

**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.**

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.

**RESTAURANT
LE
SAINT-PIERRE**



Saint-Pierre

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

Menu à 20 Euros

<p>Vendredi 02 octobre</p> <p>Banquet</p> <p>Tatin de Rouget et Légumes Confits, Pesto d'Herbes Fraîches</p> <p>Ballotine de Volaille Fermière au Vin Jaune et Morilles</p> <p>Nougat Glacé, Coulis de Fruits Rouges</p>	<p>Vendredi 09 octobre</p> <p>Brasserie</p> <p>Tarte Fine à la Tomate et au Chèvre Frais</p> <p>Saumon à l'unilatéral, Beurre émulsionné, Flan de Légumes ou Souris d'agneau Confité au miel, Gratin Dauphinois et Endives Caramélisées</p> <p>Café Gourmand</p>
--	--

<p>Vendredi 06 novembre</p> <p>Restaurant Traditionnel</p> <p>Quiche au Poireaux</p> <p>Filets de Sole en Deux Façons Meunière et Bonne Femme, Risotto d'Asperges Vertes Et ses Petits Légumes</p> <p>Déclinaison de Choux</p>	<p>Vendredi 13 novembre</p> <p>Bistronomique</p> <p>Foie Gras Mi-Cuit au Grué de Cacao et Tartare de Mangue</p> <p>Filet d'Agneau en Croute Moderne, Jus aux épices ou Noix de Saint-Jacques Rôties, Beurre Emulsionné au Yuzu</p> <p>Dôme au Chocolat</p>
--	--

<p>Vendredi 20 novembre</p> <p>Repas Festif Traditionnel</p> <p>Cappuccino de Cèpes et Foie Gras, Chantilly au Lard Fumé</p> <p>Cuisses de Caille Confité et Suprême Juste Rôti, Déclinaison de Légumes d'Autrefois</p> <p>Amarena Pistache Vanille</p>	<p>Vendredi 27 novembre</p> <p>Soirée à Thème 27 Euros Mets et Boissons Comprises</p> <p>Réserve particulièrement aux parents des 1ère année BTS MHR</p>
---	--

Menu à 20 Euros

<p>Vendredi 04 décembre</p> <p><i>Saint Nicolas</i></p> <p>35 Euros Mets et Boissons comprises</p> 	<p>Vendredi 11 décembre</p> <p>Repas de Noël 35 Euros Mets et Boissons comprises</p> 
--	--

<p>Vendredi 08 janvier</p> <p>Steak House</p> <p>Salade César</p> <p>Ribs de Porc Caramélisés, Sauce Barbecue Maison ou Côte de Bœuf Grillée (pour 2 personnes), Sauce Poivre et Echalotes</p> <p>Tarte à la noix de Pécan, Glace Vanille Macadamia, Brownie Chocolat, Caramel au Beurre Salé</p>	<p>Vendredi 15 janvier</p> <p>Soirée PACA</p> <p>Petits Chaussons à la Ratatouille</p> <p>Médailillon de lotte, Sauce Crustacés</p> <p>Tarte Tropicaine</p>
---	---

<p>Vendredi 22 janvier</p>  <p>Soirée DISCO 27 Euros Mets et Boissons Comprises</p>  <p>Réserve particulièrement aux parents des BAC PRO</p>	<p>Vendredi 29 janvier</p>  <p>Soirée HAWAIIENNE 27 Euros Mets et Boissons Comprises</p> <p>Réserve particulièrement aux parents des STHR</p>
--	--

Menu à 20 Euros

<p>Vendredi 05 mars</p> <p>Cuisine Fusion Food</p> <p>Tataki de Thon aux Légumes Croquants</p> <p>Filet de Bœuf Rossini Bouillon Thaï à la Coriandre et Wok de Légumes ou Carré d'Agneau Rôti revisité en Cuisine Fusion Food</p> <p>Finger Croustillant Chocolat Lacté à la Mangue</p>	<p>Vendredi 12 mars</p> <p>Restaurant Bien être</p> <p>Œuf Mollet Saumon Fumé</p> <p>Filet de bar, Sauce Marinère de Coques ou Suprême de Pintade, émulsion Parfumée à la Vanille</p> <p>Pâtisserie sans Gluten</p>
---	---

<p>Vendredi 19 mars</p> <p>Cocktail Dînatoire</p>  <p>25 Euros règlement avant la manifestation</p> <p>Cocktail, méthode Champenoise Boisson sans alcool à discrétion</p> <p>Pièces sucrées</p> <p>Pièces salées</p>	<p>Vendredi 26 mars</p> <p>Restaurant Eco-Responsable</p> <p>Velouté de Butternut bio au Chorizo</p> <p>Mignon de Porc Bio en Croute de Cacahuètes, Purée à la Fève de Tonka ou Filet de Dorade Royale, Sauce Emulsionnée aux Agrumes Bio et Légumes Locaux</p> <p>Fraisier</p>
---	---

<p>Vendredi 02 avril</p> <p>Buffet Cuisine du Monde</p> 	<p>Vendredi 09 avril</p> <p>Restaurant Gastronomique</p> <p>Velouté à la Coriandre et Saumon fumé et Blinis</p> <p>Carré de Veau aux Langoustines</p> <p>Variation de Desserts Autour de la Fraise</p>
---	--