



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

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

SEMAINE du 29 mars au 1 avril 2016

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

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>	
--	---	---	--