

**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 08 novembre</p> <p>Restaurant Traditionnel</p> <p>Quiche Auvergnate</p> <p>Sole Meunière, Flan de Légumes ou Mignon de Porc aux Champignons, Polenta</p> <p>Assortiments de Choux</p>	<p>Vendredi 15 novembre</p> <p>Brasserie</p> <p>Oeuf Poché Florentine</p> <p>Carré d'Agneau Rôti en Croûte d'herbes ou Souris d'Agneau Braisée au Thym</p> <p>Mi-Cuit au Chocolat, Glace Pistache ou Crème Brûlée</p>
--	--

<p>Vendredi 22 novembre</p> <p>Cuisine Bio, Vegan, Restaurant Eco Responsable</p> <p>Crème de Lentilles du Puy en Velay et Moules de Normandie</p> <p>Côte de Bœuf Bio, Sauce Béarnaise, Pommes Grenailles Confites ou Filet de Bar, Sauce Emulsionnée aux Agrumes Bio et Légumes Locaux</p> <p>Café Gourmand Vegan</p>	<p>Vendredi 29 novembre</p> <p>Pauses Culinaires sur la RN 7</p> <p>Soupe au Pistou</p> <p>Entrecôte Double, Sauce au Vin Rouge de Bourgogne, Pommes Amandines ou Filet de Daurade, Sauce Vierge, Petits Légumes de Provence</p> <p>Dôme Citron de Menton, Cœur Framboise ou Nougat Glacé de Montélimar</p>
--	--

<p>Vendredi 06 décembre</p> <p>Saint-Nicolas 35 Euros (tout compris)</p> 	<p>Vendredi 13 décembre</p> <p>Noël sous les Tropiques 35 Euros (tout compris)</p> 
--	---

Menu à 20 Euros

<p>Vendredi 10 janvier</p> <p>Banquet en Normandie</p> <p>Marmite Dieppoise</p> <p>Râble de Lapin Farci Butternut et Topinambour</p> <p>Riz Impératrice Poire Cannelle, Caramel au Beurre d'Isigny</p>	<p>Vendredi 17 janvier</p> <p>Cuisine du Monde</p> <p>Chausson aux Légumes et Epices</p> <p>Curry d'Agneau aux Cacahuètes et Lait de Coco ou Filet d'Agneau en Cuisine Fusion Food</p> <p>Savarin aux Fruits Exotiques ou Panna Cotta aux Fruits Exotiques</p>
---	---


<p>Vendredi 24 janvier</p> <p>Retour en Enfance Soirée à Thème 27 Euros tout compris</p>  <p>Réservée particulièrement aux parents des Terminales STHR</p>	<p>Vendredi 31 janvier</p> <p>Casa de Papel Soirée à Thème 27 Euros tout compris</p> <p>LA CASA DE PAPEL</p>  <p>Réservée particulièrement aux parents des Terminales Bac Pro</p>
---	--

<p>Vendredi 06 mars</p> <p>Cocktail Dinatoire</p> <p>Soirée à Thème 25 Euros tout compris</p> <div style="background-color: #cccccc; padding: 20px; text-align: center;"> <p>Exposition Vernissage</p> </div>

Menu à 20 Euros

<p>Vendredi 13 mars</p> <p>Restaurant Bien être</p> <p>Asperges et Oeuf Mollet, Vinaigrette à la Coriandre</p> <p>Duo de Bar et de Sole, Sauce marinère de Coques ou Suprême de Pintade, Emulsion Parfumée à la Vanille</p> <p>Pâtisserie sans Gluten</p> 
--

<p>Vendredi 20 mars</p> <p>Restaurant Gastronomique</p> <p>Mille-Feuille de Mozzarella et Bressaola</p> <p>Carré de Veau aux Langoustines</p> <p>Variation de Desserts Autour de la Fraise</p>	<p>Vendredi 27 mars</p> <p>Restaurant Mer Méditerranée</p> <p>Tarte Fine de Sardines Fraîches au Pesto</p> <p>Médaille de Lotte, Sauce Crustacés ou Filet de Rouget, Beurre Anisé</p> <p>Tarte Tropicaine en Deux Façons</p>
---	---

<p>Les Pourboires du Restaurant d'Application Participent à l'achat de jeux de sociétés pour les élèves et étudiants du Lycée des Métiers.</p>  <p>Uniquement en espèces.</p>
--