

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

Les élèves et étudiants vous accueillent et offre 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 FEAT.**

**Règlement par chèque ou espèce
uniquement.**



Saint-Pierre

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

**RESTAURANT
LE
SAINT-PIERRE**



M e n u à 2 0 E u r o s

<p>Vendredi 29 septembre</p> <p>Œufs Pochés Masséna ou Assiette de Melon et sa Chiffonnade de Jambon</p> <p>Suprême de Pintadeau Farci, Lasagnes de Légumes ou Filet de Truite de Mer au Vin Rouge et Flan Bicolore</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Tarte aux Pommes et Crème Anglaise au Cidre ou Nougat Glacé accompagné et son Coulis</p>	<p>Vendredi 13 octobre</p> <p>Tarte Fine aux Echalotes Confites, Boudin Blanc et Sauce Moutarde ou Crevettes Amoureuses</p> <p>Cuisse de Canard Farcie Sauce Sucrée-Salée, Patate Douce ou Filet de Cabillaud en Croûte, Moules Marinières et Variation de Courgettes</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Tarte Amandine aux Pignons de Pin ou Crêpes Soufflées à l'Orange, Crème Anglaise au Chocolat</p>
<p>Vendredi 10 novembre</p> <p>Bisque d'Etrilles ou Assiette de Saumon Fumé et Crème Acidulée</p> <p>Filet de Canard à Juste Cuisson, Sauce aux Fruits, Légumes Frits ou Filets de Sole Glacés aux Légumes Tournés</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Tarte au Chocolat et Caramel au Beurre Salé, Crème Anglaise à la Vanille et Muscade ou Verrine Chocolat Framboises</p>	<p>Vendredi 17 novembre</p> <p>Crème de Petits Pois et sa Quenelle de Volaille ou Terrine de Lapin et Accompagnements</p> <p>Filet de Selle d'Agneau Sauce Epicée et son Croustillant de Légumes ou Filet de Merlu au Jus de Poulet et Lentilles</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Forêt Noire ou Carpaccio d'Ananas à l'Antillaise</p>
<p>Vendredi 24 novembre</p> <p>Filet de Rouget au Chutney de Chorizo et Tomates ou Tartare de Saumon</p> <p>Râble de Lapin Farci, Sauce à la bière et Légumes au Maroilles ou Lotte aux Crustacés et Fenouil</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Poire Pochée au Vin Rouge et son Sorbet ou Biscuit Roulé à la Crème de Pistache Coulis de Framboises</p>	<p>Vendredi 01 décembre</p> <p>Tourte aux Légumes ou Assiette de la Mer</p> <p>Selle d'Agneau Farcie, Artichaut et Polenta ou Ballotin de Filets de Sole au Curry et Ravioles aux Légumes</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Donuts Glacés et son coulis aux Fruits ou Choux Praliné, Crème Anglaise Mentholée et Tuile au Chocolat</p>

M e n u à 2 0 E u r o s

<p>Vendredi 08 décembre</p> <p>Menu Saint-Nicolas 35 Euros (tout compris)</p> 	<p>Vendredi 15 décembre</p> <p>Menu de Noël 35 Euros (tout compris)</p> 
<p>Vendredi 12 janvier</p> <p>Rillettes de Saumon et Légumes à la Grecque ou Assiette Campagnarde</p> <p>Filet Mignon de Porc Farci, Jus Corsé et Ravioles de Légumes ou Filet de Bar, Emulsion et Garniture d'Inspiration Asiatique</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Gratin d'Oranges au Miel ou Pain Perdu Brioché et sa Poire Pochée accompagnée de son Caramel au Beurre Salé</p>	<p>Vendredi 19 janvier</p> <p>Crumble de Moules et Pétoncles aux Epinards et au Curry ou Mousse de Légumes et Coulis de Tomates</p> <p>Râble de Lapin aux Ecrevisses, et Polenta ou Filet de Turbotin aux Deux Sauces et Risotto</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Assortiment Exotique Gratiné ou Saint-Honoré Chiboust</p>
<p>Vendredi 26 janvier</p>  <p>Soirée à Thème 25 Euros tout compris</p> <p>Réservée particulièrement aux parents des Terminales Bac Pro</p>	<p>Vendredi 02 février</p> <p>Colombo de Volaille ou Saumon Fumé et Blinis</p> <p>Caille en Deux Cuissons et son Jus Epicé accompagné d'un Croustillant de Légumes ou Filet de Bar aux Coquillages, Crêpe de Sarrasin et ses Légumes</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Carpaccio d'Ananas et Sorbet ou Panna Cotta aux Poires et Crumble</p>

M e n u à 2 0 E u r o s

<p>Vendredi 09 mars</p> <p>Petit Sauté d'Agneau Piemontais ou Crevettes Amoureuses</p> <p>Mignon de Porc Farci Sauce Citron, Semoule et sa Chartreuse de Légumes ou Lotte aux Crustacés et sa Variation de Pommes de Terre</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Panna Cotta à la Poire ou Mille Feuille Croustillant aux Framboises et Crème Diplomate</p>	<p>Vendredi 16 mars</p> <p>Brochettes de Dinde, Sauce Thaï et Bohémienne de Légumes ou Assiette Nordique</p> <p>Pigeonneau en Deux Cuissons, Duo de Sauces et Pommes Duchesse ou Filet de turbotin aux Deux Sauces et Ravioles</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Cheese Cake aux Fraises et à l'Orange ou Tiramisu aux Fruits Rouges</p>
<p>Vendredi 23 mars</p> <p>Gaspacho aux Gambas et ses Epices ou Tartare de Saumon</p> <p>Filet Mignon de Porc Farci, Sauce Inspiration Asiatique, Ravioles et Asperges Vertes ou Filet de Rouget, Sauce aux Parfums Exotiques et Tarte Fine aux Légumes</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Vacherin aux Framboises ou Tarte au Citron Meringuée</p>	<p>Vendredi 30 mars</p> <p>Salade de Légumes Marinés et Brochette de Volaille au Citron ou Assiette de Charcuteries et Mesclun</p> <p>Ragout d'Agneau aux Epices sa Garniture Croustillante et sa Chartreuse de Légumes ou Duo de Saumon, Sauce aux Agrumes et Asperges</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Crème Brûlée à la Violette ou Soupe de Kiwis et Bavaroise de Fraises, Tuile à l'Orange</p>
<p>Vendredi 06 avril</p> <p>Soupe Thaï au Poulet et à l'Œuf de Caille ou Tomate Monégasque</p> <p>Parmentier de Canard aux Fruits Secs, Artichaut et Légumes Printaniers ou Filet de maquereau, Sauce Emulsionnée et son Tatin de Légumes</p> <p>Assiette de Fromages</p> <p>Cheese Cake aux Fruits ou Fraisier Mascarpone, au Basilic et Citron Vert, Coulis de Fruits Rouges</p>	<p>Les Pourboires du Restaurant d'Application Participant à l'achat de jeux de sociétés pour les élèves et étudiants du Lycée des Métiers.</p> <p>Uniquement en espèces.</p> 