens au restaurant ;
menu tout compris à 18 euros (avec apéritif, entrée, plat principal, fromages, dessert, café et vin)

Les soirées :

Jeudi 24 mars **Thème : Entre terre et mer**

Jeudi 31 mars **Thème : En attendant nos amis chinois**

Jeudi 7 avril **Thème : Carnet de recettes**

Jeudi 28 avril **Thème : la créativité**

Jeudi 12 mai **Thème : la route des épices, tout en finesse**

Jeudi 19 mai **Thème : Jolie mois de mai**

Jeudi 26 mai **Thème : pour la fête des Mères**

Jeudi 2 juin **Thème : Juin bien fleurit, vrai paradis**


Jeudi 16 juin : Soirée franco-chinoise. Nous accueillons à nouveau l'Ecole hôtelière de Pékin



SEMAINE du 21 au 25 mars 2016

<p align="center">Lundi midi 21 MARS</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade tiède de Saint Jacques Ou Salade Niçoise ***</p> <p>Côtes de Bœuf Sauce béarnaise Pommes frites ***</p> <p>Moka Ou entremets et salade de fruits frais</p> <p>Petits fours</p> <p align="center">MENU A 11 €</p>	<p align="center">Mardi midi 22 MARS</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Brick de crevettes aux herbes Beurre citron et mesclun ***</p> <p>Magret de canard grillé Légumes au wok et riz cantonnais ***</p> <p>Brochette de fruits flambés et sorbet exotique</p> <p>Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>	<p align="center">Jeudi midi 24 MARS</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Rouget meunière, coulis piperade, courgettes marinées ***</p> <p>Cuisse de canard à l'orange Tagliatelles au beurre Petits légumes ***</p> <p>Dessert autour de l'agrumes</p> <p>Petits fours</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p>	<p align="center">Jeudi SOIREE 24 MARS</p> <p>Thème : Entre terre et mer</p> <p>Amuse-bouche Saucisson en brioche Sauce Porto Et son mesclun ou Aumônière de moules et coques aux pommes safranées ***</p> <p>Pièce de bœuf grillée Henri IV Et sa garniture de légumes Ou Cassolette d'écrevisses et champignons sauvages au gratin Riz à la Créole ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Moelleux au chocolat, glace et coulis d'agrumes Ou Assortiment de petits pots de crème aux trois parfums Petits fours MENU A 15 €</p>	<p align="center">Vendredi midi 25 MARS</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Rizotto de crevettes et moules, jus mousseux de gambas ***</p> <p>Suprême de volaille à la crème et basilic, riz créole au beurre d'herbes Petits légumes Ou Poisson rôti, artichaut au bouillon et curcuma, légumes de saison ***</p> <p>Cœur coulant au chocolat façon forêt noire et sa glace</p> <p>Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>
--	--	---	---	---

SEMAINE du 29 mars au 1 avril 2016

<p align="center">Lundi midi 28 mars</p> <p>Pas de repas</p> 	<p align="center">Mardi midi 29 mars</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet Et petits légumes au wok ***</p> <p>Gigolette de volaille braisée, ravioli sauté, salade de coriandre, soja Et son riz ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p>	<p align="center">Mercredi midi 30 mars</p> <p align="center">OUVERTURE EXCEPTIONNELLE</p> <p align="center">Classe d'ATMFC</p> <p align="center">Thème : Pâques</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Assiette fraîcheur ***</p> <p>Râble de lapin et sa sauce Et sa garniture ***</p> <p>Nid de Pacques</p> <p>Petits œufs en chocolat</p> <p align="center">MENU A 12.90 € Avec un apéritif</p>	<p align="center">Jeudi midi 31 mars</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Foie gras maison Toast grillé ***</p> <p>Filet de la Mer, légumes colorés Sauce crémée ***</p> <p>Assiette de Desserts « autour de la crêpe Suzette »</p> <p>Petits fours</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p>	<p align="center">Jeudi SOIREE 31 mars</p> <p>Thème : En attendant nos amis chinois</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade asiatique, gambas en beignet, Noix de cajou, petite vinaigrette ***</p> <p>Crumble de la mer festif, sauce Satay, légumes au wok et rizotto de champignons ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Assiette gourmande exotique</p> <p align="center">MENU A 16.30 €</p>	<p align="center">Vendredi midi 1^{er} avril</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Œufs mollets croquants A la Bourguignonne ***</p> <p>Caneton à l'orange Et ses garnitures Ou Sole meunière, pommes croquette et sa garniture de légume ***</p> <p>Sablé breton crémeux aux agrumes et coupe de fruits flambés sur glace vanille</p> <p>Petits fours</p> <p align="center">MENU A 14.80 €</p>
---	---	---	---	---	---



SEMAINE du 4 au 8 avril 2016

Lundi midi 4 avril	Mardi midi 5 avril	Jeudi midi 7 avril	Jeudi SOIREE 7 avril Thème : Carnet de recettes	Vendredi midi 8 avril
<p align="center">Amuse-bouche</p> <p>Coupe de mousse d'avocat, crevettes et coulis de tomates Ou Tourte Lorraine et son mesclun ***</p> <p align="center">Sole Meunière ou grillée Riz à l'Egyptienne Ou Poulet grillé à l'Américaine, pommes pailles, tomate et champignon grillé ***</p> <p align="center">Assiette de fruits frais Ou Mille-feuilles</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>	<p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Œufs pochés façon Bourguignonne ***</p> <p align="center">Jambonnette de pintade aux champignons des bois et vin du Jura Gratin de légumes ***</p> <p align="center">Assiette gourmande</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p>	<p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">**</p> <p align="center">Assiette autour du saumon et concombre, citron vert en surprise ***</p> <p align="center">Médaille de filet mignon, sauce moutarde l'ancienne écrasée de pommes de terre, gaufrette de céleri ***</p> <p align="center">Assiette gourmande</p> <p align="center">Mignardises</p> <p align="center">MENU A 14.80 €</p>	<p align="center">Amuse-bouche : Crème Agnès Sorel</p> <p align="center">Bouchées de Fruits de mer ***</p> <p align="center">Turbot poché sauce hollandaise Riz Dieppoise Ou Carré d'agneau en croûte d'herbes, tian de légumes ***</p> <p align="center">Fromages ***</p> <p align="center">Entremet au chocolat Ou Assiette de fruits exotiques gratinées</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 19.80 €</p>	<p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Rizotto aux herbes et moules gratinées ***</p> <p align="center">Magret de canard au Banyuls Pommes fondantes farcies et son légume de saison ***</p> <p align="center">Assiette gourmande</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p> <p align="center">Vacances de printemps</p>

SEMAINE du 25 au 29 avril 2016

Lundi midi 25 avril	Mardi midi 26 avril	Jeudi midi 28 avril	Jeudi SOIREE 28 avril Thème : la créativité	Vendredi midi 29 avril
<p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">La surprise du Chef ***</p> <p align="center">Filet de poisson Dieppoise Pommes persillées Ou blanquette de veau à l'ancienne Riz à la Parisienne ***</p> <p align="center">Mousse à la menthe et au chocolat Ou Tulipe de poire à la Dijonnaise</p> <p align="center">Petits fours MENU A 11 €</p>	<p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Salade tiède choux vert au lard fumé, Œuf mollet et vinaigrette aux épices ***</p> <p align="center">Filet de la mer festif au garam massala, légumes marinés et pommes fondantes ***</p> <p align="center">Tartelette et sabayon praliné, coulis d'ananas rôti</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>	<p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Œuf mollet sur petits légumes au wok Ou Gaspacho de concombre et betteraves, tuile au sésame ***</p> <p align="center">Curry de volaille, riz madras et sa garniture Ou Filet de la mer au lard, Genevoise de crustacés, légumes printaniers ***</p> <p align="center">Assiette de desserts</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>	<p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Œuf poché à la Duxelles de courgettes et champignons, crème moussueuse ***</p> <p align="center">Dorade meunière ou Pièce de bœuf Caviar d'aubergine, carottes sifflets glacées et sa garniture printanière ***</p> <p align="center">Fromages ***</p> <p align="center">Assiette de dessert autour de la pomme Petits fours MENU A 16.30 €</p>	<p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Assiette de la mer ***</p> <p align="center">Carré d'agneau Pommes gaufrette Flan de légumes ***</p> <p align="center">Entremets croquant praliné Ou Coupe Dijonnaise</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>

SEMAINE du 2 au 4 mai 2016

	<p align="center">Lundi midi 2 mai</p> <p align="center">Amuse-bouche Terrine de viande et légumes à la façon petit pot Ou Salade landaise ***</p> <p align="center">Pot au feu de canard Petits légumes ou Lotte à l'américaine riz basmati ***</p> <p align="center">Fruits flambés à l'armagnac sur glace vanille Ou Feuillantine aux framboises Crème légère à la pistache</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 14.80 €</p>	<p align="center">Mardi midi 3 mai</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Assiette fraîcheur de saumon et galette de pain traditionnelle ***</p> <p align="center">Suprême de pintade, compotée de légumes et sa garniture surprise ***</p> <p align="center">Mille-feuilles aux fruits, mousse chocolat blanc et cocktail exotique</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p>	
---	---	--	---


SEMAINE du 9 au 13 mai 2016

<p align="center">Lundi midi 9 mai</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p>Les œufs au choix : à l'Espagnole, en cocotte Dieppoise, Masséna, en meurette ou suisse ***</p> <p align="center">Carré Choisy Et sa garniture de légumes Ou Darne de saumon grillée sauce moutarde Et sa garniture ***</p> <p align="center">Saint Honoré Ou Tarte citron</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>	<p align="center">Mardi midi 10 mai</p> <p align="center">Elèves en examens Terminale Menu non connu</p> <p align="center">Formule tout compris Avec Amuse-bouche Entrée Plat principal Fromages Desserts et Apéritif, vin blanc ou rouge et café Petits fours</p> <p align="center">Menu tout compris :</p> <p align="center">18 €</p>	<p align="center">Jeudi midi 12 mai</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Salade Méditerranéenne Ou Petit pâté feuilleté et son mesclun ***</p> <p align="center">Carré Choisy Et sa garniture Ou Pavé de saumon en croûte de basilic, jus de crustacés, flan de champignons et pomme purée à l'huile d'olive ***</p> <p align="center">Dessert en buffet</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p>	<p align="center">Jeudi SOIREE 12 mai</p> <p align="center">Thème : la route des épices, toute en finesse</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Tarte fine à la fondue de poireaux et saint Jacques, petite crème ***</p> <p align="center">Magret de canard grillé, sauce du Chef Pommes boulangère et légumes de printemps ***</p> <p align="center">Fromages ***</p> <p align="center">Assiette de desserts</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 16.30 €</p>	<p align="center">Vendredi midi 13 mai</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Terrine maison et son assortiment de charcuterie accompagné de son mesclun ***</p> <p align="center">Dorade rôtie, beurre blanc coloré tagliatelles et sa petite garniture ***</p> <p align="center">Tatin revisitée en gâteau et caramel au beurre salé</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>
--	--	---	---	---

SEMAINE du 17 au 20 mai 2016

<p align="center">Lundi midi 16 mai</p> <p align="center">Pas de menu Lundi de Pentecôte</p> 	<p align="center">Mardi midi 17 mai</p> <p align="center">Elèves en examens Terminale Menu non connu</p> <p align="center">Formule tout compris Avec Amuse-bouche Entrée Plat principal Fromages Desserts et Apéritif, vin blanc ou rouge et café Petits fours</p> <p align="center">Menu tout compris : 18 €</p>	<p align="center">Jeudi midi 19 mai</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Tartare de saumon et concombre à l'aneth et Terrine maison et charcuterie accompagné de son mesclun, en buffet ***</p> <p align="center">Saumon en croûte de brick rôti, Petit jus, pommes rissolées et sa garniture du moment ou Civet, polenta croustillante et flan de carottes ***</p> <p align="center">Paris Brest et Tarte feuilletée aux fruits en buffet</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p>	<p align="center">Jeudi SOIREE 19 mai</p> <p align="center">Thème : Jolie mois de mai</p> <p align="center">Amuse-bouche Pétales de coquille Saint Jacques et sa julienne de légumes Ou Bouchée de fruits de mer ***</p> <p align="center">Filet de la mer poché sauce mousseline et sa garniture de légumes Ou Gigot d'agneau rôti et son jus Pommes boulangères et petite garniture fleuriste ***</p> <p align="center">Fromage ***</p> <p align="center">Assiette de desserts</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 17.80 €</p>	<p align="center">Vendredi midi 20 mai</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Tarte fine de rouget façon pissaladière ***</p> <p align="center">Pilaf de fruits de mer Ou Pièce de veau à la bière, frite de cantal, poireau fondant et sa garniture ***</p> <p align="center">Assiette de dessert autour de la fraise</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p>
---	--	--	--	---

SEMAINE du 23 au 27 mai 2016

<p align="center">Lundi midi 23 mai</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Salade printanière Ou Assiette nordique ***</p> <p align="center">Dos de saumon sur peau à l'unilatérale Fondue de poireaux aux lardons et pommes de terre écrasées Ou civet de lièvre à la française Tagliatelles fraîches ***</p> <p align="center">Crêpes soufflées à l'orange Ou Mille-feuille</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 13.80 €</p>	<p align="center">Mardi midi 24 mai</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Œufs croustillants en meurette ***</p> <p align="center">Pavé de poisson Bordelaise Légumes à l'Espagnole ***</p> <p align="center">Assiette autour des fraises</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>	<p align="center">Jeudi midi 26 mai</p> <p align="center">Pas de menu Elèves en stage</p>	<p align="center">Jeudi SOIREE 26 mai</p> <p align="center">Thème : Pour la fête des Mères</p> <p align="center">Soirée des terminales</p> <p align="center">Menu en cours d'élaboration</p> <div data-bbox="1413 1214 1809 1528" style="border: 2px solid red; padding: 10px; text-align: center;">  <p>LA FÊTE DES MÈRES APPROCHE!</p> </div>	<p align="center">Vendredi midi 27 mai</p> <p align="center">Elèves en examens Terminale Menu non connu</p> <p align="center">Formule tout compris Avec Amuse-bouche Entrée Plat principal Fromages Desserts et Apéritif, vin blanc ou rouge et café Petits fours</p> <p align="center">Menu tout compris : 18 €</p>
--	---	--	---	---

SEMAINE du 30 mai au 3 juin 2016

<p align="center">Lundi midi 30 mai</p> <p align="center">Pas de menu</p>	<p align="center">Mardi midi 31 mai</p> <p align="center">Fête de la Bague</p> 	<p align="center">Jeudi midi 2 juin</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Assiette fraîcheur : déclinaison de saumon en plusieurs textures ***</p> <p align="center">Magret de canard Sauce au cassis Farandole de légumes Et gratin ***</p> <p align="center">Assiette autour des fraises</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 14.80 €</p>	<p align="center">Jeudi SOIREE 2 juin</p> <p align="center">Thème : Juin bien fleurit, vrai paradis</p> <p align="center">Amuse-bouche : crème Agnès Sorel</p> <p align="center">Asperges Sauce mousseline ***</p> <p align="center">Filet de Poisson à la Duglérée Et sa garniture Ou Suprême de canard Aux baies de cassis Et ses pommes de terre ***</p> <p align="center">Fromage ***</p> <p align="center">Assiette de desserts</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 16.30 €</p>	<p align="center">Vendredi midi 3 juin</p> <p align="center">Elèves en examens Terminale Menu non connu</p> <p align="center">Formule tout compris Avec Amuse-bouche Entrée Plat principal Fromages Desserts et Apéritif, vin blanc ou rouge et café Petits fours</p> <p align="center">Menu tout compris : 18 €</p>
--	---	--	--	---

SEMAINE du 6 au 10 juin 2016

<p align="center">Lundi midi 6 juin</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Panaché de choux sauce mousquetaire ***</p> <p align="center">Coq mijoté en sauce Et sa garniture Ou Suprême de volaille farci Renaissance Légumes nouveaux ***</p> <p align="center">Moelleux au chocolat, glace et coulis d'agrumes Ou Tarte à l'orange</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>	<p align="center">Mardi midi 7 juin</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Assiette autour du melon ***</p> <p align="center">Filet mignon sauté, crémé Légumes aux wok et son accompagnement ***</p> <p align="center">Tartelette aux fraises et glace vanille</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 12.90 €</p>	<p align="center">Jeudi midi 9 juin</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Un produit de saison tout en surprise ***</p> <p align="center">L'imagination des TCR ***</p> <p align="center">Assiette gourmande</p> <p align="center">Petits fours</p> <p align="center">MENU A 14.80 €</p>	<p align="center">Vendredi midi 10 juin</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Assiette fraîcheur autour de l'avocat, des crevettes et du saumon ***</p> <p align="center">Pièce de bœuf grillée Flan et pommes soleil Ou Darne de saumon pochée, beurre fondu aux herbes et ses légumes de saison</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Fraises et rhubarbe, crumble de spéculos et son sorbet</p> <p align="center">Petits fours MENU A 13.80 €</p>
---	--	--	--

SEMAINE du 13 au 17 juin 2016

<p>Lundi midi 13 juin</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Bavarois d'asperges au saumon fumé, petite crème ***</p> <p>Mijoté de veau Et ses petits légumes du moment ***</p> <p>Charlotte aux fraises Et son coulis de fruits rouges</p> <p>Petits fours</p> <p>MENU A 12.90 €</p>	<p>Jeudi midi 16 juin</p> <p>Menu non défini</p>	<p>Jeudi SOIREE 16 juin</p> <p>Soirée franco-chinoise Nous accueillons à nouveau l'Ecole hôtelière de Pékin</p> 	<p>Vendredi midi 17 juin</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Mille-feuille de légumes Et sa petite crème garnie ***</p> <p>Coquelet grillé bergère Gratin Dauphinois Ou Paupiette de poisson maison sauce au au Noilly Et sa garniture de saison ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p> <p>MENU A 13.80 €</p>
--	---	---	--

SEMAINE du 20 au 24 juin 2016

	<p>Lundi midi 20 juin</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Variation autour du melon Ou Cocotte de fruits de mer lutée ***</p> <p>Truites aux amandes Pommes Macaire Ou Carré poêlé Garniture Judic ***</p> <p>Eclairs assortis ou Pudding diplomate</p> <p>Petits fours</p> <p>MENU A 13.80 €</p>	<p>Vendredi midi 24 juin</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Tarte fine à la tomate, chèvre et son petit mesclun ***</p> <p>Parfait de poisson en duo aux crevettes Petite garniture colorée Ou Epaule d'agneau boulangère Printanière de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p> <p>MENU A 13.80 €</p>	
--	---	---	--