

**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**



Menu à 20 Euros

<p><b>Vendredi 09 novembre</b></p> <p>Bisque d'Etrilles ou Guacamole, œuf Mollet et Jambon Cru</p> <p>Filet de Canard à Juste Cuisson, Sauce aux Fruits, Légumes Frits ou Filet de Sole Glacés, Légumes Tourmés</p> <p>Soufflé Glacé ou Tartelette au Chocolat et Caramel au Beurre Salé, Crème anglaise à la Vanille et Muscade</p>	<p><b>Vendredi 16 novembre</b></p> <p>Filet de Rouget au Chutney et Chorizo ou Quenelle de Brochet Nantua</p> <p>Râble de Lapin Farci, Sauce à la Bière, Garniture au Maroilles Ou Filet de Lotte, Sauce aux Crustacés, Aubergines</p> <p>Ile Flottante Ou Biscuit Roulé à la Crème de Pistache, Coulis de Framboises</p>
--	---

<p><b>Vendredi 23 novembre</b></p> <p>Tourte aux Poireaux et Diot de Savoie ou Gravlax, Saumon Fumé Maison</p> <p>Filet d'Agneau Farci, Sauce Aigre Douce, Légumes Frits Ou Ballotine de Filets de Sole au Curry, Ravioles</p> <p>Emulsion au Chocolat, Pomme et ganache ou Choux Praliné, Crème Anglaise Mentholée, Tuile aux Amandes</p>	<p><b>Vendredi 30 novembre</b></p> <p>Rillettes de Saumon, Légumes à la Grecque ou Potage Cultivateur</p> <p>Filet Mignon de Porc Farci, Jus Corsé, ravioles ou Filet de Bar, Sauce aux Légumes, Risotto</p> <p>Minestrone de Fruits à la Verveine ou Pain Perdu Brioché, Poires pochées, Caramel au Beurre Salé</p>
--	--

<p><b>Vendredi 07 décembre</b></p> <p><b>Menu Saint-Nicolas</b> 35 Euros (tout compris)</p> <p><i>Joyeuse Saint Nicolas</i></p> 	<p><b>Vendredi 14 décembre</b></p> <p><b>Menu de Noël</b> 35 Euros (tout compris)</p> <p><i>C'est Noël... Souriez, rêvez, donnez, partagez, faites des vœux! Le temps est venu de croire en la magie des jours de fête! Joyeux Noël à tous et à toutes !</i></p> 
--	--

Menu à 20 Euros

<p><b>Vendredi 11 janvier</b></p> <p>Crème de Petits Pois et Quenelles ou Verrine Avocat et Tomates</p> <p>Filet de Selle d'Agneau, Sauce aux Epices, Garnitures Croustillantes ou Dos de Merlu en Croûte, Jus de Volaille, Lentilles</p> <p>Mille Feuille Pain et Pommes Caramélisées Accompagné de sa Crème Anglaise Parfumée au Calvados et Sorbet Cannelle ou Forêt Noire</p>	<p><b>Vendredi 18 janvier</b></p> <p>Crumble de Moules et Pétoncles aux Epinards et Curry ou Velouté de Coriandre</p> <p>Râble de Lapin Farci, Sauce Acidulée, Légumes Gratinés ou Filet de Turbotin aux Deux Sauces, Risotto</p> <p>Saint-Honoré Chiboust ou Chantilly ou</p> <p><b>Manque 1 dessert</b></p>
---	---

<p><b>Vendredi 25 janvier</b></p> <p><b>Cuisine d'Europe</b></p> <p>Soirée à Thème 27 Euros tout compris</p>  <p><i>J'peux pas à la SOIRÉE DISCC</i></p> <p>Réservée particulièrement aux parents des Terminales Bac Pro</p>	<p><b>Vendredi 01 février</b></p> <p>Colombo de Volailles ou Spécialités Américaines</p> <p>Caille en Deux Cuissons, Jus Epicé, Semoule ou Filet de Bar aux Coquillages, Crêpe de Sarrasin et Légumes</p> <p>Tarte au Chocolat ou Panacotta aux Poires et Crumble</p>
--	---

<p><b>Vendredi 08 février</b></p> <p>Petit Sauté d'Agneau Piémontaise ou Quiche aux Poireaux</p> <p>Mignon de Porc Farci, Sauce au Citron, Garniture au Gorgonzola, Chartreuse de Légumes ou Lotte aux Crustacés, Variation de Pommes de Terre</p> <p>Déclinaison autour de l'Ananas ou Mille Feuille Croustillant aux Framboises, Crème Diplômate</p>	<p><b>Vendredi 15 mars</b></p> <p>Brochette de Dinde, Sauce Thai, Bohémienne de Légumes ou Chaussons de Légumes</p> <p>Pigeonneau en Deux Cuissons, Duo de Sauces, Pommes Duchesse et Asperges ou Filet de Turbotin aux Deux Sauces, Ravioles</p> <p>Bande de Tarte Feuilletée aux Fruits de Saison ou Tiramisu aux Fruits Rouges, Tuile Dentelle</p>
--	---

Menu à 20 Euros

<p><b>Vendredi 22 mars</b></p> <p><b>Cuisine du monde</b></p> <p>Soirée à Thème 27 Euros tout compris</p>  <p><b>LES PLATS DU MONDE</b></p>	<p><b>Vendredi 29 mars</b></p> <p>Gaspacho aux Gambas et Epices ou Œuf Poché Basquaise</p> <p>Duo de Coquelet, Jus aux Ecrevisses, Artichaut ou Filet de Rougets, Sauce aux Parfums Exotiques, Tarte Fine aux Légumes</p> <p>Strudel et Caramel Exotique ou Tartelette au Citron Meringuée</p>
--	--

<p><b>Vendredi 05 avril</b></p> <p>Bouillon de Volaille Epicé, Bohémienne de Légumes et Œuf Poché ou Ravioli de Poisson au Pesto et Crevettes</p> <p>Ragout d'Agneau aux Fruits Secs, Garnitures Croustillantes, Chartreuse de Légumes ou Duo de Saumon, Sauce Agrumes, Asperges</p> <p>Sorbet au Yuzu, Coulis de Pêches et Fraises ou Soupe de Kiwis, Bavaroise de Fraises, Tuile à l'Orange</p>	<p><b>Vendredi 12 avril</b></p> <p>Soupe Rafraichissante d'Asperges et Chorizo ou Tarte Fine aux Tomates et au Chèvre Frais</p> <p>Parmentier de Canard aux Fruits, Artichaut et Légumes Printaniers ou Filet Maquereau, Sauce Emulsion- née, Tatin de Légumes</p> <p>Dessert Salle ou Fraisier Mascarpone, Basilic et Citron Vert, Coulis de Fruits Rouges</p>
---	---

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.