

février-avril 2020

# Menus

---

Carte des menus du lycée Château des Coudraies d'Etiolles

---



---

[www.lycee-hotelier-etiolles.fr](http://www.lycee-hotelier-etiolles.fr)

# RESTAURANTS D'APPLICATION

---



déjeuner



snack



dîner



boutique



---

Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée.

*Paul Bocuse*

# INFORMATIONS UTILES

---

février-avril 2020

---



Le lycée Château des Coudraies propose au public quatre types de prestations : bistronomique, gastronomique, snacking ; une formule déjeuner rapide lors duquel le service est prévu en trente minutes et enfin, l'ouverture de la boutique deux fois par semaine ; le mercredi de 13h à 14h et le vendredi de 13h à 15h.

Nous sommes dorés et déjà ravis de vous accueillir dans notre établissement avec l'espoir de vous faire passer un bon moment.

## **POUR RESERVER**

A l'accueil du lycée Château des Coudraies, par téléphone au 01 69 89 21 21 de 8h à 11h30 ou de 16h à 18h30.

## **LES TARIFS**

Le prix des menus est fixe le midi et est variable le soir en fonction du nombre de plats, des produits utilisés ou des formules avec ou sans boisson.

Vous trouverez le prix exact sur chaque menu.

## **LES HORAIRES**

Comme nous sommes un établissement scolaire, merci de respecter les horaires d'arrivée :

- Midi : 12h-12h15
- Soir : 19h-19h15

---

semaine du 24 au 28 février 2020

---

## Mardi 25 février 2020

---

**Déjeuner** \_\_\_\_\_ *AMBIANCE\_BISTROT* \_\_\_\_\_ 18€

Entrée Assiette lyonnaise  
Plat Moules marinière, pommes Pont-Neuf  
Dessert Assiette « trop choux »



**Dîner** \_\_\_\_\_ *SOIRÉE\_IRLANDAISE* \_\_\_\_\_ 35€

Entrée Black Pudding and scallops {boudin noir et Saint-Jacques}  
Plat Rack of lamb, garlic purée and légumes  
{Carré d'agneau, purée aillée et légumes}  
Dessert Cheese with soda bread {Fromage français avec du pain façon Irlandaise}  
Guinness ice cream and custard tart {Glace à la Guinness et tarte à la crème}

## Mercredi 26 février 2020

---

**Brasserie** \_\_\_\_\_ 8€

Nouilles sautées aux crevettes • Crème Brulée

---

semaine du 24 au 28 février 2020

---

## Jeudi 27 février 2020

---

**Déjeuner** \_\_\_\_\_ 18€

Entrée Assiette de fruits de mer -ou- salade Caesar  
Plat Burger du sud ouest pommes Pont-Neuf et condiments maison  
Dessert Cheesecake New-York

## Vendredi 28 février 2020

---

**Déjeuner** \_\_\_\_\_ 18€

Entrée Salade de chèvre chaud -ou- Salade colesaw  
Plat Burger du sud ouest pommes Pont-Neuf et condiments maison  
Dessert Cheesecake New-York

---

semaine du 2 au 6 mars 2020

---

## Mardi 3 mars 2020

---

**Déjeuner** \_\_\_\_\_ 18€

Entrée Salade Caesar  
Plat Burger du sud ouest, pommes Pont-Neuf et condiments maison  
Dessert Cheesecake coulis de fruits rouges

**Dîner** \_\_\_\_\_ 26€

Entrée Tartare de daurade, mangue, coriandre et poivre long  
Plat Carré d'agneau rôti, jus au romarin, bouquetière de légumes  
Dessert Dacquoise noisette et chocolat en texture

## Jeudi 5 mars 2020

---

**Brasserie** \_\_\_\_\_ 8€

Bruschetta tomate, chèvre et jambon cru, salade • Café gourmand

**Déjeuner** \_\_\_\_\_ 18€

Entrée Assiette de saumon fumé  
Plat Blanquette de veau au lait de coco, riz parfumé  
Dessert Tartelette chocolat, glace vanille

**Dîner** \_\_\_\_\_ 26€

Entrée Goujonnettes de merlan, sauce tartare, citron  
Plat Magret de canette -ou- Pavé de lieu au chorizo, polenta crémeuse et mini-légumes glacés, sauce aux olives vertes  
Dessert Dessert du moment

---

semaine du 9 au 13 mars 2020

---

**Mardi 10 mars 2020** \_\_\_\_\_

**Déjeuner** \_\_\_\_\_ 18€

Entrée Goujonnettes de limande, sauce tartare, citron  
Plat Filets de caille, lentilles et mini-légumes glacés, jus de volaille  
Dessert Dessert du moment

**Dîner** \_\_\_\_\_ 26€

Entrée Emietté de crabe, crémeux avocat et carpaccio de chou fleur  
Plat Filet de bar rôti au thym frais, risotto aux coquillages  
Dessert Millefeuille crème tonka caramel

**Jeudi 12 mars 2020** \_\_\_\_\_

**Déjeuner** \_\_\_\_\_ 18€

Entrée Tartare de saumon à l'aneth et blinis  
Plat Pavé de saumon Grand-Mère  
Dessert Pêches flambées sur lit de crème glacée vanille

**Dîner** \_\_\_\_\_ 26€

Entrée Tartare au saumon, citron -ou- Assiette de charcuterie  
Plat Carré d'agneau rôti, pomme purée, flan de légumes  
Dessert Dessert du moment

---

semaine du 16 au 19 mars 2020

---

Mardi 17 mars 2020

---

Déjeuner *CARNAVAL* 18€

Entrée Meli mélo de tomate mozzarella  
Plat Goujonnette de volaille à la noix de coco, riz arlequin  
Dessert Beignets de fruits / Coulis de fruits rouges

Dîner 26€

Entrée Œuf parfait, émulsion escargot, gingembre et artichauts  
Plat Ris de veau -ou- limande dorée au sautoir, navet et curry  
Dessert L'ananas et vanille en soufflé chaud, milkshake épicé

Mercredi 18 mars 2020

---

Brasserie *À LA MODE GUADELOUPÉENNE* 8€

Dombrés • Sorbet coco

Jeudi 19 mars 2020

---

Déjeuner 18€

Entrée Méli mélo de crabe et crevettes sur lit d'avocat sauce cocktail  
Plat Sauté de veau aux asperges et risotto de quinoa  
Dessert Tarte Bourdaloue

Dîner 26€

Entrée Asperges vertes et blanches, œuf poché et jambon cru  
Plat Filets de caille sautés -ou- daurade sautée, purée de potimarron, pomme de terre grenaille et pleurotes  
Dessert Dessert du moment



---

semaine du 23 au 27 mars 2020

---

Jeudi 26 mars 2020

---

Brasserie

RENCONTRE DES GENRES

8€



**Dans le cadre du projet « Chef d'œuvre », les élèves de 2R2 vous proposent un repas étonnant ; la rencontre d'un menu de fast food avec l'univers de Marie-Antoinette.**

Burger à la Marie-Antoinette  
Frites comme des anglaises  
Dessert léger et gourmand  
Smoothie détox

Déjeuner

18€

Entrée	Terrine de poisson et sa crème d'aneth
Plat	Estouffade de bœuf à la Bourguignonne, Rösti de pomme de terre
Dessert	Poire Dijonnaise

---

semaine du 30 mars au 3 avril 2020

---

## Mardi 31 mars 2020

---

**Déjeuner** \_\_\_\_\_ 18€

Entrée      Œufs mollet piperade  
Plat         Côtes de porc charcutière, pommes croquette, asperges vertes  
Dessert     Dessert du moment

## Mercredi 1<sup>er</sup> avril 2020

---

**Brasserie** \_\_\_\_\_ 8€

Curry de volaille au gingembre et lait de coco • Dessert pâtissier

## Jeudi 2 avril 2020

---

**Brasserie** \_\_\_\_\_ *MENU\_VÉGÉTARIEN* \_\_\_\_\_ 8€

Dahl aux lentilles corail • Pêche Melba

**Déjeuner** \_\_\_\_\_ 18€

Entrée      Assiette de fruits de mer -ou-Beignet de langoustine sauce andalouse  
Plat         Lotte à l'américaine, riz pilaf-ou- Entrecote double aux echalote caramélisées,  
tulipes de pommes noisettes  
Dessert     Ananas rôti, glace vanille -ou-Crème brulée vanille tonka

---

# VENIR AU LYCÉE

---

Lycée hôtelier  
**Château des Coudraies**  
2, bd du Général de Gaulle  
91450 ETIOLLES  
01 69 89 21 21

