

**RESTAURANT D'APPLICATION
LE SAINT-PIERRE**

Les élèves et étudiants vous accueillent et offrent le meilleur d'eux-mêmes à chacun d'entre vous.

Le restaurant le Saint-Pierre est ouvert tous les jours à 12H30 du lundi au vendredi.

Le vendredi soir vous serez accueillis par les étudiants de BTS à 19H00.

Le service devra se terminer à 22H30.

Les élèves et étudiants vous servent sous la responsabilité de leur professeur.

Chaque soirée passée dans le Restaurant le Saint-Pierre se doit être une fête, un moment privilégié. Les jeunes y mettent toute leur passion.

Venez la partager.

Merci de votre présence.

L'équipe pédagogique

Réservation au plus tard le mercredi midi pour le vendredi soir.

**Téléphone : 01 60 47 99 85
auprès de Mme Fessard ou Mme Tétard.**

**Règlement par chèque ou espèces
uniquement.**

Les Pourboires du Restaurant d'Application
Participent à l'achat de jeux de sociétés
pour les élèves et étudiants du Lycée des Métiers.



Uniquement en espèces.

**RESTAURANT
LE
SAINT-PIERRE**



29 Bis rue des Godeaux 91800 Brunoy
(Stationnement parking des enseignants)

Menu à 20 Euros

<p>Jeudi 18 novembre</p> <p>Restaurant Traditionnel</p> <p>Rilette de saumon</p> <p>Marmite du pêcheur à l'américaine</p> <p>Ballotine de Volaille Fermière aux champignons</p> <p>Buffet de desserts « le chocolat dans tous ses états »</p>	<p>Jeudi 25 novembre</p> <p>Brasserie</p> <p>Assiette de charcuteries, Condiments</p> <p>Saumon à l'unilatéral, Beurre émulsionné, Flan de Légumes ou</p> <p>Souris d'agneau Confite au miel, Gratin Dauphinois et Endives Caramélisées</p> <p>Café Gourmand</p>
--	---

<p>Jeudi 9 décembre</p> <p><i>Saint Nicolas</i></p> <p>35 Euros</p> <p>Mets et Boissons comprises</p> 	<p><i>Saint Nicolas</i></p> <p>Huîtres gratinées, sabayon au cidre</p> <p>Foie gras mi-cuit au gruë de cacao, tartare de mangue</p> <p>Médaille de veau aux écrevisses, mousseline de patates douces</p> <p>Entremet aux trois chocolats</p> <p>Mignardises</p>
--	---

<p>Jeudi 16 décembre</p> <p><i>Repas de Noël</i></p> <p>35 Euros</p> <p>Mets et Boissons comprises</p> 	<p>Surprise de noix de Saint-Jacques</p> <p>Cappuccino de Cèpes et Foie Gras, Chantilly au Lard Fumé</p> <p>Cuisses de Caille Confite et Suprême Juste Rôti, Déclinaison de Légumes d'Autrefois</p> <p>Bûche aux parfums des îles</p> 
--	---

Menu à 20 Euros

<p>Jeudi 06 janvier</p> <p>Steak House</p> <p>Salad'bar</p> <p>Ribs de Porc Caramélisés, Sauce Barbecue Maison ou</p> <p>Côte de Bœuf Grillée (pour 2 personnes), Sauce Poivre, Echalotes et Sauce Béarnaise</p> <p>Tarte à la noix de Pécan, Glace Vanille Macadamia, Brownie Chocolat, Caramel au Beurre Salé</p>	<p>Jeudi 13 janvier</p> <p>Restaurant à thème régional PACA</p> <p>Soupe de poissons de roche</p> <p>Médaille de lotte aux senteurs de Provence Ou</p> <p>Daurade flambée au Pastis</p> <p>Tarte Tropicaine</p>
--	--

<p>Jeudi 20 janvier</p> <p>Cuisine Fusion Food Paillote exotique</p> <p>Tartare de thon à la tahitienne</p> <p>Filet de Bœuf Rossini Bouillon Thai à la Coriandre et Wok de Légumes ou</p> <p>Carré d'Agneau Rôti revisité en Cuisine Fusion Food</p> <p>Finger Croustillant Chocolat Lacté à la Mangue</p>	<p>Jeudi 27 janvier</p> <p>Restaurant Traditionnel</p> <p>Saumon fumé</p> <p>Sole meunière et filets de sole Bonne-Femme</p> <p>Risotto d'asperges vertes et petits légumes</p> <p>Déclinaison de chou</p>
--	---

<p>Jeudi 03 février</p> <p>Service au buffet</p> <p>Jambon italien</p> <p>Buffet d'antipasti</p> <p>Osso-bucco milanaise</p> <p>Pâtes fraîches</p> <p>Fruits flambés Ou</p> <p>Dôme au citron et cœur de framboise</p>	<p>Jeudi 10 mars</p> <p>Restauration rapide haut de gamme</p> <p>Planche à partager</p> <p>Burger de canard</p> <p>Burger de poulet</p> <p>Burger végétarien</p> <p>Coupe de glace en buffet</p>
---	---

Menu à 20 Euros

<p>Jeudi 17 mars</p> <p>Restaurant Bien être</p> <p>Crevettes amoureuses</p> <p>Filet de bar, Sauce Marinère de Coques ou</p> <p>Suprême de Pintade, émulsion Parfumée à la Vanille</p> <p>Savarin aux fruits exotiques</p>	
--	---

<p>Jeudi 14 avril</p> <p>Restaurant Gastronomique</p> <p>Huîtres creuses et plates</p> <p>Carré de Veau aux Langoustines</p> <p>Fraisier</p>	
---	---

<p>Jeudi 21 avril</p> <p>Soirée à thème</p> <p>27 Euros</p> <p>Mets et Boissons Comprises</p> 	
--	---