

Menus d'Application

Septembre – Décembre

2025



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

15 €

Dîner

Formule Gastronomique

De 25 € à 30 €

Formule « Express »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

17 €

<i>Dates</i>	<i>Restaurants</i>			
	<i>« France »</i>	<i>« Normandie »</i>	<i>« Liberté »</i>	<i>« Envol »</i>
<i>Lundi 8 septembre</i>				<i>Terrine océane. Canetons en deux cuissons riz indien aux épices. Eclairs au chocolat.</i>
<i>Mercredi 10 septembre</i>			<i>Saumon fumé, crème d'aneth, blinis. Papillote de daurade aux agrumes, Ecrasé de pommes de terre. Panna cotta fruits rouges.</i>	
<i>Vendredi 12 septembre</i>		<i>Melon à l'italienne Viennoise de volaille au sésame, gratin de courgettes, semoule au parmesan. Tartelette chocolat amandes grillées Sauce vanille Bourbon.</i>		
<i>Vendredi 12 septembre Dîner</i>	<i>Rentrée des classes</i>			
	<i>Croustillant de polenta, mousse de maïs et crumble Bavarois de chèvre et saumon fumé, coulis de piquillos Keshke de cabillaud vinaigrette fruits de la passion Choux craquelin au chocolat</i>			

<p><i>Lundi 15 septembre</i></p>				<p>Menu Dom Tom Tartare de dorade mangue vanille. Colombo de poulet riz créole. Dacquoise ananas coco.</p>
<p><i>Mardi 16 septembre</i></p>	<p>Tartare de daurade à la moutarde à l'ancienne. Mignon de porc basse température, crémeux de carotte sauce aigre douce au cidre Mille-feuille Normand.</p>			<p>Melon à l'italienne Darne de saumon grillée au citron vert, Tian provençal et pommes de terre à l'anglaise. Ballotine de volaille aux fruits secs, jus corsé au balsamique, mousseline de carottes et chips de pommes de terre. Dessert du jour.</p>
<p><i>Mercredi 17 septembre</i></p>		<p>Tarte fine du soleil. Poulet aux olives, tian de légumes. Figues rôtie, yaourt Grec au miel.</p>		

<p><i>Vendredi 19 septembre</i></p>		<p><i>Pannequet Normand, confit d'oignon et mêslun vinaigrette de cidre. Filet de saumon à l'unilatéral, quinoa grillé, fondue de légumes et velouté à l'aneth. Fruits flambés et sablé gourmand.</i></p>	
<p><i>Vendredi 19 septembre Dîner</i></p>	<p><i>Les pays Nordiques : Danemark - Finlande - Islande - Norvège - Suède. Mini mille-feuilles de pomme de terre, crème au raifort, œufs de truite et herbes nordiques. Gravlax de saumon et blinis, espuma à l'aneth. Kalops suédois aux airelles et champignons, pommes de terre rôties à la suédoise. Kanelbullar (Roulés à la cannelle suédois) et verrine de crème de riz danoise aux amandes et fruits rouges.</i></p>		

<p>Mardi 23 septembre</p>	<p><u>Menu: Nouvelle Aquitaine</u> Œufs brouillés au parmesan cake au crabe et chorizo. Magret de canard aux raisins, frites de polenta et flan de carotte. Tartelettes aux prunes.</p>			<p>Melon au Pommeau. Darne de saumon grand-mère, flan de courgettes et poivrons et pommes fondantes. Paupiette de volaille à la forestière, jus corsé au Pommeau galette de pommes de terre. Dessert du jour.</p>
<p>Mercredi 24 septembre</p>			<p>Œuf mollet aux légumes épicés. Rouget rôti au beurre d'anis. Confit de fenouil et courgettes. Tarte fine aux pommes.</p>	
<p>Vendredi 26 septembre</p>				<p><u>Menu Normandie</u> Quiche Normande aux légumes. Escalope normande, pomme Darphin, poêlée champêtre. Mille-feuille crème pâtissière vanille, gourmandise à la pomme flambée.</p>
<p>Lundi 29 septembre</p>				<p>Quiche paysanne. Marmite de saumon et maquereaux aux crustacés et légumes du moment. Profiteroles vanille chocolat chaud.</p>

<p>Mardi 30 septembre</p>	<p>Menu Les Pays de la Loire Bavarois d'asperge au saumon fumé. Pavé de sandre, beurre blanc et légumes du pays Nantais. Charlotte aux poires.</p>			<p>Harengs pomme à l'huile. Filet mignon de porc rôti, jus ambré, endives braisées et haricots plats à l'ail. Fish and chips et sa sauce tartare. Dessert du jour.</p>
<p>Mercredi 1 octobre</p>		<p>Terrine de duo de poissons, sauce cocktail. Entrecôte double, sauce poivre, Frites fraîches. Café Gourmand.</p>		
<p>Jeudi 2 octobre</p>		<p>Quiche Normande aux légumes. Escalope normande, pomme Darphin, poêlée champêtre. Mille-feuille crème pâtissière vanille, gourmandise à la pomme flambée.</p>	<p>Amuse-bouche Œuf frit, Poireaux en trois façons Saint Jacques snackés risotto de la mer crevette en vinaigrette Pêche Façon Melda Mignardises : Macaron</p>	
<p>Vendredi 3 octobre</p>	<p>Menu brasserie Croque-monsieur au cheddar Brownies noix et noisettes crème Anglaise à la menthe.</p>			

<p><i>Lundi 6 octobre</i></p>		<p><i>Gambas sautées, crème. Pavé de saumon, Sauce Bordelaise, Riz Créole à l'oignon raisin, Courgette épicée. Tarte amande Figue.</i></p>	<p><i>Eclair à la périgourdine. Médailillon de volaille aux fruits du mendiant, mousseline et chips de légumes racines Bavarois chocolat framboise.</i></p>	<p><i>Brunch</i></p>
<p><i>Mardi 7 octobre</i></p>	<p>Menu La Normandie: <i>Pot au feu saint jacques et saumon beurre parfumé au romarin Suprême de volaille à la Normande, pomme écrasée et poêlée de champignons. Cheese cake de Normandie.</i></p>			<p><i>Pommes de terre tièdes, saumon fumé et crème aux herbes Pièce de rumsteck rôti en tranche au Roquefort, mousseline de patates douces et petits pois à la parisienne. Tempura de gambas mayonnaise au citron vert, brocolis vapeur et mousseline de patates douces à l'assiette. Dessert du jour.</i></p>
<p><i>Mercredi 8 octobre</i></p>		<p>Menu Asiatique <i>Salade Thaï. Porc au caramel, riz cantonais. Nems d'ananas.</i></p>		
<p><i>Vendredi 10 octobre</i></p>	<p>Menu brasserie <i>Wrap de poulet pané, tomates et poivrons confits. Cake au citron crème anglaise.</i></p>			

<p><i>Lundi 13 octobre</i></p>		<p><i>Gambas sautées, crème.. Pavé de saumon, Sauce Bordelaise, Riz Créole à l'oignon raisin, Courgette épicée. Tarte amande Figue.</i></p>	<p><i>Alsace Flammenkueche. Choucroute. Tarte aux myrtilles.</i></p>	
<p><i>Mardi 14 octobre</i></p>	<p><i>Menu Le Jura -Savoie Salade de cromesquis au comté et lardons. Coquelet au vin jaune. Crozet et croznes Paris Besançon.</i></p>			<p><i>Saucisson en brioche sauce Porto. Magret de canard sauce landaise, pommes de terre sarladaises et endives braisées. Marmite de la mer aux légumes de saison. Dessert du jour.</i></p>
<p><i>Mercredi 15 octobre</i></p>		<p><i>Feuilleté chèvre épinards. Carré d'agneau en croûte, d'herbes gratin dauphinois. Fraîcheur d'agrumes.</i></p>		
<p><i>Vendredi 17 octobre</i></p>	<p><i>Menu brasserie Poulet sauté chasseur et tagliatelles de légumes. Pot de crème vanille et zeste de citron, tuiles amandes et noisettes.</i></p>			

<p><i>Lundi 3 novembre</i></p>			<p><i>Quiche océane. Pièce du boucher, sauce béarnaise, frites salade. Moelleux au chocolat, crème anglaise.</i></p>	<p><i>Quiche lorraine. Colombo de porc et sa purée vanillée. Galette des rois pistache.</i></p>
<p><i>Mardi 4 novembre</i></p>				<p><i>Feuilleté de lieu façon Coulibiac et son beurre blanc. Pièce du boucher, sauce béarnaise ou camembert, frites de légumes racines ou Choucroute de la mer et son beurre normand. Dessert du jour.</i></p>
<p><i>Mercredi 5 novembre</i></p>			<p><i>Velouté de châtaignes. Selle d'agneau farci, Pommes duchesses. Cheese Cake citron.</i></p>	<p><i>Quiche aux légumes et magret fumé. Brochette de saint Jacques, jus de volaille réduit, champignons forestiers et galette de pommes de terre. Crème brûlée et ses petits fours.</i></p>
<p><i>Vendredi 7 novembre</i></p>	<p><i>Verrine fraîcheur Pavé de saumon beurre blanc, fondue de poireaux et écrasé de pommes de terre. Crème Catalane et tuiles aux amandes.</i></p>	<p><i>Assiette de charcuteries de Pays Darne de saumon pochée, beurre blanc Nantais Légumes de saison et pomme safranée Tarte feuilletée pâtissière, orange et chocolat, crème mascarpone.</i></p>		

<p>Vendredi 7 novembre dîner</p>	<p><i>Les pays Méditerranéens : Espagne - Grèce - Italie - Portugal</i> Amuse-bouche : Triangles de Spanakopita feuilletés et sauce Tzatziki (Grèce) Bouillabaisse portugaise (Portugal) Osso bucco, polenta au parmesan et carottes (Italie) Crème catalane-churros - Turon (Espagne).</p>		
<p>Lundi 10 novembre</p>		<p>Salade lardons œuf poché. Magret de canard aux fruits rouges, pomme de terre farcie aux herbes et poêlée de champignons. Bavarois spéculos framboise.</p>	<p><i>Nouvelle aquitaine</i> Bavarois d'asperge au saumon fumé Crème au piment d'Espelette. Magret de canard sauce périgourdine. Béret basque au coulis de cerises noires.</p>
<p>Mercredi 12 novembre</p>		<p>Nage de langoustines à l'estragon. Veau rôti aux gambas, risotto de légumes. Financier crème de pistache, chocolat blanc.</p>	<p>Tarte au Livarot et pommes. Médallions de volaille aux pommes confites et Calvados, flan de champignons. Moelleux à la Bénédictine.</p>
<p>Jeudi 13 novembre</p>			<p>Amuse-bouche carpaccio d'artichaut poivrade à la noisette Dos de cabillaud en croute de chorizo, panier de légumes, pomme Darphin Millefeuille à la clémentine Mignardises : Macaron</p>

<p><i>Vendredi 14 novembre</i></p>	<p><i>Escalope de volaille sauce estragon, pommes grenailles aux herbes. Crème renversée caramel, langue de chat.</i></p>	<p><i>Cocktail de crevettes, avocat et pamplemousse. Pavé de rumsteck sauté au poivre. Flan de légume et Galette de pomme de terre à l'ail et au thym. Le classique « Tiramisu » café, Marsala et cacao amer.</i></p>		
<p><i>Vendredi 14 novembre dîner</i></p>	<p><i>Dîner caritatif « Festiv'Halles » 38 € Amuse-bouche : St jacques dans sa coquille, thym fumé. Pavé de lieu haricots coco, crémeux de céleri et sabayon au verjus. Paleron de bœuf confit à basse température, jus corsé et duo de légumineuses. "Pomme-Cidre en Douceur".</i></p>			
<p><i>Lundi 17 novembre</i></p>			<p><i>Menu Normand Flan de Pont l'évêque aux pommes, caramel de cidre, chips d'andouille de Vire Poulet sauce camembert, pommes poêlées et mousseline de carottes au vinaigre de cidre Café gourmand : Teurgoule, moelleux Bénédictine, crumble aux pommes et guimauve au calvados</i></p>	<p><i>Quiche échalotes chèvre. Escalope de porc Milanaise. Mousse spéculos coque choco.</i></p>

<p>Mardi 18 novembre</p>	<p>Menu Beaujolais Crique de pomme de terre aux escargots jus de viande et persil. Jambonnette aux champignons Riz pilaf et billes de légumes. Nuit saint Georges.</p>		
<p>Mercredi 19 novembre</p>		<p>Menu Beaujolais Nouveau Terrine de lapin aux pruneaux. Boeuf Bourguignon. Crumble de pêches, sorbet vin rouge.</p>	<p>Tarte fine aux tomates confites et rougets, pistou. Dôme de volaille aux champignons, julienne de légumes et pommes fondantes. Vacherin vanille framboise.</p>
<p>Vendredi 21 novembre</p>	<p>Saumon fumé. Poulet Basquaise et riz sauvage. Mousse au chocolat à l'orange et aux framboises, tuiles craquantes brandy.</p>	<p>Pétoncles flambées, crème au Porto. Magret de canard aux épices douces, cassolette de légumes et gnocchis au beurre de romarin. Crème brûlée pistache/ vanille et ses petits fours.</p>	<p>Menu-brasserie Tartare de la mer ou risotto légumes. Moules roquefort ou marinière ou bavette frites crudités. Crème brûlée fraîcheur glacée.</p>

<p><i>Vendredi 21 novembre</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Menu thème le Jazz.</i></p>		
<p><i>Lundi 24 novembre</i></p>		<p><i>Beaujolais</i> <i>Terrine de lapin aux</i> <i>noisettes ou assiette de</i> <i>charcuterie</i> <i>Coq au vin pâtes</i> <i>fraîches</i> <i>Poire au vin et épices</i></p>	
<p><i>Mercredi 26 novembre</i></p>			<p><i>Tarte fine aux boudins</i> <i>et pommes confites</i> <i>Brochette de saint</i> <i>Jacques aux crustacés,</i> <i>risotto de boulgour et</i> <i>légumes de saison</i> <i>Profiteroles vanille et</i> <i>chocolat chaud</i> <i>(chocolat à l'anglaise)</i></p>

<p><i>Jeudi 27 novembre</i></p>	<p><i>Bavette à l'échalote, Tomate provençale et pomme pont neuf. Dessert du jour.</i></p>		
<p><i>Vendredi 28 novembre</i></p>		<p><i>Quiche paysanne au lard fermier. Chiffonnade d'endives et pignons de pin. Pavé de cabillaud Meunière en croute de chorizo, Ratatouille fine au basilic et pomme grenailles rôties à l'ail. Poire Belle-Hélène.</i></p>	
<p><i>Vendredi 28 novembre Dîner</i></p>	<p><i>Les pays Germaniques : Amuse-bouche : Tartare de rollmops à la pomme granny Smith Verrine de Kartoffelsalat (pomme de terre) revisitée au saumon fumé et herbes fraîches Escalope viennoise et Rösti Déclinaison Forêt- Noire & Strudel</i></p>		

<p><i>lundi 1 décembre</i></p>		<p>Menu de Fêtes Crème de légumes d'hiver et foie gras poêlé Médailillon de chapon farci aux mendiants, jus corsé aux épices mousseline de patates douces et chips de légumes racines Vacherin vanille framboise.</p>	<p>Crème légère de fèves aux coquillages. Curry de poulet, riz pilaf. Panna cotta au lait d'amande gelée de griottes.</p>
<p><i>Mardi 2 décembre</i></p>			<p>Menu de Noel.</p>
<p><i>Mercredi 3 décembre</i></p>			<p>Menu de Noel.</p>
<p><i>Vendredi 5 décembre dîner</i></p>	<p>Exotique et Magique. Concombre et mousse avocat-passion, cœur de crevette et perles de tapioca au curcuma. Tartare de crevettes et St Jacques marinées au citron vert et coriandre, dés de mangue et de tomate Chips de patate douce Suprême de volaille mariné ananas et goyave, sauce soja citron vert et miel. Banane plantain au lait de coco et purée de patate douce. Dôme chocolat surprise.</p>		

<i>Lundi 8 décembre</i>		<p><i>Thème gastronomique noël</i></p> <p><i>Amuses bouches :</i> <i>Saumon gravlax, Crème à l'oignon pain d'épice. Foie gras chutney figue Œuf parfait carotte déstructurée. Ballotine de pintade farcié aux morilles, sauce volaille corsée, Effiloché de pleurote crémée, Pomme grenaille au romarin farcié. Fromage. Buche pâtissière vanille chocolat noisette.</i></p>	<p><i>Corse</i></p> <p><i>Crème de panais à l'émulsion de châtaignes Noisette de sanglier aux coings Café gourmand</i></p>	
<i>Mardi 9 décembre</i>				<i>Menu de Noel.</i>
<i>Mercredi 10 décembre</i>				<i>Menu de Noel.</i>
<i>Jeudi 11 décembre</i>	<p><i>Viennoise de volaille au sésame, Jus de veau coriandre. Gratin de courgettes au parmesan et semoule parfumée. Dessert du jour.</i></p>			<p><i>Le Resto-BTS » Choix entre 2 entrées, 2 plats, 2 desserts</i></p>

<p><i>Vendredi 12 décembre</i></p>		<p><i>Goujonnettes de la mer, aioli de petits légumes croquants. Médailillon de porc à la moutarde, pomme écrasée persillée et billes de courgettes. Crêpes aux pommes flambées.</i></p>		<p><i>Thème gastronomique noël</i></p> <p><i>Amuses bouches : Saumon gravlax, Crème à l'oignon pain d'épice. Foie gras chutney figue Œuf parfait carotte déstructurée. Ballotine de pintade farcie aux morilles, sauce volaille corsée, Effiloché de pleurote crémée, Pomme grenaille au romarin farcie. Fromage. Buche pâtissière vanille chocolat noisette.</i></p>
<p><i>Vendredi 12 décembre Dîner</i></p>	<p><i>Versailles et Gourmandises. Royale de volaille, gelée de vin jaune et brunoise de légumes oubliés. Buffet froid (aspic-saumon en Bellevue) Lièvre à la Royale. Assortiment de mignardises.</i></p>			

<p><i>Lundi 15 décembre</i></p>		<p><i>Thème gastronomique noël</i></p> <p><i>Amuses bouches :</i> <i>Saumon gravlax, Crème à l'oignon pain d'épice. Foie gras chutney figue Œuf parfait carotte déstructurée. Ballotine de pintade farcié aux morilles, sauce volaille corsée, Effiloché de pleurote crémée, Pomme grenaille au romarin farcié. Fromage. Buche pâtissière vanille chocolat noisette.</i></p>		<p><i>Œuf cocotte basquaise, mouillettes de tapenade. Sole meunière légumes tournés. Moelleux noix de pécan bananes flambées.</i></p>
<p><i>Jeudi 18 décembre</i></p>	<p><i>Viennoise de volaille au sésame, Jus de veau coriandre. Gratin de courgettes au parmesan et semoule parfumée. Dessert du jour.</i></p>			

Vendredi 19 décembre

*Les pays Anglo-
saxons : Royaume
uni, République
d'Irlande
Brunch de Noël /
afternoon Tea de Noël*

Thème gastronomique

noël

*Amuses bouches :
Saumon gravlax,
Crème à l'oignon pain
d'épice.
Foie gras chutney figue
Œuf parfait carotte
déstructurée
Ballotine de pintade
farci aux morilles,
sauce volaille corsée,
Effiloché de pleurote
crémée,
Pomme grenaille au
romarin farci.
Fromage.
Buche pâtissière vanille
chocolat noisette.*