



Lycée Guillaume TIREL

Menus du 19 septembre au 20 octobre


Bienvenue dans l'univers de nos restaurants pédagogiques !



Nos élèves et étudiants et leurs professeurs vous proposent des menus confectionnés dans le cadre de leurs formations. DU CAP au BTS, les élèves de cuisine comme de salle s'appliquent à vous concocter à chacun de leurs services un menu unique.

Vous l'aurez compris, en venant dans nos restaurants vous entrez dans une salle de classe et participez directement aux apprentissages de nos jeunes cuisiniers et serveurs. Le service comme les mets sont préparés avec le plus grand soin et peuvent néanmoins connaître quelques imperfections. Nous vous remercions d'avance d'être compréhensif.



Déjeuner		Dîner	
Accueil	Fin de service	Accueil	Fin de service
12h00	14h30	19h00	21h30

Au plaisir de vous accueillir très prochainement...


Mardi 19 Septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 20.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	
<ul style="list-style-type: none"> - Sablé parmesan, maquereau rôti et barigoule d'artichaut - Petits farçis niçois, sauce tomate maison, socca - Fromages (<i>en supplément</i>) - Tarte au citron de Menton meringuée 	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Célerisotto, champignons des bois et Tomme de brebis - Blanc de volaille d'Île de France, sauce à la chicorée et vin jaune, tatin de choux-raves - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Coupe rafraîchie au tapioca-coco-fraises - Mignardise 	



Jeudi 21 Septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner - Menu à 26.00 € Hors Boisson	
	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche - Crème de chèvre à la Roquette - Magret de canard laqué au miel et graines de sésame, pommes de terre rissolées - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Pain de Gênes, pistache/framboise - Mignardise 	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Soupe de coco de Paimpol, Vierge de sauge - Grosse patate farcie à la viande de pot-au-feu, vinaigrette chaude - Fromage du jour (<i>en supplément</i>) - Pomme « Faro » rôtie (farcie de crème de marron et fruits secs) - Mignardise 		



Mardi 26 Septembre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boisson	
<ul style="list-style-type: none"> - Pâté aux pommes de terre, mesclun de salade - Dos de bar en croute de chorizo, moquette aux girolles et jus de volaille - Fromage (<i>en supplément</i>) - Comice pochée, crumble au beurre de barrate, glace maison et figue rôti 	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Gaspacho, Burrata di Bufala, Sardine marinée et groseille - Tourte de volaille « façon Guy Savoy », Mesclun au vinaigre de framboise - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Éclair craquelin framboise et chocolat - Mignardise 	



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Ailerons de volaille laqués au sirop d'érable, chutney de pommes aux noix - Comme un burger maison, frites fraîches - Banana split et milk-shake vanille - Muffins chocolat 		

Jeudi 28 Septembre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche - Quiche au Maroilles - Daurade grillée à la citronnelle, sauce hollandaise à l'Anis vert, Fenouils braisés et tomates en persillade - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Baklava pistache noix aux fruits rouges - mignardise 	

Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Gambas sautées, jus vert, Rémoulade de Panais & Granny Smith - Canard confit, Parmentier de patates douces, crumble de parmesan et roquette - Fromage du jour (<i>en supplément</i>) - Ananas rôti, flambé au rhum, sorbet Ti punch, chips d'ananas, sauce caramel - Cannelé 		



Vendredi 29 Septembre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Brick au bleu d'Auvergne, poire, noix et miel - Crème vichyssoise glacée - Steak flambé, sauce au bleu et pommes au four - Tarte Boubonnaise sucrée - Verrine crumble de pommes 		



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Polenta, aiguillette de canard et espuma de maïs - Cuisse de canard confite en cannelloni, pesto - Magret de canard cuit basse température, navet glacé et agrumes - Tartelette au citron meringué et pâtes de fruits orange et mandarine 		

Mardi 03 Octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	
<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade aux gambas, gelée de pomme verte, tuile à l'encre de sèche - Risotto de petit épeautre, champignons bouton, suprême de poulet Vallée d'Auge - Fromage (<i>en supplément</i>) - Tarte normande aux pommes, compotée de rhubarbe et glace maison 	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Assiette Nordique et ses accompagnements - Joue de bœuf Bourguignon, Knepfles comme des gnocchis - Ossau Iraty et sa confiture de cerise noire - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Baba au rhum « façon Christophe Adam » - Mignardise 	



Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Ailerons de volaille laqués au sirop d'érable, chutney de pommes aux noix - Comme un burger maison, frites fraîches - Banana split et milk-shake vanille - Muffins chocolat 		



Mercredi 04 Octobre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
	 Repas Texas : à découvrir par la newsletter consacrée	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none"> - Quiche Méditerranéenne, petite salade verte - Navarin d'agneau aux olives et curry, petits légumes fondants - Cerises façon jubilé 	



Jeudi 05 Octobre

Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons		
<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Poireau rôti, vinaigrette parfumée au pain grillé, crackers et graine de moutarde - Dos de cabillaud rôti, avocat, bouillon miel et pamplemousse - Fromage du jour (<i>en supplément</i>) - Biscuit pistache et fruits rouges - Cannelé 		



Vendredi 06 Octobre



Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Carpaccio de butternut et poires de Savoie - Crème de pois cassé, chantilly de Reblochon - Steak tartare et salade - Tarte aux myrtilles façon Pierre Hermé - Poire flambée 		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Consommé de volaille à la royale - Dans l'esprit d'une salade Caesar - Cuisse de volaille fermière, son jus, aubergines et courgettes - Déclinaison de choux et petites garnitures churros et chocolat chaud 		





Mardi 10 Octobre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Velouté de cresson francilien, œuf poché - Magret de canard du Gâtinais aux épices, polenta crémeuse à la noisette, betteraves et coings confis au miel du gâtinais - Fromage (<i>en supplément</i>) - Tarte Bourdaloue 		

Mercredi 11 Octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
<ul style="list-style-type: none"> - Salade Caesar - Pavé de saumon grillé, chantilly fumée et Darphin d’artichauts - Tian léger à l’orange, meringue épicée 	<ul style="list-style-type: none"> - Œuf mollet aux herbes, neige de vieux Comté - Suprême de volaille à l’ail noir, carottes et céleri-rave - Figs rôties spéculos et glace au yaourt 	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none"> - Quiche Méditerranéenne, petite salade verte - Navarin d’agneau aux olives et curry, petits légumes fondants - Cerises façon jubilé 	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

Jeudi 12 Octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche - Petit pâté aux deux boudins aux figues, salade d'accompagnement - Filet de sandre en croûte d'amande et noisettes rôti, sauce échalote au vin rouge, pommes de terre sautées à cru et carottes vapeur - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Moelleux aux pommes au calvados, glace vanille et coulis de framboise - Mignardise 	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Crème d'échalote, volaille fumée et vinaigre balsamique - Volaille fermière Label Rouge rôtie, Panais, betteraves, acidulé de coing, jus brun - Fromage du jour (<i>en supplément</i>) - Tarte meringuée au jasmin - Mignardise 		



Vendredi 13 Octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Tartare d'algues - Tartare Terre et Mer - Pavé de Bar, rouelles de maïs frais sautées, salade de mâche et vierge acidulée - Aumônière de pommes sautées au cidre, caramel au beurre salé - Crêpe flambée 		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Consommé de volaille à la royale - Dans l'esprit d'une salade Caesar - Cuisse de volaille fermière, son jus, aubergines et courgettes - Déclinaison de choux et petites garnitures churros et chocolat chaud 		

Mardi 17 Octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	
<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre ratte rollmops maison et condiments - Carbonade flamande, légumes de saison - Gaufre/compotée de rhubarbe, glace vanille maison 	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Carpaccio de betteraves Chioggia, fromage de brousse et noix - Pâtes Paccheri al ragù di cinghiale - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Mystère glacé pour un souvenir d'enfance - Mignardise 	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe au pistou - Blanquette d'agneau, petits légumes au basilic - Douceur d'Automne 	

Mercredi 18 Octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
<ul style="list-style-type: none"> - Goujonnettes de poulet sésame et cacahuètes, riz basmati madras - Ceviche de daurade, jus acidulé et son accompagnement - Pommes flambées au calvados, sauce chantilly 	<ul style="list-style-type: none"> - Assiette périgourdine - Dos de saumon, cocos et tomates confites - Choux vanille Bohémienne de fruits exotiques 	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner - Menu à 26.00 € Hors Boissons	
<ul style="list-style-type: none"> - Assiette de saumon fumé - Côte de porc normande, marmelade de pomme - Crème renversée 	<ul style="list-style-type: none"> - Tartare aux deux saumons - Filet de daurade cuit à l'unilatéral, coques et moules, risotto au parmesan - Éclair-choux façon Paris-Brest 	

Jeudi 19 Octobre :		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner	
	 <p>Menu communiqué par newsletter</p>	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner	
 <p>Menu communiqué par newsletter</p>	 <p>Menu communiqué par newsletter</p>	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

Vendredi 20 Octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Mini-croque - Croustillant de crabe à la parisienne et son œuf mollet - Volaille pochée, sauce suprême, riz créole - Choux croquants pralinés - Crêpe façon suzette 		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Aubergine et œuf parfait - Écrevisse, cuisse de caille confite et bisque - Filet de caille, son jus et fenouil braisé - Entremets aux fruits, meringue et crème anglaise - Financier 	