



7, rue de la Gare  
27 400 Louviers  
Tél : 02 32 40 14 29 Fax : 02 32 40 00 63  
<http://decretot-lyc.spip.ac-rouen.fr/>



Restaurant d'Application « **Le Château** »  
*Rue des anciens combattants d'Afrique du nord, 27400 Louviers*  
Réservations du lundi au vendredi – Uniquement par téléphone  
de 08 h 00 à 12 h 00  
**Tel : 02.32.40.07.20**

#### **FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

*Le « Château » du lycée Jean-Baptiste Decrétot peut vous accueillir au sein du restaurants d'application. Si vous souhaitez participer à l'un de nos repas, vous trouverez ci-après quelques informations pour vous en expliquer le fonctionnement.*

*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 plusieurs mois à l'avance mais certains impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute.*

*« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés ».*

*(Note de Service N°95-249 du 7/11/1995 Bulletin Officiel de l'Education Nationale du 23/11/1995)*

L'ensemble du personnel, les élèves et les étudiants du Lycée Jean Baptiste Decrétot sont heureux de vous accueillir au « Château » et de vous adresser nos menus pour la première partie du 1<sup>er</sup> semestre de l'année 2018 / 2019.

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi midi inclus. Le prix des menus varie de 15 à 25 € hors boissons.

Nous vous proposons également des prestations de groupes pour des repas, cocktails et séminaires, allant de 10 à 40 personnes avec café d'accueil, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

#### **HORAIRES (impératifs) DU RESTAURANT D'APPLICATION**

**DEJEUNER : Arrivée des clients de 12h00 à 12h15 - Fermeture du restaurant à 15h00**

**DINER : Arrivée des clients de 19h00 à 19h15 - Fermeture du restaurant à 22h00**



# Menus du Restaurant d'Application du « Château »

## 1<sup>er</sup> Semestre – Année scolaire 2018 - 2019

### Lundi 17 Septembre 2018

Déjeuner	Dîner
<i>Terrine de Campagne et ses Accompagnements</i> ----- <i>Escalope de Volaille Viennoise, Spaghetti au Beurre</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Crêpes Flambées au Calvados</i>	<i>Melon à l'Italienne</i> ----- <i>Coquelet Grillé à l'Américaine</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Nougat Glacé, Coulis de Fruits Rouges</i>

### Mardi 18 Septembre 2018

Déjeuner	Dîner
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<i>Melon à l'Italienne</i> ----- <i>Coquelet Grillé à l'Américaine</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Nougat Glacé, Coulis de Fruits Rouges</i>

### Mercredi 19 Septembre 2018

Déjeuner	Dîner
<i>Macédoine de Légumes</i> ----- <i>Gougeonnettes de Poisson Frites sauce Tartare, Flan de Légumes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Fruits Flambés « Crumble »</i>	<i>Brochette de Gambas aux Agrumes</i> ----- <i>Carré d'Agneau,</i> <i>Cocos de Paimpol, Tomates Cerise Rôties, Courgettes Glacées</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Fruits Flambés en Jubilés, Sablé aux Framboises</i>

### Jeudi 20 Septembre 2018

Déjeuner	Dîner
<i>Palette de Légumes à la Grecque, Chips de Jambon de Parme</i> ----- <i>Médaille de Porc à l'Aigre Douce, Ananas Caramélisé et Pommes Darphin</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Crêpes Flambée, Glace Vanille</i>	<i>Brochette de Gambas aux Agrumes</i> ----- <i>Carré d'Agneau,</i> <i>Cocos de Paimpol, Tomates Cerise Rôties, Courgettes Glacées</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Fruits Flambés en Jubilés, Sablé aux Framboises</i>

### Vendredi 21 Septembre 2018

Déjeuner	Dîner
<i>Melon à l'Italienne</i> ----- <i>Papillote de Cabillaud à la Citronnelle</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tarte Citron Coco</i>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

### Lundi 24 Septembre 2018

Déjeuner	Dîner
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Mardi 25 Septembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Quiche Lorraine</i> ----- <i>Steak au Poivre, Duo de Purées</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Salade de Suprêmes d'Orange</i>	<i>Ceviche de Dorade</i> ----- <i>Coco Mollet dans son Nid</i> ----- <i>Lotte aux Epices et au Vin Doux, Gratin de Pommes de Terre et Petits Légumes</i> ----- <i>Assiette de Fromage de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tarte au Citron et Noix de Coco Revisitée</i>

**Mercredi 26 Septembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Buffet de Charcuteries</i> ----- <i>Fricassée de Volaille à l'Ancienne, Tagliatelles de Légumes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Œufs à la Neige</i>	<i>Crumble de Foie Gras, Mesclun de Fines Herbes</i> ----- <i>Loup Grillé au Beurre de Vanille</i> <i>Ou</i> <i>Magret de Canard Caramélisé au Miel et aux Epices</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Café Gourmand</i>

**Jeudi 27 Septembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<i>Crumble de Foie Gras, Mesclun de Fines Herbes</i> ----- <i>Loup Grillé au Beurre de Vanille</i> <i>Ou</i> <i>Magret de Canard Caramélisé au Miel et aux Epices</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Café Gourmand</i>

**Vendredi 28 Septembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Mille-Feuille de Crabe et Saumon Fumé</i> ----- <i>Magret de Canard au Miel, galette de Pommes de Terre au Laguiole</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Coupe Glacée, Tuiles aux Amandes</i>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Lundi 01 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Mardi 02 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Avocat Cocktail de Crevettes</i> ----- <i>Filet de Poisson Meunière, Riz Pilaf</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Crème Caramel</i>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Mercredi 03 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Quiche Océane</i> ----- <i>Escalope de Volaille Viennoise, Purée à l'Italienne</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Crème Brûlée</i>	<div style="border: 2px solid red; padding: 10px; transform: rotate(-15deg); display: inline-block;"> <b>Restaurant Complet</b> </div>

**Jeudi 04 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b>Restaurant Fermé</b>	<i>Tarte Fine Provençale au Bânon</i> ----- <i>Dos de Cabillaud Rôti, Emulsion d'Ail Confit</i> Ou <i>Canon d'Agneau en Croûte d'Herbes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Figues Fraîches Rôties, Pain perdu et Crème Glacée à la Lavande</i>

**Vendredi 05 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Ananas Cocktail et Crevettes</i> ----- <i>Filets de Carrelet au Cidre, Crémé de Poireau et Pommes Vapeur</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Mousse au Spéculos, Gaufre et Glace au Nutella</i>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Lundi 08 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b>Restaurant Fermé</b>	<i>Ceviche de Dorade</i> ----- <i>Coco Mollet dans son Nid</i> ----- <i>Lotte aux Epices et au Vin Doux, Gratin de Pommes de Terre et Petits Légumes</i> ----- <i>Assiette de Fromage de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tarte au Citron et Noix de Coco Revisitée</i>

**Mardi 09 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Crème Dubarry</i> ----- <i>Poulet Cocotte Grand-mère, Pommes Cocotte</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Salade de Fruits Exotiques</i>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Mercredi 10 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Crème Dubarry</i> ----- <i>Pavé de Bœuf Sauté au Poivre ou au Roquefort, Pommes Sautées à Cru</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tiramisu</i>	<i>Feuilleté d'Andouillette de Troyes</i> ----- <i>Pavé de Sandre au Champagne, Poêlée de Giroles, Salade de Pousses de Betterave</i> ----- <i>Crème de Chaource et Croustillant de Langres</i> ----- <i>A la Façon d'un Café Gourmand :</i> <i>Tiramisu aux Biscuits de Reims, Mirabelles Flambées et Glace au Miel</i>

**Jeudi 11 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b>Restaurant Fermé</b>	<i>Feuilleté d'Andouillette de Troyes</i> ----- <i>Pavé de Sandre au Champagne, Poêlée de Giroles, Salade de Pousses de Betterave</i> ----- <i>Crème de Chaource et Croustillant de Langres</i> ----- <i>A la Façon d'un Café Gourmand :</i> <i>Tiramisu aux Biscuits de Reims, Mirabelles Flambées et Glace au Miel</i>

**Vendredi 12 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Quiche Provençale au Thon</i> ----- <i>CÔTE DE Bœuf Grillée sauce Choron, Pommes Darphin aux Cèbres</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Brownies aux Noix de Pécan, Crème Anglaise</i>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Lundi 15 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b>Formule Brasserie</b> <i>Salade Landaise</i> ----- <i>Filet Mignon de Porc, Moutarde à l'Ancienne</i> ----- <i>Tarte Fine aux Pommes</i>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Mardi 16 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Assiette de Charcuteries</i> ----- <i>Darne de Saumon Grillée, Beurre Blanc à l'Anis et Petits Légumes Glacés</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Quatre Quarts aux Pommes</i>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Mercredi 17 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Œufs Farcis Chimay</i> ----- <i>Darne de Saumon Grillée, Sauce Béarnaise et Riz Madras</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Choux Pâtissier Façon café Gourmand</i>	<i>Salade de Mont des Cats en Aumônière</i> ----- <i>Sole Meunière</i> <i>Ou</i> <i>Filet Mignon en Couette de Pépée</i> ----- <i>Cheesecake en verrine, Ecrasée de Spéculos à la Compotée de Rhubarbe</i> ----- <i>Poire flambée</i>

**Jeudi 18 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b>Restaurant Fermé</b>	<i>Salade de Mont des Cats en Aumônière</i> ----- <i>Sole Meunière</i> <i>Ou</i> <i>Filet Mignon en Couette de Pépée</i> ----- <i>Cheesecake en verrine, Ecrasée de Spéculos à la Compotée de Rhubarbe</i> ----- <i>Poire flambée</i>

**Vendredi 19 Octobre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Un Pays à l'Honneur « Angleterre »</i> <i>Fish and Chips</i> ----- <i>Irish Stew</i> ----- <i>Banoffee Pie</i>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Lundi 05 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<i>Ceviche de Dorade</i> ----- <i>Coco Mollet dans son Nid</i> ----- <i>Lotte aux Epices et au Vin Doux, Gratin de Pommes de Terre et Petits Légumes</i> ----- <i>Assiette de Fromage de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tarte au Citron et Noix de Coco Revisitée</i>

**Mardi 06 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Œufs Brouillés Portugaise</i> ----- <i>Burger, Potatoes Wedges</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Pêches Flambées, Glace Vanille</i>	<i>Tartare de Saumon</i> ----- <i>Sole Meunière, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive Vierge</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Gratin de Fruits de Saison</i>

**Mercredi 07 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Feuilleté d'Andouillette, Moutarde à l'Ancienne</i> ----- <i>Filet de Bar à l'Unilatéral, Fondue de Poireau et Légumes Glacés</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Cocktail Florida, Fruits Secs Torréfiés</i>	<i>Quenelles de Brochet sauce Nantua</i> ----- <i>Coq au Vin Jaune, Poire Rôtie au Lard et Polenta Crémeuse</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tartelette aux Noix Caramélisées, Cornet de Murat et Crème Glacée au Génépi</i>

**Jeudi 08 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Salade Landaïse</i> ----- <i>Filet de Saint Pierre Sauce au Vin Blanc, Farandole de Légumes Glacés</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Trilogie de Crèmes Brûlées et Biscuits</i>	<i>Quenelles de Brochet sauce Nantua</i> ----- <i>Coq au Vin Jaune, Poire Rôtie au Lard et Polenta Crémeuse</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tartelette aux Noix Caramélisées, Cornet de Murat et Crème Glacée au Génépi</i>

**Vendredi 09 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Lundi 12 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<i>Formule Brasserie</i> <i>Tartare de Saumon</i> ----- <i>Carré de Veau, Gratin Ismaël Baveldi</i> ----- <i>Café Gourmand</i>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Mardi 13 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Terrine de Poisson Sauce Cocktail</i> ----- <i>Gougeonnettes de Poisson, Sauce Tartare et Riz</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise</i></p>	<p><i>Charlotte de Saumon Fumé et Piperade Glacée, Vinaigrette de Coques</i> ----- <i>Caneton en 2 Cuissons, Riz Indien, Poires au Porto</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Bohémienne de Fruits Exotiques, Sabayon Chocolat Blanc, Cacahuètes en Praline</i></p>

**Mercredi 14 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Feuilleté d'œufs Brouillés à la Portugaise</i> ----- <i>Navarin d'Agneau aux Pommes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Pêches Flambées, Glace Vanille</i></p>	<p><i>Tarte Fine Poireau, Boudin Noir aux Pommes et Crème de Camembert</i> ----- <i>Duo de Saint-Jacques et Langoustines à la Normande</i> Ou <i>Côte de Veau Vallée d'Auge</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Gourmandises de Petits Desserts Autour de la Normandie</i></p>

**Jeudi 15 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Croustillant de Chèvre et Tomates Cerises Confites, Salade Mesclun</i> ----- <i>Sole « Meunière », Courgettes Farcies et Pommes Safranées</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Buffet de Fruits Flambés</i></p>	<p><i>Tarte Fine Poireau, Boudin Noir aux Pommes et Crème de Camembert</i> ----- <i>Duo de Saint-Jacques et Langoustines à la Normande</i> Ou <i>Côte de Veau Vallée d'Auge</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Gourmandises de Petits Desserts Autour de la Normandie</i></p>

**Vendredi 16 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Lundi 19 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<p><i>Mini-Burger de Langoustine</i> ----- <i>Thon sur Thon, Miel et Wasabi</i> ----- <i>Râble de Lapereau Farcé, Jus de Vin Rouge Réduit, Cassis, Ragoût de Fèves et Carottes Caramélisées</i> ----- <i>Assiette de Fromage de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Mille-Feuille Rhum Vanille, Petite Salade de Fruits Exotiques et Glace Rhum Raisin</i></p>

**Mardi 20 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Crème de Moules Dieppoise</i> ----- <i>Blanquette de Dinde, Tagliatelles de Légumes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tartare de Fruits Exotiques</i></p>	<p><i>Une Région à l'Honneur</i>  <i>« Les Antilles »</i></p>

**Mercredi 21 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Tartare de Saumon</i> ----- <i>Magret de Canard au Mie, Galette de Pomme de Terre et Flan de Légumes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Café Gourmand</i></p>	<p><i>Duo de Foie Gras, Chutney d'Abricots et Confit de Vin Rouge</i> ----- <i>Côte de Bœuf Grillée à Savourer à Deux</i> <i>Ou</i> <i>Parmentier de Canard au Foie Gras et Champignons</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Café Gourmand à Exprimer</i></p>

**Jeudi 22 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Assiette de Charcuteries</i> ----- <i>Pavé de Bœuf Flambé au Poivre, Gratin Dauphinois et Légumes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Variation Autour de la Pomme</i></p>	<p><i>Duo de Foie Gras, Chutney d'Abricots et Confit de Vin Rouge</i> ----- <i>Côte de Bœuf Grillée à Savourer à Deux</i> <i>Ou</i> <i>Parmentier de Canard au Foie Gras et Champignons</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Café Gourmand à Exprimer</i></p>

**Vendredi 23 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Lundi 26 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Moussaka d'Aubergine</i> ----- <i>Volaille de Gournay Grillée, Sauce Diable</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Pêches Flambées Glace Vanille</i></p>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Mardi 27 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Salade Folle Lercier</i> ----- <i>Darne de Lieu Pochée Beurre Noisette Citronné, Pommes Vapeur</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Brownies aux Noix de Pécan</i></p>	<p><i>Tartare de Poisson Maigre aux Agrumes, Guacamole Wasabi</i> ----- <i>Filet de Caille au Jus de Tagine, Polenta, Marmite de Légumes Anciens</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Entremets Cappuccino</i></p>

**Mercredi 28 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Cassiolette d'Andouille de Vire</i> ----- <i>Poulet Sauté Vallée d'Auge, Riz et Légumes Glacés</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Aumônière de Pomme, Caramel Beurre Salé</i></p>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Jeudi 29 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Cocktail de Crabe et Avocat</i> ----- <i>Curry d'Agneau à la Crème de Coco, Riz Madras</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Bavarois à la Mangue, Coulis de Kiwi et Glace Passion</i></p>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>



**Vendredi 30 Novembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b>Restaurant Fermé</b>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Lundi 03 Décembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b>Restaurant Fermé</b>	<p><i>Mini-Burger de Langoustine</i> ----- <i>Thon sur Thon, Miel et Wasabi</i> ----- <i>Râble de Lapereau Farci, Jus de Vin Rouge Réduit, Cassis, Ragoût de Fèves et Carottes Caramélisées</i> ----- <i>Assiette de Fromage de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Mille-Feuille Rhum Vanille, Petite Salade de Fruits Exotiques et Glace Rhum Raisin</i></p>

**Mardi 04 Décembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Ficelle Picarde</i> ----- <i>Navarin d'Agneau, Riz Créole</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Banane Flambée, Glace Rhum Raisin</i></p>	<p><i>Assiette Scandinave</i> ----- <i>Carré d'Agneau Croustillant de Girolles et Céleri au Fromage de Chèvre</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Cœur Coulant au Chocolat, Crème de Gingembre</i></p>

**Mercredi 05 Décembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Tartare de Saumon à la Granny Smith</i> ----- <i>Fricassée de Volaille aux Langoustines, Tagliatelles de Légumes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Crèmes Brulées aux Trois Saveurs</i></p>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Jeudi 06 Décembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Feuilleté d'œufs Brouillés au Saumon</i> ----- <i>Tournedos Sauté Façon Rossini, Pommes Sarladaise et Flan de Carottes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Ananas Flambé, Glace Rhum Raisin</i></p>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Vendredi 07 Décembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<b>Restaurant Fermé</b>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Lundi 10 Décembre 2018**

Déjeuner	Dîner
<p><i>Assiette de Saumon Fumé</i> ----- <i>Volaille de Gournay Sautée Chasseur</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Bûche de Noël au Nougat Glacé et Gingembre</i></p>	<b>Restaurant Fermé</b>

**Mardi 11 Décembre 2018**

<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<i>Assiette de Fruits de Mer</i> ----- <i>Cuisse de Poulet Sautée Chasseur</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Beignet de Fruits Frais</i>	<i>Ravioles de Langoustines à la Menthe</i> ----- <i>Ris de Veau Braisé à l'Ancienne</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Compote de Mangue, Crème Pistache, Tapioca Coco</i>

**Mercredi 12 Décembre 2018**

<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<i>Assiette de Saumon Fumé, Crème Fouettée</i> ----- <i>Magret de Canard Laqué au Miel, Flan d'Epinards, Tomate Rôtie et Pommes Cocotte</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Bûche de Noël</i>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Jeudi 13 Décembre 2018**

<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<i>Assiette de Fruits de Mer</i> ----- <i>Magret de Canard aux Epices et au Miel, Purée de Patates Douces</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Feuillantine de Poires, Crème Glacée au Caramel</i>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Vendredi 14 Décembre 2018**

<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<i>Assiette Scandinave</i> ----- <i>Blanquette d'Agneau au Basilic, Petits Légumes Glacés</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Nougat Glacé</i>	<b><i>Restaurant Fermé</i></b>

**Lundi 17 Décembre 2018**

<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b><i>Restaurant Fermé</i></b>	<i>Mini-Burger de Langoustine</i> ----- <i>Thon sur Thon, Miel et Wasabi</i> ----- <i>Râble de Lapereau Farci, Jus de Vin Rouge Réduit, Cassis, Ragoût de Fèves et Carottes Caramélisées</i> ----- <i>Assiette de Fromage de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Mille-Feuille Rhum Vanille, Petite Salade de Fruits Exotiques et Glace Rhum Raisin</i>

**Mardi 18 Décembre 2018**

<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<i>Potage Cultivateur</i> ----- <i>Magret de Canard au Miel, Gratin de Courgettes et Galette de Pommes de Terre au Laguiole</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Ananas Flambé, Sorbet Passion</i>	<i>Assiette de Fruits de Mer</i> ----- <i>Magret de Canard, Flan de Légumes et Sauce au Vin</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tarte au Citron Meringuée</i>

**Mercredi 19 Décembre 2018**

<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<p><i>Saumon Fumé et ses Toasts</i> ----- <i>Tournedos Rossini, Pommes Croquettes</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Bûche de Noël</i></p>	<p><b><i>Restaurant Fermé</i></b></p>

**Jeudi 20 Décembre 2018**

<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<p><i>Assiette Nordique</i> ----- <i>Carré d'Agneau en Croûte de Pain d'Epices, Tian Provençal</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Brioche Perdue au Miel, Compotée d'Ananas et Glace Vanille Bourbon</i></p>	<p><b><i>Restaurant Fermé</i></b></p>

**Vendredi 21 Décembre 2018**

<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<p><b><i>Restaurant Fermé</i></b></p>	<p><b><i>Restaurant Fermé</i></b></p>