

**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 jeudi soir vous serez accueillis par les étudiants de BTS à 19H00.

Le service se termine à 21H30.

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

Chaque soirée passée dans le Restaurant le Saint-Pierre se doit d'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 jeudi soir.

**Téléphone : 01 60 47 99 85
auprès de 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.



Saint-Pierre

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

**RESTAURANT
LE
SAINT-PIERRE**



Menu à 20 Euros

Jeudi 12 octobre

Cuisine Exotique

Tartare de daurade aux agrumes

Curry d'agneau au lait de coco,
ananas rôti au miel et patate douce

Tartelette vanille aux fruits exotiques



Jeudi 9 novembre

Restaurant Bistronomique

Crème de butternut aux noisettes,
raviole de champignons et chantilly au lard

Parmentier de canard en deux cuissons

Finger croustillant passion chocolat blanc

Jeudi 23 novembre

Restaurant à thème
La Méditerranée

Crevettes amoureuses

Bourride du pêcheur revisitée,
légumes de Provence et espuma d'aïoli

Tarte Tropézienne

Menu à 20 Euros

Jeudi 7 décembre



35 Euros
Mets et Boissons comprises

Surprise d'escargots à la crème d'ail

Noix de Saint-Jacques rôties,
Crème de fèves et risotto de cèleri

Filet de bœuf aux morilles, déclinaison de légumes d'hiver



Entremets Rocher Praliné noisette

Mignardises

Jeudi 14 décembre



Repas de Noël
35 Euros
Mets et Boissons comprises



Huitre en gelée de Champagne

Saumon Gravlax, ceviche de betterave, sauce aneth et blinis

Pavé de chevreuil façon Grand veneur,
Pommes Berny et poire au vin épicé



Bûche mandarine chocolat blanc au citron vert

Mignardises



Menu à 20 Euros

Jeudi 18 janvier

Restaurant Terre & Mer

Médaille de lotte au lard, risotto de petit épeautre
et coulis de petits pois

Ballotine de pintadeau aux langoustines, panais
et butternut

Café gourmand autour des macarons

Jeudi 29 février

Restaurant Fusion Food

Mille feuilles de saumon

Filet de veau cuit à basse température,
bouillon et légumes thaï
ou

Carré d'agneau en fusion food

Savarin des tropiques



Jeudi 7 mars

Steak house

Planche de charcuteries à
partager

Côte de bœuf grillée
sauce béarnaise
pour 2 personnes
ou

1/2 coquelet grillé sauce
barbecue

Assiette gourmande autour
de la meringue

Jeudi 4 avril

Le Traditionnel

Tartare de bœuf

Sole et turbot
sauce vin blanc,
légumes de printemps et
risotto d'asperge

Paris-Brest modernisé

