

**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 Jeudi 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 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 24 Euros

<p><b>Jeudi 10 octobre</b></p> <p>Cuisine exotique</p> <p>Tataki de thon</p> <p>Colombo d'agneau gingembre et citron vert, Crèmeux de patate douce</p> <p>Baba au rhum, vanille et passion</p>	<p><b>Jeudi 07 novembre</b></p> <p>Restaurant Bistronomique</p> <p>Velouté de butternut, croustillant de châtaignes et lard fumé</p> <p>Canard à l'orange en deux façons</p> <p>Finger croustillant chocolat lactée et abricot à la lavande</p>
--	---

	<p><b>Jeudi 21 novembre</b></p> <p>Restaurant à thème : La mer Méditerranée</p> <p>Tatin de légumes du soleil et pesto</p> <p>Risotto de la mer, sauce américaine</p> <p>Dôme citron et framboise</p>
--	---

<p><b>Jeudi 5 décembre</b></p> <p><i>Saint Nicolas</i> 35 Euros Mets et Boissons comprises</p> 	<p>Cappuccino de champignons, Noix de Saint-Jacques snackées, beurre Tonka Risotto de chou-fleur</p> <p>Cuisses de Caille Confites et Suprême Juste Rôti, Pommes Berny, poire au vin épicé</p> <p>Miroir trois chocolats</p> <p>Mignardises</p> 
---	---


Menu à 24 Euros

<p><b>Jeudi 19 décembre</b></p> <p><i>Repas de Noël</i> 35 Euros Mets et Boissons comprises</p> 	<p><i>Repas de Noël</i></p> <p>Huître en gelée de cidre</p> <p>Saumon Gravlax, ceviche de betterave Sauce aneth et blinis</p> <p>Filet de bœuf aux morilles Légumes d'hiver</p> <p>Bûche vanille et fruits exotiques</p> <p>Mignardises</p>
--	---



<p><b>Jeudi 9 janvier</b></p> <p>Le Rustique</p> <p>Velouté de champignons et châtaignes, émulsion de lait et croissant au Parmesan</p> <p>Parmentier de joue de bœuf Patate douce</p> <p>Bavarois mangue</p>	<p><b>Jeudi 23 janvier</b></p> <p>Restaurant Fast Casual</p> <p>Tartare de saumon mangue et coriandre</p> <p>Filet d'Agneau en croûte moderne, Fusion Food</p> <p>Ardoise de macarons</p>
---	---

<p><b>Jeudi 30 janvier</b></p> <p>Bistrot Saint-Pierre</p> <p>Crème Dubarry au bacon et noisettes ou Verrine fraîcheur autour de la betterave</p> <p>Ribs de porc sauce Barbecue ou Souris d'agneau braisée au thym et miel</p> <p>Crème brûlée, gaufre liégeoise ou Cœur coulant chocolat, Sauce et glace caramel</p>	<p><b>Jeudi 13 février</b></p> <p>Cocktail dînatore</p> <p>Cocktail, méthode Champenoise Boisson sans alcool à discrétion</p> <p>Pièces salées Pièces sucrées</p>
--	---

Menu à 24 Euros

<p><b>Jeudi 6 mars</b></p> <p>Atelier Burger</p>  <p>Trilogie de nachos</p> <p><b>La carte des burgers</b> Le francilien Le savoyard Le landais</p> <p>Café gourmand</p>	<p><b>Jeudi 13 mars</b></p> <p>Buffet du pêcheur</p> <p>Beignets de gambas</p> <p>Ballotine de saumon et langoustines</p> <p>Filet de daurade Sauce marinère</p> <p>Brioche façon pain perdu</p>
---	--

	<p><b>Jeudi 3 avril</b></p> <p>Restaurant traditionnel</p> <p>Verrine avocat crevettes Tuile de sarrasin</p> <p>Sole et turbot sauce vin blanc Légumes de printemps</p> <p>Fraisier</p>
---	---

	<p><b>Jeudi 10 avril</b></p> <p><i>Repas de Pâques</i> 35 Euros Mets et Boissons Comprises</p> 
---	--