

Menus d'Application Septembre – Décembre

2022



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

Jeudi

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 €

Dates	Restaurants			
	« France »	« Normandie »	« Liberté »	« Envol »
Lundi 5 septembre				
Mardi 6 septembre	<i>Pavé de Saumon Poché à la Bénédictine</i> ... <i>Filet de Porc au Cidre Cressonnière</i> ... <i>Bavarois Pomme Cannelle</i>	<i>Croustillant de Pont l'Évêque Caramel de Cidre</i> ... <i>Suprême de Volaille Vallée d'Auge, Darphin et Reinetterôtie</i> <i>Cheese Cake Normand</i>		
Mercredi 7 septembre				
Jeudi 8 septembre Déjeuner				
Jeudi 8 septembre Diner				
Lundi 12 septembre			<i>Quiche Paysanne</i> ... <i>Mignon de Porc, Jus Corsé au Calvados, Pommes de Terre farcies aux Champignons et Pommes Poêlées</i> ... <i>Paris-Brest</i>	
Mardi 13 septembre	<i>Petite Cotriade de Moules et Maquereaux</i> ... <i>Poisson du Marché Meunière, Artichaut poivrade</i> ... <i>« Traou Mad » aux Fruits du Moment</i>	<i>Moules à la Bretonne</i> ... <i>Filet Mignon de Porc Basse Température, Crèmeux de Carottes et Sauce Aigre- douce au Cidre</i> ... <i>Crumble aux Amandes, et Fruits du Moment</i>		

Mercredi 14 septembre		<i>Cassolette de moules et saumon Pavé de rumsteck grillé beurre maître d'hôtel et gratin dauphinois Mousse de riz au coulis de fruits rouges</i>		
Jeudi 15 septembre Diner	<i>Menu Gastronomique Qui l'eut cru et qui l'a cuit ?</i>		<i>Granité de Tomate, Mousse de Betterave ... Cassolette de la Mer Gratinée, Champignons et Oignons Glacés et son Etuvée de Poireau ... Bavette de Bœuf ou Carré de Veau Sauce Poivre ou Echalotes, Cœurs d'Artichauts, Pommes Sautées, Fraîcheur Vinaigrette, Chips de Poireaux ... Pêche Pochée Façon Melba et Mignardises</i>	
Vendredi 16 septembre				
Lundi 19 septembre			<i>Eclair Périgourdin ... Médaille de Volaille au Camembert, Poêlée de légumes ... Tarte Normande</i>	
Mardi 20 septembre	<i>Huitres Chaudes au Vin Entre Deux Mers ... Agneau Braisé, Fèves au Poivron et Gnocchis ... Fraisier</i>	<i>Œufs Brouillés au Parmesan, Cake au Crabe et Chorizo ... Poulet Basquaise, Riz Sauvage ... Crème Catalane</i>		<i>Salade Paysanne ... Filet de Canard, Gratin de Pommes de Terre, Etuvée de Choux ... Tarte Normande</i>
Mercredi 21 septembre				
Jeudi 22 septembre Déjeuner				
Jeudi 22 septembre Diner	<i>Menu Gastronomique Pomme de Reinette et Pomme d'Api, qu'allez-vous découvrir ?</i>		<i>Assiette Scandinave et son Sorbet de Tomate ... Blanquette d'Agneau à la Coriandre, Semoule aux Fruits Secs ... Ile Flottante Passion</i>	

<p>Vendredi 23 septembre</p>			<p><i>Tarte aux Fruits de Mer, Crème de Pistou</i> ... <i>Darne de Poisson du Marché Pochée à la Bénédicte</i> ... <i>Riz au Lait Crémeux Caramel de Bananes</i></p>	
<p>Mardi 27 septembre</p>	<p><i>Pressée de Foie Gras aux Pommes</i> ... <i>Filet de Canard sauce Périgourdine, Galette de Pomme de Terre et Flan de Légumes</i> ... <i>Dôme Marron au Chocolat et Glace aux Châtaignes</i></p>	<p><i>Salade Périgourdine</i> ... <i>Cuisse de Canard Confite Pommes sarladaises</i> ... <i>Pruneaux Flambés à l'Armagnac Glace aux Noix</i></p>		
<p>Jeudi 29 septembre Déjeuner</p>				<p><i>Assiette Scandinave et son Sorbet Tomate</i> ... <i>Blanquette d'Agneau à la Coriandre et Semoule aux Fruits Secs</i> ... <i>Ile Flottante Passion</i></p>
<p>Jeudi 29 septembre Diner</p>		<p><i>Risotto de Gambas au Pesto et Chorizo, Basilic Frit et Pignons de Pin Torréfiés</i> ... <i>Jambonnette de Volaille à l'Orange, Pommes Paille</i> ... <i>Fondant au Caramel, Pomme Façon Tatin, Beurre de Pomme</i></p>	<p>Menu Gastronomique <i>Planches au choix Desserts au choix</i></p>	
<p>Vendredi 30 septembre</p>			<p><i>Œuf Mollet, Brunoise de Légumes, Coulis de Poivrons</i> ... <i>Magret de Canard Polenta Sauce Framboise</i> ... <i>Quatre Quarts aux Pommes Façon Tatin, Caramel Beurre Salé</i></p>	

<p>Lundi 3 octobre</p>				<p><i>Tarte océane au beurre de coquillage basilic</i> ... <i>Pavé de bœuf sauté béarnaise</i> ... <i>Avec ses petits légumes Roulé fraise rhubarbe et soncoulis</i></p>
<p>Mardi 4 octobre</p>	<p><i>Crêpe de Pommes de Terre aux Escargots, Jus de Viande et Persil</i> ... <i>Gigotettes de Volaille à la Bourguignonne, Conchiglioni aux Epinards</i> ... <i>Nuit Saint Georges</i></p>	<p><i>Croustillant de Champignons et Ouf Poché</i> ... <i>Médailles de Porc Sautés Bourguignonne</i> ... <i>Poire Belle Dyonnaise</i></p>		
<p>Mercredi 5 octobre</p>			<p><i>Œufs Brouillés au Coulis de Poivron et Tapenade</i> ... <i>Pièce de Veau Rôtie, Sauce au Citron</i> <i>Risotto de Mascarpone</i> ... <i>Crêpes Épaisses aux pommes, crème orange cannelle</i></p>	<p><i>Œufs Farcis Chimay</i> ... <i>Escalopes à la Milanaise</i> ... <i>Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise</i></p>

<p>Jeudi 6 octobre Diner</p>	<p><i>Rillettes aux Deux Poissons du Marché, Mesclun au Céleri Croquant</i> ... <i>Pièce du Boucher grillée Sauce au Choix (Crème de Roquefort, Sauce Béarnaise ou Bordelaise)</i> <i>Gratin Dauphinois et Mélé-mélo de Légumes Verts</i> ... <i>Choux Craquelin, Diplomate Pistache et Coulis Vanille/Praliné</i></p>		<p><i>Croustillant de Poisson du Marché et Feta, Vinaigrette de Xérès et Mesclun</i> ... <i>Filet Mignon de Porc Sauce Arabica et Risotto de Sarrasin aux Champignons</i> ... <i>Cheese Cake à la Chicorée</i></p>	
<p>Vendredi 7 octobre</p>	<p>Brunch <i>Saumon fumé : découpage au buffet</i> ... <i>Œufs brouillés au parmesan</i> ... <i>Crab cake et chorizo</i> <i>Pilons de volaille en Osso bucco, riz madras</i> ... <i>Brownies et cookies</i></p>		<p><i>Crème Légère de Fèves aux Coquillages</i> ... <i>Curry de Poulet, Riz Pilaf</i> ... <i>Panna Cotta au Lait d'Amande Gelée de Griottes</i></p>	
<p>Lundi 10 octobre</p>			<p><i>Gratin d'Œufs Farcis Chimay</i> ... <i>Fricassée de Volailles Terre et Mer et Nem de Légumes</i> ... <i>Choux royal, glace au praliné</i></p>	<p><i>Velouté du Barry</i> ... <i>Navarin d'agneau légumestournés</i> ... <i>Choux royal, glace au praliné</i></p>
<p>Mardi 11 octobre</p>	<p><i>Bavarois aux Ecrevisses</i> ... <i>Dos de Lapereau à la Ficelle, Velouté Moutardé et Légumes Oubliés</i> ... <i>Nougat Glacé au Miel</i></p>	<p><i>Entrée Fraîcheur au Saumonnet à la Tomme de Savoie</i> ... <i>Coquelet au Vin, Crozet et Crosnes</i> ... <i>Moelleux à la noix</i></p>		

<p>Mercredi 12 octobre</p>			<p><i>Encornets Farcis au Riz et Petits Légumes</i> ... <i>Sauté de Volaille en Barbouille, Darphin d'Artichauts et Pleurotes Sautées</i> ... <i>Charlotte Vanille et Chocolat</i></p>	<p><i>Œufs Florentine</i> ... <i>Pièce du Boucher Vallée d'Auge</i> ... <i>Cœur Coulant au Caramel Beurre Salé</i></p>
<p>Jeudi 13 octobre Diner</p>	<p><i>Tataki de Saumon aux graines de sésame - Wok de Légumes Parfumés au Gingembre</i> ... <i>Petit Rôti de Lapin Farcis, Sauce Cognac Crémeuse, Polenta et Echalotes Glacées</i> ... <i>Café Gourmand</i></p>		<p>Menu Découverte BTS</p>	
<p>Vendredi 14 octobre</p>	<p>Brunch <i>Saumon fumé : découpage au buffet Croustillant d'œufs brouillés au bruccio et à la menthe fraîche Jambonnette de volaille façon « Marengo », riz aux courgettes Brownies et cookies</i></p>		<p><i>Œuf Cocotte Basquaise, Mouillettes de Tapenade</i> ... <i>Poisson du Marché Meunière Légumes Tournés</i> ... <i>Moelleux au Noix de Pécan Bananes Flambées</i></p>	
<p>Lundi 17 octobre</p>			<p><i>Gnocchis à la Parisienne</i> ... <i>Fricassée de Volailles aux Champignons Forestiers, Gratin de Pommes de terre et Carottes Glacées</i> ... <i>Saint Honoré, crème diplomate</i></p>	<p><i>Tarte fine tomates confites au balsamique</i> ... <i>Magret de canard au pommeau pommes de terre au cidre</i> ... <i>Saint Honoré, crème diplomate</i></p>

<p>Mardi 18 octobre</p> 	<p><u>ASSOCIATION LE BIDON D'EAU</u> <i>Déjeuner Caritatif</i> <i>Jalousie aux Fruits de Mer</i> ... <i>Suprême de Volaille Farcie aux Trompettes de la Mort et Rosace de Pomme de Terre</i> ... <i>L'Intense Chocolat</i></p>			<p><i>Bouchée de Pétoncles Flambés au Calvados</i> ... <i>Darnes de Poisson Grand-Mère, Risotto de Boulgour aux Petits Légumes</i> ... <i>Profiteroles Sauce Chocolat</i></p>
<p>Mercredi 19 octobre</p>	<p><i>Beignets de Gambas sauce tartare</i> ... <i>Faux filet grillé, sauce béarnaise, pommes rissolées et petite étuvée de poivrons</i> ... <i>Miroir cassis</i></p>		<p><i>Gâteau de Foies de Volaille aux Ecrevisses</i> ... <i>Poisson du Marché Rôti au Jus de Coques, Bohémienne de Légumes</i> .. <i>Biscuit Roulé à la Compotée de Fruits d'Automne</i></p>	<p><i>Tarte au Comté</i> ... <i>Parmentier de Volaille et son Mesclun</i> ... <i>Crème Renversée au Caramel</i></p>
<p>Jeudi 20 octobre Déjeuner</p>	<p><i>Burger Normand, patatoes au romarin</i> <i>Gaufre de saumon fumé, crème acidulée aux fines herbes</i> <i>Chiffonnade de salades</i> <i>Coulant au chocolat</i> <i>crème anglaise</i></p>			<p><i>Huitre Chaude (mise en bouche)</i> ... <i>Œuf Poché Crème de Moules au Curcuma</i> ... <i>Mignon de Porc en Basse Température Crèmeux de Carotte et Jus au Miel</i> ... <i>Saint Honoré, Crème Diplomate</i></p>
<p>Jeudi 20 octobre Diner</p>	<p><i>Tatin Auvergnate</i> ... <i>Poisson du Marché aux Fruits Secs, Beurre Soja et Citron Vert, Samossa de Légumes</i> ... <i>Parfait Glacé Moka sur Croustillant et Feuillantine Noisette et Chocolat</i></p>		<p><i>Croustillant de Thon et Feta, Vinaigrette de Xérès et Mesclun</i> ... <i>Filet Mignon de Porc Sauce Arabica et Risotto de Sarrasin aux Champignons</i> ... <i>Cheese Cake à la Chicorée</i></p>	

<p>Vendredi 21 octobre</p>	<p><i>Burger Normand, patatoes au romarin</i> ... <i>Gaufre de saumon fumé, crème acidulée aux fines herbes</i> ... <i>Chiffonnade de salades Coulant au chocolat crème anglaise</i></p>		<p><i>Tartes Fines aux Sardines</i> ... <i>Poisson du Marché poché, Risotto d'Herbes, Bouillon vert</i> ... <i>Café gourmand</i></p>	
<p>Lundi 7 novembre</p>			<p><i>Corolle de Maquereaux, Duxelles de Champignons et Beurre Normand</i> ... <i>Pièce du Boucher à la Bourguignonne, Ecrasée de Pommes de Terre aux Herbes Fraîches et Crumble d'Echalotes</i> ... <i>Tartelette d'automne fraîcheur</i></p>	<p><i>Encornet farci au riz et brunoise de condiments</i> ... <i>Lapereau en gibelotte aux champignons</i> ... <i>Galette de pomme de terre Tartelette d'automne fraîcheur</i></p>
<p>Mardi 8 novembre</p>	<p><i>Moule Ch'ti</i> ... <i>Pavé de Poisson du Marché Mousseuse de Bière</i> ... <i>Cheese Cake</i></p>	<p><i>Quiche au Maroilles</i> ... <i>Paleron en Carbonnade à laet Flan d'Endives</i> ... <i>Tiramisu Spéculoos</i></p>		
<p>Mercredi 9 novembre</p>	<p><i>Œuf poché et sa piperade Bayonnaise</i> ... <i>Côte de bœuf sauce bordelaise, moelleux aux champignons</i> ... <i>et pomme Arly Crumble et mousse au chocolat</i></p>		<p><i>Fruits de Mer à la Fondue de Poireaux, Façon Mouclade</i> ... <i>Pièce du Boucher en Croûte de Feuilletage à la Crème d'Ail, Haricot Coco au Coulis de Persil</i> ... <i>Moelleux au Chocolat Crème Anglaise au Café</i></p>	

<p>Jeudi 10 novembre Déjeuner</p>				<p><i>Huitre Chaude (mise en bouche)</i> ... <i>Œuf Poché Crème de Moules au Curcuma</i> ... <i>Mignon de Porc en Basse Température Crèmeux de Carotte et Jus au Miel</i> ... <i>Saint Honoré, Crème Diplômata</i></p>
<p>Jeudi 10 novembre Diner</p>	<p><i>La cuisine de nos grands-mères, replongez-vous dans votre enfance !</i></p>			<p><i>Tartare de Bœuf</i> ... <i>Rognon Flambé à la Baugé</i> <i>Ou</i> <i>Steak au poivre</i> <i>Frites Maison, Poêlées Légumes, Purée de Pomme de Terre Aromatisé aux Pruneaux</i> Sauces <i>Béarnaise, Mayonnaise, à l'Echalote</i> ... <i>Profiterole Sauce Chocolat Chaude</i></p>
<p>Vendredi 11 novembre</p>				
<p>Lundi 14 novembre</p>			<p><i>Cassolette de Saint Jacques aux Crustacés</i> ... <i>Carrelet Dieppoise et Risotto aux Petits Légumes</i> ... <i>Profiteroles Vanille et Chocolat Chaud</i></p>	<p><i>Œuf croquant Bourguignonne</i> ... <i>Veau (filet) rôti aux gambassauce citron confit Risotto de légumes</i> ... <i>Tartelette soufflée à la crème d'amandes</i></p>
<p>Mardi 15 novembre</p>	<p><i>Flan de Champignons de Paris</i> ... <i>Entrecôte Double Marchand de Vin</i> ... <i>Saint Honoré</i></p>	<p><i>Cappuccino de Pois Cassés</i> ... <i>Pintade Rôtie Clamart</i> ... <i>Opéra</i></p>		

<p>Mercredi 16 novembre</p>	<p><i>Tarte au thon et ratatouille</i> ... <i>Cuisse de poulet sauté chasseur pomme grenaille aux herbes</i> ... <i>Crème caramel meringue blonde et pommes sautées</i></p>		<p><i>Tarte Fine de Saint Jacques à la Fondue de Poireaux</i> ... <i>Lapereau à la Ficelle au Velouté Moutardé et Légumes Oubliés</i> ... <i>Biscuit au Cœur Coulant d'Abricot et son Caramel</i></p>	
<p>Jeudi 17 novembre Diner</p>			<p><i>Crème de Moules au Safran, Bohémienne de Légumes</i> ... <i>Parmentier d'Agneau</i> ... <i>Tarte Crumble aux Pommes</i></p>	
<p>Vendredi 18 novembre</p>	<p><i>Brushetta à l'italienne ou A la provençale</i> ... <i>salade verte</i> ... <i>Île flottante</i></p>			<p><i>Eclair de noix de saint jacques fondue d'endives Carré d'agneau en croustade d'herbes Gratin de courgettes au parmesan Tarte au citron meringuée</i></p>
<p>Lundi 21 novembre</p>				<p><i>Beignets de gambas sauce tartare</i> ... <i>Jambonnette de volaille sauce cidre Poêlée de légumes</i> ... <i>Autour du chocolat</i></p>
<p>Mercredi 23 novembre</p>	<p><i>Cappuccino de pois cassés</i> ... <i>Escalope de volaille vallée d'auge, riz aux courgettes</i> ... <i>Tarte fine aux pommes glace cannelle</i></p>		<p><i>Ragoût de Mini-Légumes, Œuf Poché, au Beurre Emulsionné</i> ... <i>Filet de Poisson du Marché Farci aux Pommes et Curry, Jus d'Ecrevisses, Flan de Fenouil et Ecrevisses</i> ... <i>Pancake en Compote d'Ananas, Gelée au Caramel</i></p>	<p><i>Quiche Lorraine</i> ... <i>Hachis Parmentier</i> ... <i>Crème Brûlée</i></p>

Jeudi 24 novembre Diner			<i>Menu Découverte BTS</i>	
Vendredi 25 novembre	<i>Plancha du boucher, sauce barbecue ou fromagère Ou Steak tartare ... Tomate farcie duxelles, pommes de terre sautées à cru persillées ... Ile flottante</i>			<i>Crème d'ubarry ... Suprême de volaille vallée d'auge, pomme allumette ... Plateau fromage normand</i>
lundi 28 novembre				<i>Tatin auvergnate ... Mignon d'agneau en crouste provençale, pomme de terre écrasée à la lavande ... Navettes Provençales</i>
Mardi 29 novembre				<i>Œufs Pochés Meurette ... Matelote de Poisson du Marché à la Beaujolaise, Poêlée de Légumes à la Paysanne ... Tarte aux Poires au Vin Rouge, Sorbet Cassis</i>
Mercredi 30 novembre	<i>Pressé de tomate au chèvre frais et poivron confit, vinaigrette aux tomates confites ... Fricassée de volaille carottes glacées flan de brocolis ... Tarte tatin aux pommes</i>		<i>Œuf Mollet Croquant au Jus de Queue de Bœuf ... Veau Poêlé en Méchoui, Jus de Tajine, Semoule et Brochette de Légumes ... Parfait Glacé aux Poires et Crumble Croquant</i>	<i>Darne de Poisson du Marché Grillée, Salade Folle et sa Vinaigrette Tiède ... Fricassée de Volailles à la Normande, Pommes Poêlées et Champignons Forestiers ... Paris-Brest</i>

<p>Jeudi 1 décembre Déjeuner</p>				<p><i>Tartare de Poissons du Marché</i> ... <i>Poisson du Marché Façon Fish and chips Revisité Sauce Tartare</i> ... <i>Nougat Glacé aux Fruits Secs d'Hiver, Coulis de Framboises</i></p>
<p>Jeudi 1 décembre Diner</p>			<p><i>Crème de Moules au Safran, Bohémienne de Légumes</i> ... <i>Parmentier d'Agneau</i> ... <i>Tarte Crumble aux Pommes</i></p>	
<p>Vendredi 2 décembre</p>	<p><i>Cabillaud façon « Fish & Chips », sauce tartare</i> <i>Ou</i> <i>Steak tartare</i> ... <i>Salade fraîcheur</i> ... <i>Café gourmand</i></p>		<p><i>Velouté de Pommes de Terre à l'Ail et Saumon fumé</i> ... <i>Filet de Canette aux Poires et Crêpes de Céleri</i> ... <i>Tartelette aux Marrons</i></p>	
<p>Lundi 5 décembre</p>				<p><i>Saint jacques au lard velouté de potiron</i> ... <i>Agneau en carré rôti aux fruits secs</i> <i>Crêpes florentine gratinées</i> ... <i>Sous-Bois de Noël</i></p>
<p>Mercredi 7 décembre</p>	<p><i>Moules de pleine mer du ch'ti</i> ... <i>Carbonade de bœuf, pomme Pont Neuf</i> ... <i>Crêpes Flambées</i></p>		<p><i>Noix de Saint-Jacques Rôties, Risotto de Coques</i> ... <i>Filet de Pintadeau Farcé au Roquefort, Fèves au Poivron, Crème Mousseuse au Paprika</i> ... <i>Amandines Framboises, Crème Brûlée Pistache</i></p>	<p>Menu de Noël</p>

<p>Jeudi 8 décembre Déjeuner</p>				<p><i>Tartare de Poissons du Marché</i> ... <i>Poisson du Marché Façon Fish and chips Revisité Sauce Tartare</i> ... <i>Nougat Glacé aux Fruits Secs d'Hiver, Coulis de Framboises</i></p>
<p>Jeudi 8 décembre Diner</p>			<p><i>Saumon Gravlax, Crème brûlée au Foie gras, Mousse de Chèvre Grué Cacao</i> ... <i>Raviole Forestière et son Ecume de Parmesan</i> <i>ou</i> <i>Velouté de Volaille (Croutons à l'Ail, Copeaux de Fromage, Chips de bacon)</i> ... <i>Filet de Bar Flambé au Pastis</i> <i>ou</i> <i>Soie Meunière, Sauce Hollandaise Anisée</i> ... <i>Plateau de Fromage de nos Régions</i> ... <i>Intense Chocolat Vanille</i></p>	
<p>Vendredi 9 décembre</p>	<p><i>Joue de bœuf en daube Provençale polenta et gratin Bayeldie</i> ... <i>Cheese-cake au citron de Menton</i></p>		<p><i>Cassolette d'Œufs Brouillés Ecrevisse et Comté</i> ... <i>Pavés de Sandre sur Lit de Choucroute</i> ... <i>Tiramisu aux Poires</i></p>	<p><i>Munster au cumin façon Crème Brûlée</i> <i>Suprême de Volaille Basse Température, Gratin Dauphinois sauce Champêtre</i> <i>Tiramisu aux poires</i></p>
<p>Mercredi 14 décembre</p>	<p><i>Foie gras de canard et chutney</i> <i>Filet mignon basse température crémeux de carottes</i> <i>sauce aigre douce au cidre</i> <i>Buche roulée vanille marron</i></p>		<p><i>Gratin de Queues d'Ecrevisses au Fenouil</i> ... <i>Pavé de Poisson du Marché en Viennoise de Légumes</i> <i>Coulis de Poivron, Riz pilaf</i> ... <i>Ile flottante passion</i></p>	

<p>Jeudi 15 décembre Déjeuner</p>				
<p>Jeudi 15 décembre Diner</p>	<p><i>Noël qui pétille</i></p>		<p><i>Soupe à l'Ail et Champignons, Foie Gras et Œuf Poché</i> ... <i>Duo de Poissons du Marché Grillé, Beurre au Vinaigre de Cidre, Flan de Carotte, Polenta et Tomates Confites</i> ... <i>Pannequet aux Pommes Sauce Caramel</i></p>	
<p>Vendredi 16 décembre</p>	<p><i>Choucroute de poissons au Riesling, beurre blanc à l'aneth</i> ... <i>Crème brûlée à la vanille Bourbon, petits fours secs</i></p>		<p><i>Assiette d'Huitres</i> ... <i>Gigot d'Agneau, Pommes Dauphines, et ses Flageolets</i> ... <i>Forêt Noire</i></p>	

Restaurants d'Application

Lycée des Métiers et des Services Jules Le Cesne

37 rue de Fleurus – 76 600 Le Havre

Réservations : +(33) 2 35 21 95 15

<https://www.lyceejuleslecesne.fr/accueil-du-public/restaurants-d-application>