

**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>Vendredi 09 novembre</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>Vendredi 16 novembre</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>Vendredi 23 novembre</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>Vendredi 30 novembre</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>Vendredi 07 décembre</p> <p>Menu Saint-Nicolas 35 Euros (tout compris)</p> <p><i>Joyeuse Saint Nicolas</i></p> 	<p>Vendredi 14 décembre</p> <p>Menu de Noël 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>Vendredi 11 janvier</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 Sor- bet Cannelle ou Forêt Noire</p>	<p>Vendredi 18 janvier</p> <p>Crumble de Moules et Pétoncles aux Epinards et Curry ou Velouté de Coriandre</p> <p>Râble de Lapin Farci, Sauce Acidulée, Légumes Gratins ou Filet de Turbotin aux Deux Sauces, Risotto</p> <p>Saint-Honoré Chiboust Chantilly ou Nougat Glacé et son Coulis</p>
---	---

<p>Vendredi 25 janvier</p> <p>Soirée Trompe l'Oeil Soirée à Thème 27 Euros tout compris</p>  <p>Réserve particulièrement aux parents des Terminales Bac Pro</p>	<p>Vendredi 01 février</p> <p>Colombo de Volailles ou Salade Waldorf</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>Vendredi 08 février</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 Diplomate</p>	<p>Vendredi 15 mars</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>Vendredi 22 mars</p> <p>Soirée Disco Soirée à Thème 27 Euros tout compris</p>  <p>Réserve particulièrement aux parents des Terminales STHR</p>	<p>Vendredi 29 mars</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>Vendredi 05 avril</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>Vendredi 12 avril</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.