

Lycée des métiers de l'hôtellerie



Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et De la Restauration Jean Drouant,

Vous présente,

Les menus des Restaurants d'Applications

Pour l'Année scolaire 2009-2010

Vous avez le choix de réserver dans la salle du restaurant « **Julien François** » ou dans l'Atelier Bartholdi (Brasserie), où nos élèves se feront un plaisir de vous accueillir, du lundi au jeudi, entre 12h15 et 12 h30, et à 19h 15 le mercredi soir.

*Le restaurant « **Julien François** », vous permettra de déguster des menus Classiques ou Gastronomiques entre 12h15 et 14h15 et le restaurant l'Atelier Bartholdi (Brasserie), séduira les plus pressés d'entre vous qui souhaiteront venir également au Lycée pour découvrir nos formules à deux ou trois plats au choix.*



**Réservation au
01.56.21.01.02 de 9h à 13h**

Lycée des Métiers de l'hôtellerie Jean Drouant,

20 rue Médéric. 75 017 PARIS.

Tel 01.56.21.01.01

Métro : ligne 2 « Courcelles » ou ligne 3 « Malesherbes »

Site Internet : <http://lyc-drouant.scola.ac-paris.fr/>

« Information clientèle »

Tous les menus sont réalisés par les élèves de l'école. Aussi, nous vous demandons de faire preuve de compréhension face aux modifications susceptibles d'intervenir pour des raisons pédagogiques.

Semaine N°40 - lundi 28 septembre au jeudi 1^{er} Octobre 2009.

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 28	Déjeuner	TP Pédagogique		Fermeture hebdomadaire	
MARDI 29	Déjeuner	<p align="center">Menu 1</p> <p>Aile de raie sautée aux agrumes Magret de canard menthe et persil Parmentier de potiron et ses Radis fanes Entremets Miroir aux framboises</p>	22€	<p>Quiche Lorraine Salade de lentilles à l'œuf cassé Velouté de potiron safrané Poulet rôti, gratin dauphinois, haricots verts Côtes de porc sauté aux champignons Pavé de thon rouge sauté Terrine d'agrumes à la menthe et au vin doux Croustillant vanillé et coulis de framboises Tarte Tatin et glace vanille</p>	duo 15€ trio 19€
MERCREDI 30	Déjeuner	<p align="center">Menu 1</p> <p>Crème de céleri, châtaigne au raifort Filet de volaille farci au livarot pommes fruits et pommes fondantes persillées Figs rôties au Porto, glace au pain d'épices</p> <p align="center">Menu 2</p> <p>Chipirons aux petits légumes, beurre de poivron rouge Suprême de pintade au miel, tonnelet de pomme golden aux fruits secs et purée de céleri Figs rôties au Porto, glace au pain d'épices</p>	22€	<p>Croustillant de canard confit Camembert fondant gratiné, salade Crépinette de choux aux escargots Filet mignon de porc à la figue, écrasé de pommes de terre CARRY de poisson, riz et sauce citron piquante Paupiettes de veau au romarin, polenta et asperges Moelleux au chocolat, crème anglaise Tiramisu de fruits rouges Terrine d'agrumes au vin doux</p>	duo 15€ trio 19€
	Dîner	Restaurant fermé <i>Elèves en stage en entreprise</i>			
JEUDI 1^{er}	Déjeuner	<p align="center">Menu 1</p> <p>Crème de tomates pistou céleri et guacamole Filet de volaille jambon Serrano et tapenade Ragout de légumes Le Rivoli</p> <p align="center">Menu 2</p> <p>Dos de saumon aux petits légumes, chips d'ail et beurre d'agrumes. Suprême de pintade au miel, tonnelet de pomme golden aux fruits secs et purée de céleri Le Rivoli</p>	22€	<p>Croustillant de canard confit Camembert fondant gratiné, salade- Crépinette de choux aux escargots Filet mignon de porc à la figue, écrasé de pommes de terre- CARRY de poisson, riz et sauce citron piquante Paupiettes de veau au romarin, polenta et asperges Moelleux au chocolat, crème anglaise- Tiramisu de fruits rouges- Terrine d'agrumes au vin doux</p>	duo 15€ trio 19€

Semaine N°41 du lundi 5 au 8 Octobre 2009

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « La Brasserie »	Tarif /pers
LUNDI 5	Déjeuner	TP Pédagogique	19€	Fermeture hebdomadaire	
MARDI 6	Déjeuner	Restaurant complet	22€	Risotto frit au chorizo, Crème de coco façon gaspacho, Tartare de dorade à la Thaï Brandade morue chips ventrèche Saumon Salma corolle pdt, Suprême de volaille au citron, semoule de blé aux abricots Tarte déstructurée à l'orange, Mousse chocolat blanc croustillant carambar, soupe de melon à la verveine	duo 15€ trio 19€
MERCREDI 7	Déjeuner	Menu 1 Crème de petit pois et menthe, quenelle de fromage frais, huile de noisette Menu 2 Civet de marcassin et fagotin de poire au lard fumé, purée de topinambours Douceur chocolatée Menu 2 Dos de saumon aux petits légumes, chips d'ail et beurre d'agrumes. Suprême de pintade au miel, tonnelet de pomme golden aux fruits secs et purée de céleri Douceur chocolatée	22€	Jambon cru melon Crème de cèpes aux lardons Feuilleté de champignons à l'estragon Cabillaud en tapenade pomme Macaire Magret aux figues Veau soubises et chutney riz parfumé Douceur chocolatée	duo 15€ trio 19€
	Dîner	Restaurant fermé <i>Elèves en stage en entreprise</i>			
JEUDI 8	Déjeuner	Restaurant complet		Jambon cru melon Crème coco aux lardons Croustillant champignons Duo de cabillaud et saumon sur fondue de poireaux sauce genevoise Magret aux épices Coings et figes rôties Blanquette de veau coco riz arlequin Riz au lait coulis de fruits rouges Tarte aux prunes Figes rôties sur dacquoise amandes	duo 15€ trio 19€

Semaine N°42 du lundi 12 au jeudi 15 Octobre 2009

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « La Brasserie »	Tarif /pers
LUNDI 12	Déjeuner	CONCOURS LA TOQUE D'OR		Fermeture hebdomadaire	
MARDI 13	Déjeuner	<p>Menu 1 Salade de cèpes et céleri rémoulade Poulet en cocotte aux figues Pommes rissolées Tarte pralinée aux poires</p>	22€	<p>Terrine de saumon en gelée Petit pâté feuilleté Ananas cocktail Magret de canard au vin rouge, polenta et asperges Paupiettes de veau au romarin, polenta et asperges Moules marinières/ frites Crème brûlée Poire pochée à la vaille, croustillant à la noix de coco Tarte fine aux pommes, glace vanille</p>	<p>duo 15€ trio 19€</p>
MERCREDI 14	Déjeuner	<p>Menu 1 Mini ratatouille et escargots en croustade Jambonnette de canard aux coings tomates étuvées et pommes Darphin Tarte rustique aux poires Menu 2 Crème de fèves et Raviole du Royan, huile d'herbes Civet de marcassin et fagotin de poire au lard fumé, purée de topinambours Tarte rustique aux poires</p>	22€	<p>Asperges et œufs mollets, vinaigrette au balsamique Crème de lentilles au lard séché Tarte fine à la tomate, salade roquette Pavé de saumon sauté, poireaux et lardons, réduction de vin rouge Escalope de volaille à la Crème, pommes sautées et champignons Magret de canard au miel épicé Crème brûlée à la vanille Nems de bananes coco, sauce chocolat Salade de fruits</p>	<p>duo 15€ trio 19€</p>
	Dîner	Restaurant fermé <i>Elèves en stage en entreprise</i>			
JEUDI 15	Déjeuner	<p>Menu 1 Ragoût d'escargots aux cocos Jambonnette de canard aux figues pommes Maxim's Pain de gènes au cassis et crème de pineau Menu 2 Crème de petit pois et menthe, quenelle de fromage frais, huile de noisette Civet de marcassin et fagotin de poire au lard fumé, purée de topinambours Pain de gènes au cassis et crème de pineau</p>	22€	<p>Croustillant de canard confit Camembert fondant gratiné, salade Crépinette de choux aux escargots Filet mignon de porc à la figue, écrasé de pommes de terre CARRY de poisson, riz et sauce citron piquante Paupiettes de veau au romarin, polenta et asperges Moelleux au chocolat, crème anglaise Tiramisu de fruits rouges Terrine d'agrumes au vin doux</p>	<p>duo 15€ trio 19€</p>

Semaine N°43 du lundi 19 au jeudi 22 Octobre 2008

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « La Brasserie »	Tarif /pers
LUNDI 19	Déjeuner	Concours Pernod junior		Fermeture hebdomadaire	
MARDI 20	Déjeuner	Restaurant complet		Risotto frit au chorizo, Crème de coco façon gaspacho, Tartare de dorade à la Thaï Brandade morue chips ventrèche Saumon Salma corolle pdt, Suprême de volaille au citron, semoule de blé aux abricots Tarte déstructurée à l'orange, Mousse chocolat blanc croustillant carambar, soupe de melon à la verveine	duo 15€ trio 19€
+ MERCREDI 21	Déjeuner	Restaurant complet		Ficelle picarde Croustillant de chèvre et tomate aux cocos Quiche au saumon épinard Pavé de thon mangue flan de brocolis Filet de volaille grillé à l'ananas Veau aux pruneaux Clafoutis au pain d'épices et poires rôties	duo 15€ trio 19€
	Dîner	Restaurant fermé <i>Elèves en stage en entreprise</i>			
JEUDI 22	Déjeuner	FORUM ENTREPRISE		Cocktail TA	duo 15€ trio 19€

Lycée des métiers de l'hôtellerie



Jean Drouant
(ancienne école hôtelière de Paris)

Semaine N°46 du lundi 9 au jeudi 12 novembre 2009

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « La Brasserie »	Tarif /pers
LUNDI 9	Déjeuner	TP Pédagogique		Fermeture hebdomadaire	
MARDI 10	Déjeuner	Restaurant complet	22€	Risotto frit au chorizo, Crème de coco façon gaspacho, Tartare de dorade à la Thaï Brandade morue chips ventrèche Saumon Salma corolle pdt, Suprême de volaille au citron, semoule de blé aux abricots Tarte déstructurée à l'orange Mousse chocolat blanc croustillant carambar Soupe de melon à la verveine	
MERCREDI 11	Déjeuner	Restaurant fermé		Restaurant fermé	
	Dîner	Restaurant fermé			
JEUDI 12	Déjeuner	Restaurant complet	22€	Pamplemousse avocat crevettes Potage parisien aux huîtres Croustillant de champignons Œuf poché Toupinel Blanquette d'agneau à l'estragon et boulgour aux poivrons Cabillaud sur épinard sauce vin blanc Pavé de rumsteak moutarde de Meaux et gratin dauphinois Tarte poires aux fruits secs Riz au lait Crème brûlée pistache	duo 15€ trio 19€

Semaine N°47 du lundi 16 au jeudi 19 novembre 2009

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « La Brasserie »	Tarif /pers
LUNDI 16	Déjeuner	Trophée Havana Club		Fermeture hebdomadaire	
MARDI 17	Déjeuner	Restaurant complet	22€	Terrine de saumon en gelée Petit pâté feuilleté Ananas cocktail Magret de canard au vin rouge, polenta et asperges Paupiettes de veau au romarin, polenta et asperges Moules marinières/ frites Crème brûlée - Poire pochée à la vaille, croustillant à la noix de coco Tarte fine aux pommes, glace vanille	duo 15€ trio 19€
MERCREDI 18	Déjeuner	Chartreuse de brochet et St Jacques, sauce crustacé Souris d'agneau braisée aux épices Entremets exotique	22€	Asperges et œufs mollets, vinaigrette au balsamique Crème de lentilles au lard séché Tarte fine à la tomate, salade roquette Pavé de saumon sauté, poireaux et lardons, réduction de vin rouge Escalope de volaille à la Crème, pommes sautées et champignons- Magret de canard au miel épicé Crème brûlée à la vanille Nems de bananes coco, sauce chocolat - Salade de fruits	duo 15€ trio 19€
	Dîner	Menu 1 Assiette Nordique Râble de lapin farci Champignons sauvages, pâtes fraîches Riz Impératrice Coulis de framboise ou fruits flambés		Menu2 Consommé Célestine, Carré d'agneau rôti aux primeurs, pommes duchesse Pithiviers aux poires	25€
JEUDI 19	Déjeuner	Menu 1 Soupe de poisson rouille et croûtons- Canon d'agneau aux épices et semoule d'orge à la cannelle - Tarte pommes "impératrice" Menu 1 Chartreuse de brochet et St Jacques pour 4cts, sauce crustacé. Pigeonneau en 2 Façons : <i>Suprêmes sur une poêlée de champignons et les cuisses confites en pastilla.</i> Sauce Poivrade. Tarte pommes "impératrice"	22€	Asperges et œufs mollets, vinaigrette au balsamique Crème de lentilles au lard séché - Tarte fine à la tomate, salade roquette Pavé de saumon sauté, poireaux et lardons, réduction de vin rouge Escalope de volaille à la Crème, pommes sautées et champignons- Magret de canard au miel épicé- Crème brûlée à la vanille - Nems de bananes coco, sauce chocolat Salade de fruits	duo 15€ trio 19€

Semaine N°48 du lundi 23 au jeudi 26 novembre 2009

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « La Brasserie »	Tarif /pers
LUNDI 23	Déjeuner	TP Pédagogique	19€	Fermeture hebdomadaire	
MARDI 24	Déjeuner	<p>Menu 1 Pageot aux épices Risotto de boulgour, Beurre safrané Jambonnette de poulet fermier au gingembre Ragoût de légumes au soja et au sésame Tarte normande</p>	22€	<p>Risotto frit au chorizo, Crème de coco façon gaspacho, Tartare de dorade à la Thai Brandade morue chips ventrèche, Saumon Salma corolle pdt, suprême de volaille au citron, semoule de blé aux abricots Tarte déstructurée à l'orange, Mousse chocolat blanc croustillant carambar, Soupe de melon à la verveine</p>	<p>duo 15€ trio 19€</p>
MERCREDI 25	Déjeuner	<p>Menu 1 Dartois de saumon au fenouil et beurre de badiane Côte de veau au citron flanc de patate douce Pain de Gênes au cassis et crème de Pineau</p> <p>Menu 2 Tatin de lapereau et tomate confite, jus corsé au romarin. Curry de Lotte, riz pilaf et chutney de mangue. Pain de Gênes au cassis et crème de Pineau</p>	22€	<p>Crème de champignons Tatin de boudin noir Rouleau de saumon fumé et chèvre aux herbes Filet de volaille sauté à la citronnelle, poêlée de légumes à la sauce soja Côtes de porc sauté aux champignons- Pavé de thon rouge sauté Riz au lait à la vanille Mousse de marrons et cœur croustillant- Ananas caramélisé, glace vanille/vieux rhum</p>	<p>duo 15€ trio 19€</p>
	Dîner	<p>Menu 1 Consommé Royale (allumette de jambon) Pamplemousse cocktail Carré d'agneau rôti aux primeurs Pithiviers aux poires</p>		<p>Menu 2 Bisque de tourteaux, croûtons Selle d'agneau rôti au thym, gnocchi et coco Tarte Tatin</p>	25€
JEUDI 26	Déjeuner	<p>Menu 1 Soupe de favouilles à la rouille/ Noisettes d'agneau jus au thym et tian Dessert à base de thés</p> <p>Menu 2 Tatin de lapereau et tomate confite, jus corsé au romarin. Curry de Lotte, riz pilaf et chutney de mangue. Savarin "Passion-fruits"</p>	22€	<p>Crème de champignons Tatin de boudin noir Rouleau de saumon fumé et chèvre aux herbes Filet de volaille sauté à la citronnelle, poêlée de légumes à la sauce soja Côtes de porc sauté aux champignons Pavé de thon rouge sauté Riz au lait à la vanille Mousse de marrons et cœur croustillant Ananas caramélisé, glace vanille/vieux rhum</p>	<p>duo 15€ trio 19€</p>

Semaine N°49 du lundi 30 octobre au jeudi 4 décembre 2009

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « La Brasserie »	Tarif /pers
LUNDI 30	Déjeuner	TP Pédagogique	19€	Fermeture hebdomadaire	
MARDI 1	Déjeuner	<p>Menu 1 Filet de limande, fondue de légumes Sauce vin blanc à la cardamome, flan de carotte* Carré de porc à l'ananas Pommes château Feuilleté aux poires</p>	22€	<p>Médallions de pieds de porc Tarte fine de tomate au basilic Rouleau de saumon fumé et chèvre Filet de volaille grillée à la citronnelle, poêlé de légumes Mignons de porc "figue/mousseline" Pavé de saumon sauté, poireaux et lardons, beurre blanc- Riz au lait à la vanille Mousse de marrons/cœur croustillant- Ananas caramélisé/ glace vanille/rhum</p>	<p>duo 15€ trio 19€</p>
MERCREDI 2	Déjeuner	<p>Menu 1 Filet de dorade laqué au lait de coco, patate douce et crème mangue-papaye. (service sur assiette)Parmentier de canard au vin rouge, petits oignons glacés et mesclun Pain perdu aux fruits d'hiver Menu 2 Tatin de lapereau et tomate confite, jus corsé au romarin. Curry de Lotte, riz pilaf et chutney de mangue Pain perdu aux fruits d'hiver</p>	22€	<p>Assiette de charcuterie Oeuf poché bayonnaise Crème Dubarry chips de céleri Veau champignon pommes Anna Parmentier cabillaud épinard Hampe aux échalotes confites Pain perdu aux fruits d'hiver</p>	<p>duo 15€ trio 19€</p>
	Dîner	<p>Menu 1 Bisque de tourteaux, croûtons Selle d'agneau farcie aux pistaches, coco de Paimpol Tarte Tatin</p>	ou	<p>Menu 2 Salade d'artichauts aux herbes Dartois de thon petite ratatouille Charlotte aux poires</p>	25€
JEUDI 3	Déjeuner	<p>Menu 1 Jalousie de saumon beurre nantais Fricassée de volaille au calvados pommes en l'air Acapulco Menu 2 Tatin de lapereau et tomate confite, jus corsé au romarin. Curry de Lotte, riz pilaf et chutney de mangue Acapulco</p>	22€	<p>Crème de champignons Tatin de boudin noir Rouleau de saumon fumé et chèvre aux herbes Filet de volaille sauté à la citronnelle, poêlée de légumes à la sauce soja Côtes de porc sauté aux champignons Pavé de thon rouge sauté Riz au lait à la vanille Mousse de marrons et cœur croustillant Ananas caramélisé, glace vanille/vieux rhum*</p>	<p>duo 15€ trio 19€</p>

Semaine N°50 du lundi 7 au jeudi 10 décembre 2009

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « La Brasserie »	Tarif /pers
LUNDI 7	Déjeuner	TP Pédagogique		Fermeture hebdomadaire	
MARDI 8	Déjeuner	<p>Menu 1 Filet de limande jambon et épinards Sauce vin blanc et flan de carottes Carré de porc aigre-doux Pommes château Bûche aux marrons</p>	22€	<p>Risotto frit au chorizo, Crème de coco façon gaspacho, Tartare de dorade à la Thaï Brandade morue chips ventrèche, Saumon Salma corolle pdt, Suprême de volaille au citron, semoule de blé aux abricots Tarte déstructurée à l'orange, Mousse chocolat blanc croustillant carambar, soupe de melon à la verveine</p>	<p>duo 15€</p> <p>trio 19€</p>
MERCREDI 9	Déjeuner	<p>Menu 1 Ragoût de sole et Saint Jacques aux petits légumes Mignon de porc aux épices flan de potiron Bûche Framboise-Chocolat</p> <p>Menu 2 Filet de dorade laqué au lait de coco, patate douce et crème mangue-papaye. (service sur assiette)Parmentier de canard au vin rouge, petits oignons glacés et mesclun Bûche Framboise-Chocolat</p>	22€	<p>Crème de champignons Tatin de boudin noir Rouleau de saumon fumé et chèvre aux herbes Filet de volaille sauté à la citronnelle, poêlée de légumes à la sauce soja Côtes de porc sauté aux champignons Pavé de thon rouge sauté Riz au lait à la vanille Mousse de marrons et cœur croustillant Ananas caramélisé, glace vanille/vieux rhum</p>	<p>duo 15€</p> <p>trio 19€</p>
	Dîner	<p>Menu1 Minestrone Vénitien Vitelo Tonato(veau au thon et anchois et câpres) Risotto Assiette de fromages Italien Tiramisu</p>	ou	<p>Menu 2 Abouches, Moules Bordelaises, Coq au vin rouge, nouilles fraîches Macarons de St Emilion</p>	25€
JEUDI 10	Déjeuner	<p>Menu1 Filet de dorade laqué au lait de coco, patate douce et crème mangue-papaye. Parmentier de canard au vin rouge, petits oignons glacés et mesclun Bûche aux marrons</p>	22€	<p>Jambon cru charcuterie Tortilla Serrano salade Pavé de sandre à l'orange et badiane Mignon de veau à la moutarde Aiguillette de canard à l'ananas Navarin aux pommes Bûche aux marrons Aumônière aux poires rôties Coupe glacée</p>	<p>duo 15€</p> <p>trio 19€</p>

Semaine N°51 du lundi 14 au jeudi 17 décembre 2009

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant «Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « La Brasserie »	Tarif /pers
LUNDI 14	Déjeuner	TP Pédagogique		Fermeture hebdomadaire	
MARDI 15	Déjeuner	Restaurant complet FÊTE DE NOEL		Brasserie complète	
MERCREDI 16	Déjeuner	Restaurant complet		Brasserie complète	
	Dîner	Restaurant fermé FÊTE DE NOEL			
JEUDI 17	Déjeuner	Restaurant fermé		Restaurant fermé	

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de Paris



20 rue Médéric, 75017
réservation au 01 56 21 01 41