JULES LE CESNE
LYCEE DES METIERS

# Menus d'Application Septembre – Décembre 2023

ACADÉMIE DE NORMANDIE
Liberté
Égalité
Fraternité

IFPRA INSTITUT DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION ACADÉMIQUE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CÔTES NORMANDES ACADÉMIE DE NORMANDIE

**Restaurants d'Application**

*33 rue Fleurus - 76600 Le Havre*

Site internet : lyceejulesleceSne.fr

Réservations du lundi au vendredi

Téléphone : +(33) 2 35 21 95 15 - de 08 h 00 à 12 h 00

Mail : restaurant.jules.lecesne@gmail.com

# *FONCTIONNEMENT DE NOS RESTAURANTS D'APPLICATION*

*Si vous souhaitez participer à l'un de nos repas, vous trouverez ci-après quelques informations expliquant le fonctionnement.*

*Nous vous demandons une certaine indulgence et compréhension car les repas et le service sont réalisés par des élèves. L'organisation du restaurant est dictée par des contraintes pédagogiques : conception des menus, horaires d'ouverture et de fermeture…*

*Les menus sont planifiés pour une période définie mais certains impondérables, comme la hausse des prix des matières premières, peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute.*

*Nous vous proposons également des prestations de groupes pour des repas, cocktails et séminaires, allant de 10 à 50 personnes avec café d'accueil, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.*

*Les restaurants fonctionnent uniquement sur réservation et selon les horaires suivants :*

***Déjeuner***

*Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi*

*Accueil de 12h00 à 12h15 dernier délai*

*Fin du repas à 14h45*

***Dîner***

*Vendredi*

*Accueil de 19h00 à 19h15 dernier délai*

*Fin du repas à 21h45*

*Les paiements doivent être effectués sur place en espèces, chèque ou carte de crédit. Nous n'acceptons pas les tickets restaurants.*

## *Tarifs*

***Face à la flambée des prix des matières premières et de l'énergie,***
***les tarifs affichés ci-dessous sont des prix de base mais susceptibles d'évoluer selon le cours du marché.***

### *Déjeuner*

*Menu complet hors boissons*

***De 17 € à 19 €***

*Formule « Express Déjeuner »*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson*

***14 €***

### *Diner*

*Formule Gastronomique*

***De 25 € à 30 €***

*Formule « Express »*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson*

***16 €***

| Dates | Restaurants | | | |
|---|---|---|---|---|
| | « France » | « Normandie » | « Liberté » | « Envol » |
| Lundi 11 septembre | | | | Bavarois d'Asperges en Gelée d'Ecrevisses<br>----<br>Pavé de Bar en Vennoise de Légumes<br>Coulis de Poivron, Riz Pilaf<br>----<br>Crêpes Farcie aux Pommes, caramel au citron vert<br>COMPLET |
| Vendredi 15 septembre Diner | Encornet farcis aux fruits secs, coulis de poivron et aubergines grillées<br>----<br>Magret de canard au miel et citron vert, carottes glacées et artichauts étuvés<br>----<br>Cheese cake de Normandie | | **Le « P'tit Restau » des bacs Pro**<br>Entrecôte grillée, sauces et accompagnements au choix<br>----<br>Chariot de desserts<br>14 € 00 (hors boissons) | Rillettes de maquereau, mesclun au céleri croquant<br>----<br>Côte de bœuf Normand au Roquefort, pommes sarladaises et moelleux aux champignons<br>----<br>Entremets mascarpone citron vert et framboises |
| Lundi 18 septembre | | | | Saumon fumé par nos soins à la piperade glacée, vinaigrette de coques<br>----<br>Filet d'agneau en croûte de feuilletage, haricots coco coulis de persil, jus d'agneau crème d'ail<br>----<br>Petit fraisier, sorbet et jus de fraises |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Mardi 19 septembre** | | | | Tourte paysanne :<br>----<br>Pièce du boucher au Camembert, frites maison<br>----<br>Assortiments de choux ou Tartelettes |
| **Vendredi 22 septembre Diner** | Assiette de saumon fumé par nos soins<br>----<br>Sole Normande revisitée & clafoutis de légumes<br>----<br>Café gourmand | | | **Menu Centre val de Loire**<br>Mise en bouche<br>----<br>Crottin de Chavignol, salade mêlée et petit légumes croquants<br>----<br>Gigot de 7 heures, lentilles du Berry et petits légumes<br>----<br>Tarte des demoiselles « Tatin », crème fraiche. |
| **Lundi 25 septembre** | | | | Œuf mollet aux légumes épicés<br>----<br>Filets de rouget roti au beurre d'anis<br>Confit de fenouil et courgette<br>----<br>Brownie aux noix de pécan et sa nougatine |
| **Mardi 26 septembre** | | | | Cassolette de gnocchi à la Parisienne<br>----<br>Magret de canard aux fruits rouges, poêlée de légumes du moment<br>----<br>Tarte Normande<br>ou |

COMPLET

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Blanc manger, ses fruits frais et sa tuile |
| **Mercredi 27 septembre** | Petit déjeuner continental<br>**8h30**<br>5 € 00 | | | |
| **Vendredi 29 septembre Diner** | Bavarois d'asperges au saumon fumé par nos soins, crème au piment d'Espelette<br>----<br>Côte de bœuf grillée<br>Sauce Choron<br>Pastilla et samossa de légumes & Gratin dauphinois<br>----<br>Cristalline d'ananas sorbet ananas basilic sirop de girofle | | **Le « P'tit Restau » des bacs pro**<br><br>Les gratins au choix<br>----<br>Le Chariot de dessert<br>12 € 00 (hors boissons) | Verrine d'œufs mimosa et son Espuma d'asperge, pop-corn de sarrasin<br>----<br>Magret de canard au porto, risotto de Crozet, céleri et fricassée de champignons<br>----<br>Entremets mangue meringue coco |
| **Lundi 2 octobre** | | | | Tarte océane au beurre de coquillage et basilic<br>----<br>Pavé de bœuf Normand sauté béarnaise et petits légumes<br>----<br>Moelleux au chocolat crème anglaise |
| **Mardi 3 octobre** | | | | Salade de chèvre chaud<br>ou<br>Corolle de maquereau, Duxelles de champignons et beurre blanc<br>ou<br>Parmentier de canard, jus corsé et salade |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | ----<br>Profiteroles vanille et chocolat chaud<br>ou<br>Choux royal, glace au praliné, crème anglaise |
| **Mercredi 4 octobre** | Petit déjeuner continental<br>**8h30**<br>5 € 00 | | Assiette Scandinave<br>Sorbet Tomate<br>----<br>Blanquette d'agneau à la coriandre semoule aux fruits secs<br>----<br>Bavarois abricot fraise, cœur coulant | |
| **Vendredi 6 octobre diner** | Planche de cochonaille<br>Ou<br>Pressée de tomate au chèvre frais et poivron confit, vinaigrette aux tomates confites<br>----<br>Lotte en tournedos au lard fumé, risotto comme paella et bouillon mousseux de coquillages.<br>----<br>Bavarois abricot fraise, cœur coulant & sorbet fruits rouges | | | **Menu Centre val de Loire**<br><br>Mise en bouche<br>----<br>Crottin de Chavignol, salade mêlée et petit légumes croquants<br>----<br>Gigot de 7 heures, lentilles du Berry et ses petits légumes<br>----<br>Tarte des demoiselles Tatin, crème fraiche |
| **Lundi 9 octobre** | | **Formule Express**<br>Croque-monsieur au cheddar<br>---- | Flan de Pont l'Evêque, pommes caramélisées et caramel de cidre<br>----<br>Filet mignon de porc à la moutarde de Normandie, | Charlotte de saumon fumé par nos soins et sa piperade<br>----<br>Pintadeau (filet) farci au roquefort crème mousseuse |

COMPLET

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Cake au citron crème anglaise<br>10 € 00 | poêlée de champignons et pommes de terre sautées<br>----<br>Tarte normande | Fèves étuvées au confit de poivron<br>----<br>Tartelette noisette banane |
| **Mercredi 11 octobre** | **Petit déjeuner Anglais 9h00**<br>Un Continental + œufs brouillés, tomates grillées, champignons sautés, beans, toasts<br>8 € 00 | | | |
| **Vendredi 13 octobre dîner** | **Dîner au Profit de l'Association « LE BIDON D'ELEA »**<br>Jalousie aux fruits de mer<br>----<br>Jambonnette de volaille farcie, sauce chasseur, poêlée de petits légumes<br>----<br>Mousse au chocolat, feuillantine et glace vanille<br>27 € 00 Boissons comprises<br>COMPLET | | **Le « P'tit Restau » des bacs pro:**<br>Le magret de canard et son choix de sauces et accompagnements<br>----<br>Chariot de desserts<br>14 € 00 (hors boissons)<br>COMPLET | Cromesquis d'andouille de Vire et crevettes, bisque de crustacés.<br>----<br>Carré de veau cuit au foin, Tajine de légumes et panisse de pois chiches de Normandie grillés.<br>----<br>Biscuit madeleine, compotée de pommes vertes, crème vanille, glace basilic et menthe<br>COMPLET |
| **Lundi 16 octobre** | | Wrap de poulet pané, tomates et poivrons confits<br>----<br>Pot de Crème vanille et citron, tuiles amandes noisettes<br>10 € 00 (hors boissons) | Salade Normande (Camembert rôti sur toast, pommes poêlées et lardons sautés)<br>----<br>Fricassée de volaille au cidre, flan de champignons et écrasée de pommes de terre aux herbes fraiches<br>----<br>Verrine de riz au lait, caramel beurre salé et pommes confites | Ravioles de champignons crémées<br>----<br>Civet de carrelet au vin rouge Risotto au safran<br>----<br>Pomme soufflée aux pralines et sa gelée de caramel |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Mercredi 18 octobre** | **Petit déjeuner Anglais**<br>**9h00**<br>Un Continental + œufs brouillés, tomates grillées, champignons sautés, beans, toasts<br>8 € 00 | | | Tourte Lorraine<br>----<br>Filet mignon de porc au Camembert, flan de champignons et pommes poêlées<br>----<br>Moelleux au chocolat et crème anglaise |
| **Samedi 21 octobre dîner** | **Dîner d'Exception pour un « Dîner Signature » au Bistrot des Chefs**<br>Lors de la Transat Jacques Vabre Normandie Le Havre nos étudiants et élèves auront l'opportunité unique de démontrer leurs compétences en cuisine et en service autour de produits de saison.<br>En participant à ce dîner signature, vous les aiderez à atteindre leur objectif tout en savourant une expérience culinaire mémorable.<br>Soutenons ces jeunes talents. Réservez votre place et partagez cette excellence avec vos contacts pour les encourager à faire de même.<br>**Information ⇒ ici** **Réservations ⇒ ici** | | | |
| **Lundi 6 novembre** | | Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel et pommes Pont Neuf<br>----<br>Opéra<br>12 € 00 (hors boissons) | Eclair Périgourdin : salade, éclair farci d'émietté de cuisses et gésiers de canard confit, oignons.<br>----<br>Duo de saumon et carrelet à la Dieppoise aux petits légumes de saison.<br>----<br>Pain perdu en brioche, glace vanille. | Encornet farci au riz et brunoise de condiments<br>----<br>Lapereau en gibelotte aux champignons<br>Galette de pommes de terre<br>----<br>Semoule au cidre à la compotée de fruits d'automne |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Mardi 7 novembre*** | | | Assiette de cochonaille<br>----<br>Viennoise de volaille au sésame, gratin de courgettes et semoule au parmesan.<br>----<br>Tarte Normande ou chocolat | |
| ***Mercredi 8 novembre*** | **Brunch 10h00**<br>Saumon fumé par nos soins (découpage au buffet)<br>Verrine mimosa et Espuma de maïs<br>----<br>Blanquette de volaille au cidre, riz pilaf<br>----<br>Brownies et cookies<br>13 € 00 | | (mise en bouche)<br>Huître chaude<br>----<br>Œuf poché Crème de moules au curcuma<br>----<br>Mignon de porc en basse température crémeux de carotte et jus au miel<br>----<br>Gâteau au chocolat sans gluten crème anglaise et fruits rouges | Tourte Paysanne<br>----<br>Escalopes de veau à la Jurassienne et tagliatelles<br>----<br>Moelleux au caramel |
| ***Vendredi 10 novembre Diner*** | | | **Le « P'tit Restau » des bacs pro:**<br>Le filet mignon de porc, ses sauces et ses accompagnements au choix.<br>----<br>Chariot de desserts<br>14 € 00 (hors boissons) | Bavarois de chèvre et saumon fumé par nos soins, coulis de Piquillos<br>----<br>Keshke de cabillaud vinaigrette fruits de la passion<br>----<br>Choux craquelin au chocolat et glace au caramel salé |
| | | Terrine de poissons sauce cocktail<br>---- | Le maquereau en deux façons | Œuf croquant Bourguignonne |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Lundi 13 novembre** | | Pavé de saumon beurre blanc fondue de poireaux et écrasé de pommes de terre<br>----<br>Crème caramel renversée langue de chat | ----<br>Marmite du pêcheur : assortiments de poissons, jus de crustacés et légumes du moment<br>----<br>Assortiments de choux. | ----<br>Filet de veau rôti aux gambas sauce citron confit<br>Risotto de légumes<br>----<br>Tartelette soufflée à la crème d'amandes<br>COMPLET |
| **Mardi 14 novembre** | | | Assiette d'huîtres de Normandie<br>----<br>Pavé de rumsteck normand sauté au poivre. Flan de légumes et<br>Galette de pommes de terre à l'ail et au thym<br>----<br>Crème caramel financiers | |
| **Mercredi 15 novembre** | **Brunch 10h00**<br>Saumon fumé par nos soins (découpage au buffet)<br>Verrine d'œuf mimosa et Espuma de maïs<br>Émincé de volaille sauce curry, riz pilaf aux courgettes<br>----<br>Brownies et cookies<br><br>13 € 00 | | (mise en bouche)<br>Huître chaude<br>----<br>Œuf poché crème de moules au curcuma<br>----<br>Mignon de porc en basse température crémeux de carottes et jus au miel<br>----<br>Gâteau au chocolat sans gluten crème anglaise et fruits rouges | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Vendredi 17 novembre diner** | **Menu Bourgogne**<br>Mise en bouche<br>----<br>Cassolette d'escargots au beurre d'ail.<br>----<br>Bœuf bourguignon champignons et grenailles à la moutarde<br>----<br>Poire Belle Dijonnaise et petites Bugnes au sucre | | | Croustillant de légumes et Feta, vinaigrette de Xérès et mesclun.<br>----<br>Filet mignon de porc sauce arabica et risotto de parmesan aux champignons rôtis<br>----<br>Cheese cake à la chicorée |
| **lundi 20 novembre** | | | Œufs pochés à la Bourguignonne<br>----<br>Joues de bœuf à la Beaujolaise, assortiments de légumes glacés<br>----<br>Poires pochées à la Dijonnaise et pain d'épices | Tarte fine de Saint Jacques à la fondue de poireaux<br>----<br>Pavé de bar en croûte de pommes de terre et champignons Hâtelet de légumes<br>----<br>Quatre quart Breton et son caramel au beurre salé |
| **Mardi 21 novembre** | | | Terrine de poissons sauce cocktail<br>----<br>Darne de saumon poché beurre blanc nantais, fondue de poireau à la crème et pommes safranées<br>----<br>Crème brulée et son petit gâteau Nantais | Assiette de cochonaille<br>----<br>Dos de cabillaud Grand-Mère, Pot au feu et légumes de saison<br>----<br>Assiette de fromages de Bourgogne<br>----<br>Soufflés Grand Marnier |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Mercredi 22 novembre** | Croque-Monsieur au Cheddar et compotée d'oignons rouges<br>Ou<br>Wrap salade<br>----<br>Verrine aux trois chocolats<br>10 € 00 | | | |
| **Vendredi 24 novembre dîner** | | | **Le « P'tit Restau » des bacs pro.**<br>La pèche du jour, ses sauces et ses accompagnements au choix.<br>----<br>Le chariot de desserts<br>14 € 00 (hors boissons) | Beignets de gambas, houmous de pois chiche normands et petite bisque<br>----<br>Râble de lapin farci en croûte de châtaigne, sucrine et petites pommes dauphines<br>----<br>Dôme chocolat et café<br>COMPLET |
| **Lundi 27 novembre** | | | Tarte au Maroilles<br>----<br>Carbonade Flamande, endives et pommes de terre braisées.<br>----<br>Fine tarte au sucre | Salade tiède de choux vert à l'œuf poché<br>----<br>Pintadeau (filet) farci aux herbes, risotto aux herbes, lait de coco au curry<br>----<br>Pain perdu à l'ananas et son blanc-manger curry<br>COMPLET |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Mardi 28 novembre** | | | Assiette nordique<br>----<br>Pavé de cabillaud Meunière en croute de chorizo, ratatouille et pommes grenailles rôties à l'ail<br>----<br>Blanc-manger, segments d'agrumes et florentins | Œufs pochés Meurette<br>----<br>Joue de bœuf à la Bourguignonne, petits légumes<br>ou<br>Pavé de bar en croute de noisettes, crème de maïs et étuvée de légumes du moment<br>-----<br>Assiette de fromages<br>----<br>Poire pochée à la Dijonnaise |
| **Mercredi 29 novembre** | Burger au poulet, tomate et poivrons confits, potatoes<br>Ou<br>Poke Bowl et œuf poché<br>----<br>Ile flottante<br>12 € 00 | | | Assiette de cochonaille<br>----<br>Poulet à la Bourguignonne, purée de pommes de terre et légumes du moment<br>----<br>Poires à la Dijonnaise |
| **Vendredi 1 décembre** | | | | Soupe forestière, œuf de plein air poché, Crème d'ail<br>----<br>Dorade grillée, légumes sautés et marinière de coques au neufchâtel.<br>----<br>Pannequet aux pommes sauce caramel |
| **Lundi 4 décembre** | | | Menu de Noel<br>COMPLET | Noix de Saint jacques au lard velouté de potiron<br>----<br>Agneau en carré rôti aux fruits secs et crêpes florentine gratinées<br>----<br>Soufflé froid renversé au fromage blanc et citron |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Mardi 5 décembre*** | | | Tartare de saumon<br>----<br>Goujonnettes de poisson frits aioli de légumes et pommes de terre<br>----<br>Coulant au chocolat, sauce chocolat | **Menu de Noel** COMPLET |
| ***Mercredi 6 décembre*** | Bavette à l'échalote, sauce vin rouge, pommes de terre persillées<br>Ou<br>Steak tartare<br>Pommes de terre sautées persillées et salade<br>----<br>Café Gourmand<br>12 € 00 (hors boissons) | | | **Menu de Noel** COMPLET |
| ***Vendredi 8 décembre dîner*** | Pressée de tomate au chèvre frais et poivron confit, vinaigrette aux tomates confites<br>----<br>Suprême de bar sauté au sésame sur fondue de poireau, jus de veau au cidre pommes écrasée à l'huile d'olive<br>----<br>Macaron à la Rose crème mousseline au citron et framboises COMPLET | | | Ravioles de poule de Gournay bouillon crémé au foie gras<br><br>Filet de bar et Saint Jacques snackés sur un risotto au céleri, crème de roquette<br>----<br>Biscuit Dacquoise, crème mousseline vanille et poires caramélisées COMPLET |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| **Lundi 11 décembre** | | Escalope de volaille sauce estragon pomme grenaille aux herbes<br>----<br>Tarte Bourdaloue<br>11 € 00 (hors boisson) | COMPLET<br>Menu de Noel | Langoustines et crique de pomme de terre au jus<br>----<br>Lotte en rouelle sautée au coulis de poivron<br>Mini-ratatouille de légumes<br>---<br>Charlotte à la vanille et au chocolat |
| **Mardi 12 décembre** | | | Pannequet Normand, confit d'oignons et mesclun vinaigrette de cidre.<br>----<br>Médaillon de porc à la moutarde, pommes écrasées persillées et billes de courgettes<br>----<br>Pommes flambées au calvados | Menu de Noel |
| **Mercredi 13 décembre** | Fish and chips sauce tartare<br>ou<br>Tartare de bœuf haché au couteau salade<br>----<br>Café gourmand<br>12 € 00 (hors boissons) | | Tartare de daurade et saumon à la mangue<br>----<br>Cabillaud façon Fish and chips revisité sauce tartare<br>----<br>Nougat glacé aux fruits secs d'hiver coulis de framboise | Menu de Noel |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Vendredi 15 décembre*** | | | | Soupe forestière, œuf de plein air poché, Crème de d'ail<br>----<br>Dorade grillée, légumes sautés et marinière de coques au neufchâtel.<br>----<br>Pannequet aux pommes sauce caramel |
| ***Vendredi 15 décembre diner*** | Croustillant de Camembert, pomme au jus de cidre et miel de pays poivré<br>----<br>Dos de lièvre juste cuit sauce poivrade<br>Poêlée de légumes oubliés - purée de panais vanillée, crosne et fricassée de topinambours<br>----<br>Tartelette pommes et rhubarbe sauce caramel beurre salé ou<br>Verrine Tiramisu | | | |
| ***Lundi 18 décembre*** | Tourte de sardine au caviar d'aubergine<br>----<br>Suprême de pintade basse température aux morilles<br>Pommes de terre rôties<br>----<br>Panacotta passion | Assiette de Saumon fumé par nos soins<br>----<br>Poulet Basquaise et riz sauvage<br>----<br>Bavarois aux fruits rouges sur biscuit amande et pistache | | Tourte de sardines au caviar d'aubergine<br>----<br>Poulet en fricassée aux coquillages<br>Riz pilaf et courgettes tournées<br>----<br>Dôme marron chocolat |
| | | | | |

COMPLET

COMPLET

JULES LE CESNE
LYCEE DES METIERS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Mardi 19 décembre*** | | | Queues de gambas en amoureuse<br>- - - -<br>Magret de canard aux épices douces, cassolette de légumes beurre de romarin.<br>- - - -<br>Bûchettes<br>COMPLET | |
| ***Mercredi 20 décembre*** | Estouffade de joue de porc, pommes écrasées aux fines herbes et huile d'olive<br>- - -<br>Bûche à l'orange<br>11 € 00 (hors boissons) | | | |
| ***Vendredi 22 décembre diner*** | Pressé de foie gras et queue de bœuf aux Pommes<br>- - - -<br>Suprême de pintades « label Rouge » farcie Forestière gratin de patates douces Châtaignes et purée de panais au parfum de cumin<br>- - - -<br>Bûche de Noel roulée Marron Mûre<br>COMPLET | | | Gravlax de saumon et blinis, Espuma à l'aneth.<br>- - - -<br>Pintade en deux façons et écrasé de patates douces au curcuma, navets rôti au thym<br>- - - -<br>Mousse au fromage blanc sur un sablé Breton, sorbet citron, coulis de fruits rouges au vin<br>COMPLET |