

*Les élèves et étudiants vous accueillent et offrent le meilleur d'eux-mêmes à chacun d'entre vous.*

*Le restaurant le Saint-Pierre est ouvert à 12H30 le Lundi, Mardi et Jeudi.*

*Le jeudi soir vous serez accueillis par les étudiants de BTS à 19H00.*

*Le service devra se terminer à 21H30.*

*Les élèves et étudiants vous servent sous la responsabilité de leur professeur.*

*Chaque soirée passée dans le Restaurant le Saint-Pierre se doit d'être une fête, un moment privilégié.*

*Les jeunes y mettent toute leur passion.*

*Venez la partager.*

*Merci de votre présence.*

*Restaurant*

*Le Saint-Pierre*



**Saint-Pierre**

Les Pourboires du Restaurant d'Application participent aux séjours pédagogiques pour les élèves et étudiants du Lycée des Métiers.  
Uniquement en espèces.

Réservation auprès de Mme Frédérique TETARD au 01 60 47 99 85.  
Règlement par chèque ou espèces uniquement.

29 Bis rue des Godeaux 91800 Brunoy  
Stationnement parking des enseignants

## Menu à 20 Euros

### Mardi 16 septembre

Gratin de fruits de mer  
ou  
Pétoncles flambés

Petits farcis niçois

Parfait glacé au praliné, tuiles dentelles



### Mardi 23 septembre

Brochette de poisson sauce crustacés

Filet mignon de porc moutardé,  
petits pois à la Française, carottes glacées,  
pommes lyonnaises

Mirabelles flambées  
ou

Tiramisu, sauce caramel

### Mardi 30 septembre

Gaspacho Andalou  
ou

Carpaccio de melon et jambon

Magret au cassis, pommes Darphin

Buffet de desserts

### Mardi 07 octobre

Terrine de rouget façon Bouillabaisse,  
verdurette d'herbes, pommes safranées

Cuisse de poulet farcie et garnitures  
ou

Poulet rôti, pommes Anna

Plateau de fromages  
ou

Entremets mûres

### Mardi 04 novembre

Hors d'œuvre chaud à base de pâte brisée

Cuisse de canette braisée aux cerises  
ou

Caneton poêlé, pommes Duchesse

Parfait glacé Mangue

Pruneaux flambés

### Mardi 16 décembre

Crème de chou-fleur aux moules  
ou

Planche Alsacienne

Suprême de pintade en croûte d'herbes, Pintadeau

Crêpes vonnassiennes, purée de céleri, jus de viande aux châtaignes

Crème praliné, tuiles aux amandes  
ou

Tarte fine flambée

### Mardi 06 janvier

Verrine de polenta crémeuse, lard séché  
ou

Spaghetti napolitaine

Entrecôte double grillée, sauce Béarnaise

Tomate farcie de fine ratatouille

Paris-Brest

### Mardi 13 janvier

Bavarois d'artichaut, coulis de poivrons  
ou  
Tartare de bœuf

Darne de saumon pochée  
ou

Papillote de saumon et cabillaud tressés  
Sauce Hollandaise, Julienne de légumes, pommes dauphine

Cerise Jubilées

### Mardi 20 janvier

Œuf poché Bragance

Ossobucco Milanaise

Tarte au citron renversée

### Mardi 27 janvier

Ravioles de crabe, crème de chou au gingembre, jus corsé  
ou

Asperges sauce Maltaise

Carré de porc poêlé, pommes Saint-Florentin,  
fèves au chorizo

Pithiviers

### Mardi 03 février

Gambas amoureuses  
ou

Variation autour du saumon, crème de raifort

Carré d'agneau en croûtes d'herbes, gratin Bayaldi

Omelette norvégienne flambée

## Menu à 20 Euros

### Mardi 10 février

Assiette du pêcheur Tièle sétoise, mesclun au citron confit

Selle d'agneau rôtie ou farcie, jus au thym, fine ratatouille, charlotte au chèvre frais

Variation autour du chou  
ou  
Bananes flambées

### Mardi 17 février

Quenelle de merlan, sauce américaine  
ou

Tartare de saumon

Curry d'agneau, riz Madras

Tropézienne à la framboise

Crêpes flambées

### Mardi 10 mars

Jalousie de poisson, beurre fondu à la ciboulette  
ou

Carpaccio de bœuf

Blanquette de veau au lait de coco, croustilles de riz  
parfumé au gingembre, légumes glacés

Fromages

Entremets trois chocolats

### Mardi 17 mars

Coleslaw

Cheesburger, sauce tartare, pommes allumettes

Crêpes Suzette  
ou

Succès Praliné

### Mardi 24 mars

Œufs pochés Bragance  
ou

Pâté en croûte

Pavé de cabillaud,  
bouillon safrané et herbacé,  
panais glacé au miel et pamplemousse

Baba aux mirabelles  
ou

Abricots flambés au romarin



### Mardi 31 mars

Saucisson en brioche  
ou

Filet de sardine en persillade,  
pommes écrasées à l'huile d'olive

Loup flambé

Fromages  
ou

Gâteau basque

### Mardi 07 avril

Terrine aux deux saumons

Pavé de bœuf flambé au poivre, gnocchi et chips de vitelotte

Fromages  
ou

Entremets gianduja et fruits exotiques

### Mardi 14 avril

Tourte forestière, sauce parisienne

Dorade grillée, sauce choron  
ou

Dos de saumon à l'unilatéral, sauce vierge,  
légumes provençaux

Plateau de fromages

Petits fours

### Mardi 05 mai

Eclair sandwich wasabi crevettes et haddock fumé

Jambonnette de volaille farcies aux fruits secs,  
crème champignons, gratin de pomme de terre  
ou

Sole meunière

Forêt noire déstructurée  
ou

Brochette de fruits flambés

## Menu à 24 Euros

**Jeudi 02 octobre**

### SOIRÉE MÉDITERRANÉENNE

Thon cru pressé et ses condiments

Pièce d'Agneau confite aux herbes de Provence,  
ratatouille, gnocchi maison

Tiramisu revisité aux agrumes

**Jeudi 09 octobre**

### SEMI - GASTRONOMIQUE

Médaille de lotte en croûte d'herbes, risotto de petit  
épeautre et coulis de petits pois

Mignon de porc façon Wellington, sauce mère

Baba au rhum, infusion d'Agrumes

**Jeudi 16 octobre**

### SOIRÉE CHAMPAGNE MENU A 35 EUROS

Cromesquis de Brie de Meaux, salade croquante

Suprême de volaille, sauce Albuféra  
Betteraves et risotto au champagne

Pavlova aux fruits exotiques

**Jeudi 06 novembre**

### SOIRÉE TRAITEUR

Millefeuille de légumes d'automne

Rôti, mousse de chèvre aux noix et vinaigrette cidre et noisettes  
ou

Canard bourguignone revisité en deux façon

Café Gourmand

Opéra, tiramisu et crème brûlée

**Jeudi 13 novembre**

### SOIRÉE MONTAGNARDE

Soupe Gratinée à l'oignon et ses croûtons

Croziflette savoyarde, salade

Tarte façon Mont-Blanc

**Jeudi 20 novembre**

### RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Velouté de Butternut, croustillant de châtaignes et lard fumé

Filet d'agneau en croûte moderne, aux senteurs orientales

Religieuse caramel au beurre salé



**Jeudi 27 novembre**

### ACCORDS METS ET BIERES

Gougères au comté, crème de moutarde à l'ancienne

Filet de bar rôti, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,  
tombée d'épinards et carottes confites

Moelleux au chocolat noir, cœur coulant à la Guinness

**Jeudi 04 décembre**



### MENU SAINT NICOLAS A 35 EUROS

Noix de Saint-Jacques snackées, crème de potimarron  
et risotto de panais

Suprême de pigeon juste rôti, parmentier de cuise confites,  
figue au vin rouge épice et chanterelle

Entremets Rocher praliné noisette

**Jeudi 11 décembre**

### SOIRÉE DES ILES

Cocktail, acras de morue

Brochette gambas-ananas, salade créole

Colombo de poulet, riz créole et banane plantain

Flan coco

**Jeudi 18 décembre**

### MENU DE NOËL A 35 EUROS



Foie gras de canard mi-cuit, condiment mangue passion

Filet de bœuf façon Rossini,  
déclinaison de légumes d'autrefois

Bûche abricot vanille mascarpone

## Menu à 24 Euros

**Jeudi 08 janvier**

### **BOUILLON SAINT-PIERRE**

Avocat aux crevettes  
ou  
Pâté en croûte

Blanquette de veau aux petits légumes et riz pilaf  
ou

Ossobuco façon milanaise, pâte fraîche  
ou

Pavé de bœuf sauce Béarnaise pommes grenailles confites  
et légumes du jour

Profiteroles glacés sauce chocolat  
ou

Crème caramel et sa gaufre liégeoise  
ou

Cœur coulant au chocolat caramel au beurre salé

**Jeudi 22 janvier**

### **CUISINE FUSION FOOD**

Tatahi de saumon aux agrumes  
ou  
Salade croquant et vinaigrette Yuzu-sésame

Médaille de veau cuit à basse température,  
Bouillon et légumes thaï

ou

Sauté de veau version fusion food

Pavlova passion

**Jeudi 05 février**

### **TRADITIONNEL NORMANDIE**

Assortiment de mises en bouches régionales

Ballotine de pintade au cidre  
ou

Râble de lapin farci aux champignons

Douillon normand, crème anglaise au Calvados

**Jeudi 12 février**

### **BISTRONOMIQUE**

Croustillant de Chèvre

Magret de canard, sauce vin rouge  
Gratin de patate douce, oignons caramélisés

Tatin de pomme, crème légère au caramel beurre salé

**Jeudi 19 février**

### **P.A.C.A**

Velouté de pois chiche à la provençale

Bourride du pêcheur revisitée,  
légumes de Provence et espuma d'aïoli

Déclinaison de la tarte au citron

**Jeudi 12 mars**

### **TABLE DU PÊCHEUR**

Ballotine de saumon

Duo de bar et de sole, sauce marinère de coques

Dôme fraise citron au basilic

