

**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

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 d'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

Mardi 29 septembre

**Déclinaison de quiches,
salade d'herbes**

Choux garni



**ERASMUS
DAYS** | 12 > 17
octobre
2026

Mardi 03 novembre

Entremets poireaux harengs

**Carré d'agneau rôti,
jus à la sarriette,
gratin de chou-fleur, cresson**

Variation autour du chou



Menu à 24 Euros



Mardi 05 janvier

**Jalousie à la mousseline de
saumon,
beurre fondu à la ciboulette**

Sauté de veau Marengo

Tartelette façon mendiant

Mardi 12 janvier

**Saucisson en brioche,
sauce porto**

Filet de sole Dieppoise

Entremets Mûre



Mardi 19 janvier

**Potages Parmentier
et julienne d'Arblay**

**Magret de canard rôti aux
pommes et airelles,
purée de patate douce
et shiitakés sautés**

Gâteau Basque



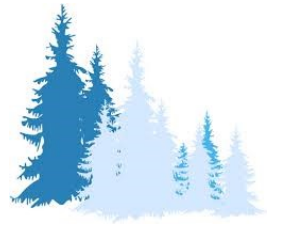
Menu à 24 Euros

Mardi 26 janvier

**Cromesquis de foie gras sur
pomme tatin,
Espuma de porto blanc**

Aile de raie à la bourguignonne

Tarte pois chiche meringuée

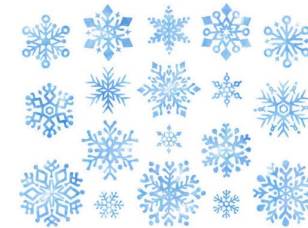


Mardi 02 février

**Dariole d'escargots,
crème moussueuse et pe-
tit jus au persil**

**Côtelettes d'agneau
panées au curry,
Tian de légumes,
Tagliatelles
sauce pistou,
jus corsé**

Cheese Cake de Menton



Mardi 24 février

**Escabèche de jeunes
légumes en marinade de basilic,
Sorbet piquant de tomates**

**Dos de saumon cuit à
l'unilatéral
Légumes provençaux,
sauce vierge**

Tropézienne framboise

Mardi 2 mars

**Salade tiède de bar et écrevisses à
l'huile de noisettes**

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

**Entremets gianduia et
fruits exotiques**



Menu à 24 Euros

Jeudi 08 octobre

Néo Bistrot

Planche apéritive

Magret de canard, sauce BBQ
Pommes grenailles confites
ou
Souris d'agneau thym et miel,
Gratin dauphinois

Coeur coulant au chocolat,
caramel au beurre

Jeudi 12 novembre

Paillotte des îles

Ceviche de daurade royale,
condiment des îles

Colombo d'agneau aux cacahuètes,
Purée crémeuse de patate douce,
Brochette de banane plantin

Pavlova aux agrumes et Lemon Curd



Jeudi 25 novembre

Traiteur Bistronomique

Tomate d'antan en texture

Filet de bar, beurre blanc au cidre
breton

Inspiration autour du chou fleur,
Finger croustillant chocolat au lait et
abricot

Jeudi 03 décembre

Saint Nicolas
35 Euros
Mets et Boissons comprises



Saumon Gravlax, blinis
Carpaccio de betterave,
sauce à l'aneth

Suprême de faisan juste rôti et foie
gras,
pommes amandines à l'huile de truffe
poire au vin épicé

Entremets façon Cappuccino



Menu à 24 Euros

Jeudi 17 décembre

Repas de Noël
35 Euros
Mets et Boissons comprises



Jeudi 07 janvier

Bouillon Saint-Pierre

Avocat aux crevettes
ou
Pâté en croûte

Pavé de saumon rôti
sauce Béarnaise,
écrasé de pommes de terre au
basilic
ou
Osso-buco de veau façon Mila-
naise, pâte fraîche
ou
Mignon de porc
moutarde à l'ancienne,
pommes grenailles confites et
légumes du jour

Profiteroles glacés sauce chocolat
ou
Nougat glacé maison coulis de
fruits rouges
ou
Tarte fine aux pommes,
glace vanille, sauce caramel

Repas de Noël

Saint-Jacques snackées,
Crèmeux de panais à la vanille,
Chips de coppa

Filet de veau aux langoustines,
Déclinaison de légumes d'autrefois

Bûche mangue coco et citron vert

Jeudi 28 janvier

Cuisine traiteur

Tartare de saumon

Filet d'Agneau, jus aux épices
butternut et panais

Ardoise gourmande
Succès praliné



Menu à 24 Euros

Jeudi 04 mars

Cuisine Fusion Food

Thon frais en fusion food

Lotte sauce américaine,
wok de légumes, riz Cantonnais

Tarte Tropézienne
café spéculoos



Jeudi 25 mars

Restaurant traditionnel

Assiette du pêcheur

Sole et turbot Bonne Femme
Légumes de printemps

Fraisier

