

septembre-octobre 2019

Menus

Carte des menus du lycée Château des Coudraies d'Etiolles



www.lycee-hotelier-etiolles.fr

RESTAURANTS D'APPLICATION



déjeuner



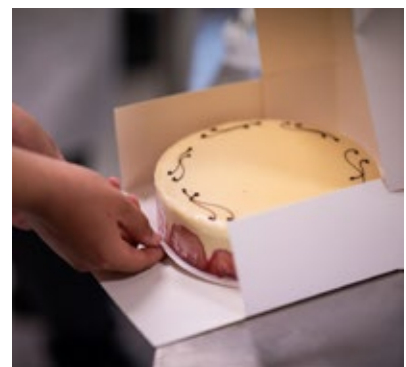
snack



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

septembre-octobre 2019



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

À l'accueil du lycée Château des Coudraies, par téléphone au 01 69 89 21 21 de 9h à 17h.

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

NOUS SUIVRE

www.lycee-hotelier-etiolles.fr

semaine du 16 au 20 septembre 2019

Jeudi 19 septembre 2019 _____

Brasserie _____ 7€

Club sandwich, frites • Crème brûlée vanille

Dîner _____ 26€

Entrée _____ Gaspacho de pastèque et tomates chantilly de Burrata -ou- Oeuf en 2 cuissons sur canapé, chips de coppa, coulis d'épinards

Plat _____ Cabillaud carottes passion -ou- Magret de canard à l'orange et fenouil croustillant

Dessert _____ Tartelette chocolat, nougatine grué -ou- Tartelette citron design

Vendredi 20 septembre 2019 _____

Déjeuner _____ 17€

Entrée _____ Verrine d'avocat et crevettes -ou- Œufs cocotte à la crème de champignon et mouillettes

Plat _____ Poulet rôti au chorizo et riz façon paëlla -ou- Pavé de saumon à l'oseille et ses épinards

Dessert _____ Tartelette aux framboises -ou- Tartelette au citron

semaine du 23 au 27 septembre 2019

Jeudi 26 septembre 2019

Brasserie _____ À LA MODE GRECQUE _____ 7€

Salade à la grecque et brochette de dinde au citron • Yaourt à la grecque fruits rouges et spéculos

Déjeuner _____ 17€

Entrée _____ Verrine d'avocat et crevettes -ou- Œufs cocotte à la crème de champignon et mouillettes

Plat _____ Poulet rôti au chorizo et riz façon paëlla -ou- Pavé de saumon à l'oseille et ses épinards

Dessert _____ Tartelette aux framboises -ou- Tartelette au citron

Dîner _____ 26€

Amuse-bouche _____ Soupe au melon au Beaufort de Venise

Entrée _____ Quiche de thon aux trois poivrons et estragon, mesclun vinaigrette balsamique

Plat _____ Moules poulette -ou- marinière, pommes allumettes

Dessert _____ Perle et Rubis -ou- Caracac -ou- Rousillon

Vendredi 27 septembre 2019

Déjeuner _____ 17€

Entrée _____ Verrine d'avocat et crevettes -ou- Œufs cocotte à la crème de champignon et mouillettes

Plat _____ Poulet rôti au chorizo et riz façon paëlla -ou- Pavé de saumon à l'oseille et ses épinards

Dessert _____ Tartelette aux framboises -ou- Tartelette au citron

semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019

Mercredi 2 octobre 2019 _____

Brasserie _____ 7€

Salade Caesar bacon • Tarte aux fruits des pâtisseries

Jeudi 3 octobre 2019 _____

Brasserie _____ 7€

Bagels Saint-Moret et saumon fumé, roquette • Crème brûlée

Déjeuner _____ 17€

Entrée _____ Verrine d'avocat et crevettes -ou- Œufs cocotte à la crème de champignon et mouillettes

Plat _____ Poulet rôti au chorizo et riz façon paëlla -ou- Pavé de saumon à l'oseille et ses épinards

Dessert _____ Tartelette aux framboises -ou- Tartelette au citron

Dîner _____ 26€

Amuse-bouche _ Beignet de moules de bouchot à la crème de ciboulette

Entrée _____ Ravioles de gambas, ricotta épinards, léger bouillon safrané

Plat _____ Magret de canard, sauce aigre douce ananas, tartelette de légumes

Dessert _____ Royal Chocolat Caramel -ou- Etincelle -ou- Picasso

semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019

Vendredi 4 octobre 2019 _____

Déjeuner _____ 17€

Entrée _____ Verrine d'avocat et crevettes -ou- Œufs cocotte à la crème de champignon et mouillettes

Plat _____ Poulet rôti au chorizo et riz façon paëlla -ou- Pavé de saumon à l'oseille et ses épinards

Dessert _____ Tartelette aux framboises -ou- Tartelette au citron

semaine du 7 au 11 octobre 2019

Mardi 8 octobre 2019

Dîner _____ 26€

Entrée _____ Assiette de crudités
Plat _____ Bœuf bourguignon à l'orange et pommes de terre à la vapeur
Entrée _____ Darne de saumon grillée et légumes glacés, beurre maître d'hôtel
Dessert _____ Tarte Bourdaloue

Jeudi 10 octobre 2019

Brasserie _____ 7€

Galette complète et salade • Far

Déjeuner _____ 17€

Entrée _____ Assiette anglaise -ou- Tartare de saumon et blinis
Plat _____ Saint-Jacques et choux beurre iodé -ou- Caille rôtie en caissette et choux farci
Dessert _____ Tartelette aux figes rôties -ou- Tiramisu

Dîner _____ 26€

Amuse-bouche _ Verrine de crabe aux agrumes, chantilly de tarama
Entrée _____ Saumon cuit au sel, mousse de petits pois à la menthe -ou- Tarte sablée au parmesan, légumes de saison et huile d'olive
Plat _____ Souris d'agneaux aux épices douces -ou- Bar rôti, écume de coco, poireaux grillés et bouillon de fenouil
Dessert _____ Nougat glacé -ou- Soufflé glacé Grand Marnier -ou- Soufflé glacé fruits rouges

semaine du 7 au 11 octobre 2019

Vendredi 11 octobre 2019 _____

Déjeuner _____ 17€

Entrée _____ Assiette anglaise -ou- Tartare de saumon et blinis

Plat _____ Saint-Jacques et choux beurre iodé -ou- Caille rôtie en caissette et choux farci

Dessert _____ Tartelette aux figues rôties -ou- Tiramisu

semaine du 14 au 18 octobre 2019

Mardi 15 octobre 2019 _____

Dîner _____ 26€

Entrée ___ Avocat crevettes revisité -ou- Salade de tomates, mozza et pesto

Plat _____ Steak sauté Bercy pommes frites -ou- Choucroute de la mer

Dessert ___ Mille feuilles pistaches et framboises

Mercredi 16 octobre 2019 _____

Brasserie _____ 7€

Croque-monsieur (classique et italien) et salade • Tiramisu fraîcheur aux fruits

Jeudi 17 octobre 2019 _____

Déjeuner _____ 17€

Entrée ___ Assiette anglaise -ou- Tartare de saumon et blinis

Plat _____ Saint-Jacques et choux beurre iodé -ou- Caille rôtie en caissette et choux farci

Dessert ___ Tartelette aux figues rôties -ou- Tiramisu

Dîner _____ 26€

Amuse-bouche _ Tartare de saumon

Entrée ___ Gnocci à la Parisienne sur lit d'épinards -ou- Salade de gambas andouille

Plat _____ Magret de canard sauce ananas gingembre, pommes cocottes et fagot d'haricots

Dessert ___ Anaïs -ou- Tartelette Chiboust pêche -ou- Île flottante vanille

semaine du 14 au 18 octobre 2019

Vendredi 18 octobre 2019 _____

Déjeuner _____ 17€

Entrée ___ Assiette anglaise -ou- Tartare de saumon et blinis

Plat _____ Saint-Jacques et choux beurre iodé -ou- Caille rôtie en caissette et choux farci

Dessert ___ Tartelette aux figues rôties -ou- Tiramisu

VENIR AU LYCÉE

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

