



2019 2020

## Restaurant d'Application « *Aux Délices de Saint Pierre* »


*Nouvelle Déco...*

*Nouvelle  
Ambiance !*

**Lycée Hôtelier  
Saint Pierre**

*71 rue Chantilly*

*62100 CALAIS*

 03 21 00 71 71

 [www.saintpierrecalais.fr](http://www.saintpierrecalais.fr)

 Saint-Pierre calais

## **Nouveau Restaurant 2019**

Pour toujours mieux vous satisfaire, vous découvrirez dès cette rentrée 2019 une nouvelle salle de restaurant au design moderne, chaleureux et raffiné. Avec toujours un choix de plats lors des soirées à thème des vendredis

***Dans l'attente de vous la présenter....***

### **Réservations :**

Les réservations se font du **lundi au vendredi de 8h à 17h au secrétariat du Lycée Professionnel - 71 rue Chantilly ou par téléphone au 03 21 00 71 71.**

Les épreuves finales d'examen de nos élèves se déroulent toujours sur plusieurs tables. Soucieux de leur réussite, nous vous informons que les demandes de réservation au-delà de 8 personnes pourront être réparties sur 2 tables.

Le règlement des repas s'effectue le jour du repas en **espèce, carte bancaire, ou chèque (à l'ordre du Lycée Professionnel St Pierre)**

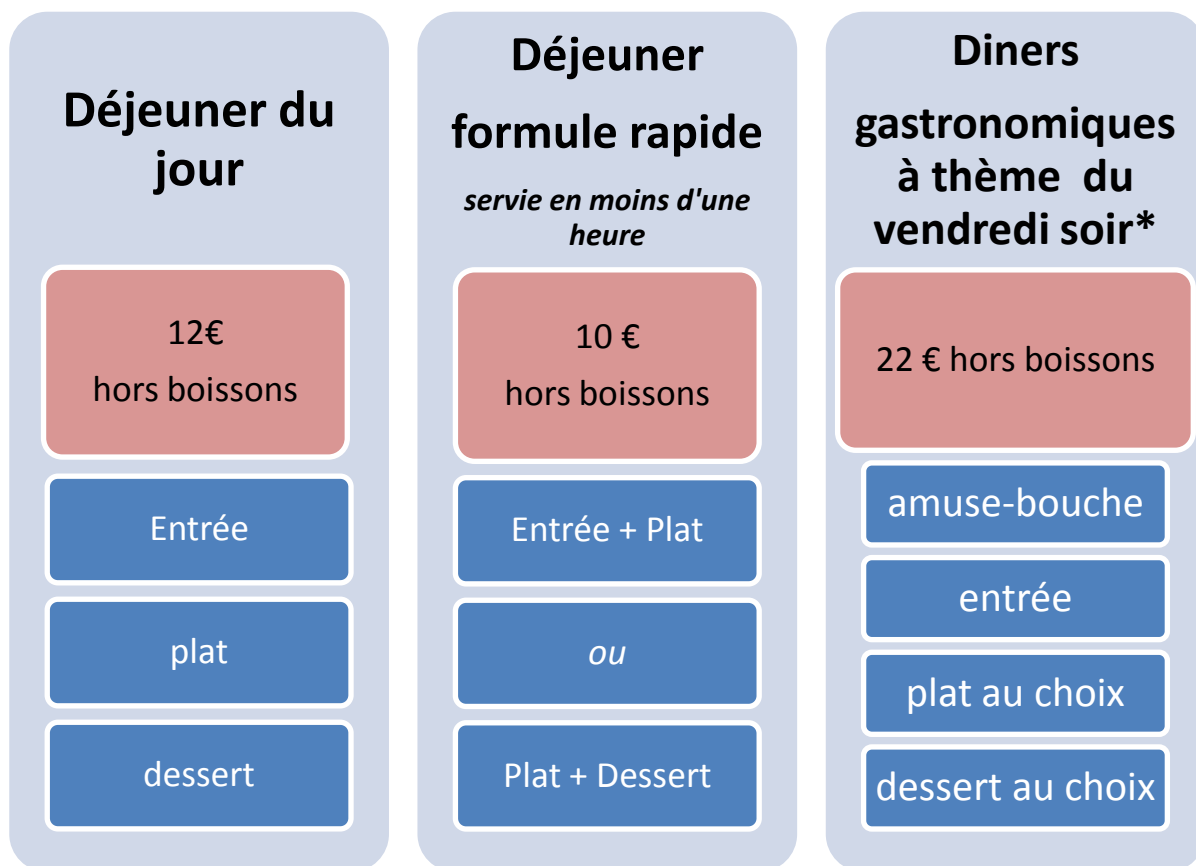
### **Accueil au restaurant :**

L'accueil des déjeuners se fera de **12h00 à 12h15**, du lundi au vendredi. Les élèves réintégrant les cours dès 14h, nous vous remercions de votre compréhension.

**L'accueil des dîners des vendredis soirs est désormais souhaité de 19h30 à 20h00.**

***Afin de respecter un horaire correct de fin de cours pour nos élèves, nous demandons à notre clientèle de respecter ces horaires.***

**Tarifs et menus :**



*\*Sauf soirée Champagne : formule boissons comprises 40 euros.*

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique d'un restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

**Des facteurs pédagogiques exceptionnels, peuvent nous amener à procéder à des modifications de menus, voire des fermetures de restaurant. Nous ne manquerons pas de vous les prévenir au maximum.**

Merci de votre aide, de votre compréhension et de l'intérêt que vous portez à la vie de l'établissement

Soucieux de satisfaire au mieux notre clientèle, nous souhaitons rester à votre écoute. N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.

***Pour l'ensemble de l'équipe Hôtelière,***

**Madame Laurence LEBECQUE**

**Monsieur Benoît HALIPRE**

*Directrice*

*Chef de Travaux*

# Les Soirées Gastronomiques à thème des vendredis

*Les vendredis soirs,  
les étudiants de **BTS Management en Hôtellerie-Restauration** ainsi que les  
élèves de la **Mention complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant**  
vous proposent des soirées gastronomiques à thème.*

Formule à 22 euros hors boissons

*Lors de votre réservation téléphonique, les menus pourront vous être présentés*

**Vendredi 04 octobre**

*Les Hauts de France*

**Vendredi 11 octobre**

*L'Italie*

**Vendredi 18 octobre**

*La Champagne  
Formule 40€ boissons comprises*

**Vendredi 29 novembre**

*La Bistronomie*

**Vendredi 06 décembre**

*Autour du fromage*

**Vendredi 13 décembre**

*Le Sud-Ouest*

**Vendredi 20 décembre**

*Soirée de Noël*

**Vendredi 10 janvier**

*La Champagne  
Formule 40€ boissons comprises*

**Vendredi 14 février**

*La Saint Valentin*

**Vendredi 06 mars**

*L'Asie*

**Vendredi 13 mars**

*La Provence*

**Vendredi 20 mars**

*Les Pays Méditerranéens*

**Vendredi 27 mars**

*La Bretagne*

## Déjeuners de Septembre – Octobre 2019

<b>Mardi 24 septembre</b>	<i>Flamiche aux poireaux Waterzoï de volaille Crème brûlée chicorée</i>
<b>Mercredi 25 septembre</b>	<i>Crème d'endives aux pétales de saint-jacques Pilaf de fruits de mer Tarte à la rhubarbe</i>
<b>Jeudi 26 septembre</b>	<i>Carpaccio de Betteraves Tresse de saumon à l'oseille, tian de légumes Tarte fine au citron vert, meringuettes à la citronnelle</i>
<b>Vendredi 27 septembre</b>	<i>Buffet de crudités et assortiment de viandes froides Flan à la vanille</i>
<b>Lundi 30 septembre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 1er octobre</b>	<i>Choux aux escargots sauce mousseline à l'ail et au persil Petit ragoût de rognons et ris d'agneau aux champignons sauvages Tiramisu, crème brûlée arabica, lait moussoux à la cardamone</i>
<b>Mercredi 02 octobre</b>	<i>Salade tiède de raie aux agrumes Paupiette de volaille braisée à la bière Pommes flambées au genièvre</i>
<b>Jeudi 03 octobre</b>	<i>Œuf poché à la crème de bleu Poulet Cocotte Grand-Mère soufflé chaud à la vanille</i>
<b>Vendredi 4 octobre</b>	<i>Potage saint Germain aux croutons Entrecôte Bercy, pommes miettes soufflé glacé façon Cappuccino</i>
<b>Lundi 07 octobre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 08 octobre</b>	<i>Huîtres chaudes à la Duxelles de champignons Magret de canard au poivre vert Pommes flambées au Floc de Gascogne</i>
<b>Mercredi 9 octobre</b>	<i>Feuilleté d'œufs brouillés à la pipérade et jambon de Bayonne Canon d'agneau en croute au piment d'Espelette, sauce au madiran T'Ole</i>

<i>Jeudi 10 octobre</i>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Vendredi 11 Octobre</b>	<i>Salade façon Lyonnaise Filet de poulet à la crème, Riz créole aux petits légumes Tutti frutti</i>
<b>Lundi 14 octobre</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 15 octobre</b>	<i>Crème de haricots blancs, escalope de foie gras Filet de rouget, chutney au chorizo Crème brûlée à l'anis, sorbet et fruits rouges</i>
<b>Mercredi 16 octobre</b>	<i>Tartare de truite et concombre, lait moussieux de concombre Filet mignon en croûte de chorizo, jus d'une paëlla, ragoût de fèves Tarte bergère</i>
<b>Jeudi 17 octobre</b>	<i>Feuilleté de poireau et crabe, sauce Soubise Mignon de porc sauce champignons Blanc d'œuf léger poché, fruits rouges et caramel de poivre</i>
<b>Vendredi 18 octobre</b>	<i>Avocat aux agrumes Steak sauté « Bordelaise », Pomme purée Dacquoise noisette, crème Chiboust et poires caramélisées au miel</i>

## Déjeuners de Novembre – Décembre 2019

Lundi 04 novembre	<i>Ecrevisses à la nage Filet de truite au Riesling Nougat glacé</i>
Mardi 05 novembre	<i>Restaurant fermé</i>
Mercredi 06 novembre	<b>Menu élaboré en collaboration avec le Chef Pierre Caillet Meilleur Ouvrier de France Cuisine</b>
Jeudi 07 novembre	<i>Rognon de veau Beaugé Blanquette de volaille Dessert du jour</i>
Vendredi 08 novembre	<i>Soupe alsacienne Caille farcie, sauce miel et Riesling Tarte Alsacienne</i>
Lundi 11 novembre	<b>Férié</b>
Mardi 12 novembre	<i>Macédoine de légumes Mayonnaise Mixed-Grill Dessert du jour</i>
Mercredi 13 novembre	<b>Restaurant fermé</b>
Jeudi 14 novembre	<i>Crème de panais au cerfeuil, croustilles de pain Carré d'agneau en croûte Dessert du jour</i>
Vendredi 15 novembre	<i>Quiche lorraine Choucroute de poisson Foret noire</i>
Lundi 18 novembre	<i>Quiche Boulonnaise Dos de Cabillaud Dugléré Ch'tiramisu</i>
Mardi 19 novembre	<i>Croustade d'œufs mollets Florentine Filet de poisson Meunière Dessert du jour</i>
Mercredi 20 novembre	<i>Potage saint germain aux croutons Entrecôte sautée Bercy pommes miettes Ile flottante</i>



<b>Jeudi 21 novembre</b>	<i>Verrine crémeuse au Munster Steak au poivre Dessert du jour</i>
<b>Vendredi 22 novembre</b>	<i>Endive au maroilles Waterzoï Tarte au sucre</i>
<b>Lundi 25 novembre</b>	<i>Ficelles Picardes Poulet sauté à l'estragon, pommes gaufrettes et petits pois à la française Crème brûlée au spéculoos</i>
<b>Mardi 26 novembre</b>	<b><i>Restaurant fermé</i></b>
<b>Mercredi 27 novembre</b>	<b><i>Restaurant fermé</i></b>
<b>Jeudi 28 novembre</b>	<i>Endives au Maroilles, craquant de jambon Côte à l'os grillée Millefeuille pomme-caramel</i>
<b>Vendredi 29 novembre</b>	<i>Flamiche aux poireaux Filet de Haddock, mousseline de céleri Entremet choco-passion</i>
<b>Lundi 02 décembre</b>	<i>Feuilleté d'œufs brouillés forestière Vacherin du Haut Doubs Tarte fine au chocolat et myrtilles</i>
<b>Mardi 03 décembre</b>	<b><i>Restaurant fermé</i></b>
<b>Mercredi 04 décembre</b>	<i>Quiche Lorraine Escalope viennoise Tartelette au citron</i>
<b>Jeudi 05 décembre</b>	<i>Coulubiak de saumon, crème de langoustines Magret de canard à l'aigre douce Savarin aux fruits</i>
<b>Vendredi 06 décembre</b>	<i>Saucisson de Morteau en brioche Blanquette de sandre au vin du jura Pruneaux flambés</i>
<b>Lundi 09 décembre</b>	<i>Œuf cocotte au jambon et fromage de Savoie Suprême de pintadeau comtisé, cocote de légumes Assiette de sorbets</i>

<b>Mardi 10 décembre</b>	<p><i>Crique de pommes de terre aux escargots, jus de viande et persil</i></p> <p><i>Pavé de sandre poché au Champagne</i></p> <p><i>Tiramisu aux framboises</i></p>
<b>Mercredi 11 décembre</b>	<p><i>Petit pavé de bar en viennoise de légumes.</i></p> <p><i>Pavé de cabillaud rôti, risotto vert et bouillon d'herbes mousseux</i></p> <p><i>Gratin de fruits exotiques</i></p>
<b>Jeudi 12 décembre</b>	<p><i>Œuf mollet aux épinards, crème de Comté</i></p> <p><i>Sole meunière, garniture variée</i></p> <p><i>Pavlova</i></p>
<b>Vendredi 13 décembre</b>	<p><i>Bouillon de légumes</i></p> <p><i>Tartiflette/salade</i></p> <p><i>Terrine d'agrumes au miel, bugnes lyonnaises et milk shake exotique</i></p>
<b>Lundi 16 décembre</b>	<p><i>Crème de lentilles et œuf poché</i></p> <p><i>Fricassée de volaille aux girolles et vin des côtes de jura</i></p> <p><i>Tarte au gourmeau</i></p>
<b>Mardi 17 décembre</b>	<p><i>Tartare de saumon et dorade aux poivrons, petite salade</i></p> <p><i>Filet de pintadeau farci aux herbes, risotto aux herbes et lait de coco au curry</i></p> <p><i>Bavarois rubanné</i></p>
<b>Mercredi 18 décembre</b>	<p><i>Tarte fine de saint jacques à la fondue de poireaux</i></p> <p><i>Suprême de volaille farci foie gras, sauce aux champignons et foie gras.</i></p> <p><i>Duo au chocolat, crème anglaise pistache</i></p>
<b>Jeudi 19 décembre</b>	<p><i>Buffet déjeunatoire</i></p> <p><i>Dôme marron au chocolat, glace à la châtaigne</i></p>
<b>Vendredi 20 décembre</b>	<p><i>Salade de lentilles au Diot de Savoie</i></p> <p><i>Cordon bleu savoyard</i></p> <p><i>Glace Mont Blanc</i></p>

## Déjeuners de Janvier – Février 2020

L'ensemble de l'équipe pédagogique ainsi que les élèves et étudiants du Lycée Hôtelier vous présentent leurs **meilleurs vœux pour cette nouvelle année !**

Lundi 06 janvier	Salade César Magret de canard grillé au poivre vert Pêches flambées sur glace vanille
Mardi 07 janvier	Crème Agnès Sorel Pavé de saumon à l'unilatéral, Fondue de poireaux – Riz Pilaf Galette des rois
Mercredi 08 janvier	Goujonnettes de poisson sauce tartare Côte de bœuf grillée sauce béarnaise Profiteroles
Jeudi 09 janvier	<b>Restaurant fermé</b>
Vendredi 10 janvier	Assiette Nordique Steak grillé, sauce béarnaise Brownies
Lundi 13 janvier	Feuilleté de poisson, beurre émulsionné à la ciboulette Tresse de poisson Bonne femme Délice aux deux chocolat
Mardi 14 janvier	Avocat aux crevettes Longe de porc rôtie Boulangère Assortiment de choux
Mercredi 15 janvier	Feuilleté d'œuf brouillé forestière Tournedos de saumon au vin rouge, julienne de légumes aux épices Pomme au four à la cannelle, glace vanille
Jeudi 16 janvier	Velouté de butternut à l'œuf poché Burger de la mer, chips de légumes Pruneaux flambés
Vendredi 17 janvier	Tarte à l'Osso Iraty Sole meunière Choux chantilly

lundi 20 janvier	<i>Œufs pochés Bourguignonne Fish and Chips, salade sauce aioli Pithiviers</i>
mardi 21 janvier	<i>Œuf cocotte Portugaise Mignon de porc à la moutarde, tagliatelles fraîches Dessert du jour</i>
mercredi 22 janvier	<i>Kébab de volaille aux épices Filet de poulet grillé et pané, légumes grillés sauce diable Brownie aux noix de pécan</i>
jeudi 23 janvier	<i>Terrine de harengs fumés à la bière Mignon de porc rôti, polenta en viennoise d'herbes Dessert du jour</i>
vendredi 24 janvier	<i>Salade de thon tomate et mozzarella Carré d'agneau en croute d'herbes Crêpes Suzette</i>
lundi 27 janvier	<i>Goujonnettes de poisson Pavé de saumon au fenouil en croûte d'herbe, coulis de tomates concassées et risotto Poires flambées et sorbet poires</i>
mardi 28 janvier	<i>Assiette de charcuterie Dos de cabillaud poché, beurre fondu, pommes vapeur et fondue de fenouil Dessert du jour</i>
mercredi 29 janvier	<i>Jalousie à la mousseline de poisson, beurre fondu à la ciboulette Foie de veau sauté à l'échalote Pêches flambées glace vanille</i>
jeudi 30 janvier	<i>Wrap de volaille Onglet de veau au poivre, frites de polenta Pêches Melba</i>
vendredi 31 janvier	<p><b>Menu examen</b> <b>Tables de 4 cvts uniquement</b></p>
lundi 03 février	<i>Salade de chèvre chaud au miel Pomme au four : La Bourgeoise Profiteroles</i>

**mardi 04 février**

*Moules marinières  
Langue de bœuf pochée sauce piquante  
Tarte à l'orange*

**mercredi 05 février**

*Soupe de moules au safran  
Bar soufflé  
Poire Belle Hélène*

**jeudi 06 février**

*Risotto au fenouil et à l'ail des ours  
Jambonnette de canard à l'estragon  
Crêpes flambées*

**vendredi 07  
février**

*Quiche au jambon et aux épinards  
Suprême de poulet sauté Chasseur  
Pommes gaufrette  
Dessert du jour*

***Samedi 08 février***

***Retrouvez nous lors de nos Portes Ouvertes de 10h à 17h***

**lundi 10 février**

*Bisque de potiron et châtaigne aux pétales de Saint-Jacques  
Escalope de saumon à l'oseille  
Bananes flambées, glace rhum raisin*

**mardi 11 février**

*Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre  
Pot au feu  
Crème brûlée*

**mercredi 12 février**

*Salade Louisiane  
Pavé de bison sauce Blue-cheese ou vin rouge  
Cheese-cake*

**jeudi 13 février**

*Pomme de terre fondante en compotée d'oignons,  
anchois et espuma de moutarde  
Duo de poissons à l'anis et petits légumes  
Cerises flambées*

**vendredi 14 février**

*Goujonnettes de poisson sauce Tartare  
Blanquette de Veau Riz Pilaf  
Dessert du jour*

## Déjeuners de Mars - Avril 2020

**lundi 02 mars**

*Filet de rouget, confit de fenouil et  
courgette beurre d'anis  
Entrecôte double, sauce béarnaise  
Quatre quart breton, pommes caramélisées sauce  
caramel au beurre salé*

**mardi 03 mars**

*Goujonnettes de poisson sauce Tartare  
Blanquette de veau Riz Pilaf  
Charlotte aux poires*

**mercredi 04 mars**

***restaurant fermé***

**jeudi 05 mars**

*Vol au vent de chaource et lard  
Daurade rôtie  
Beignets de truffes au chocolat, coulis d'orange*

**vendredi 06 mars**

*Velouté Dubarry  
Navarin aux pommes  
Mousse au chocolat*

**lundi 09 mars**

*Fruits de mer à la fondue de poireaux, façon mouclade  
charentaise  
Mignon de porc farci sauce au miel  
Douceur Pistache-framboise*

**mardi 10 mars**

*Velouté Dubarry  
Navarin aux pommes  
Eclairs revisités*

**mercredi 11 mars**

*Moules marinières  
Suprême de poulet sauté chasseur, pomme purée et  
fagots de haricot verts  
Salade de fruits*

**jeudi 12mars**

*Buffet déjeunatoire  
Crêpes farcies aux pommes, caramel au citron vert et  
gingembre*

**vendredi 13 mars**

*Tartare de saumon et truite au concombre  
Escalope de veau Viennoise  
Tarte Bourdaloue*

lundi 16 mars	Tartare de truite et concombre, lait mousseux de concombre Poulet cocotte grand-mère Mousse aux fruits
mardi 17 mars	<b>restaurant fermé</b>
mercredi 18 mars	<b>restaurant fermé</b>
jeudi 19 mars	Gnocchi de pomme de terre shiitake et cébette Magret au poivre Crumble aux amandes, rhubarbe et fraises
vendredi 20 mars	Rosette à la crème de châtaigne Entrecôte grillée, sauce Choron Cerises flambées
lundi 23 mars	Crevettes flambées au whisky Parmentier de canard confit, façon tournedos jus de canard épicé Crème mascarpone, fondant au chocolat et biscuit aux fruits secs
mardi 24 mars	Profiteroles aux lardons Waterzoi de volaille aux légumes Dessert du jour
mercredi 25 mars	<b>Restaurant fermé</b>
jeudi 26 mars	Tarte fine de légumes Bar à la Portugaise Délice caramel agrume
vendredi 27 mars	Croustade d'œufs en meurette Carré de porc poêlé aux fruits secs Jardinière de légumes, pommes châteaux Crêpes flambées
lundi 30 mars	Tarte fine d'escargots aux champignons Sauté de veau Marengo Fraisier
mardi 31 mars	Cocktail de crevettes ½ coquelet rôti jardinière de légumes Pommes Duchesse Paris-Brest revisité
mercredi 1er avril	Risotto aux fruits de mer Escalope de veau Milanaise Panacotta aux fraises

jeudi 02 avril	<p><i>Buffets à thème</i> <i>Gratin de fruits</i></p>
vendredi 03 avril	<p><i>Rilette de sardines</i> <i>Ossobuco</i> <i>Dessert du jour</i></p>
<p><b>Samedi 04 avril</b> <b>Retrouvez nous lors de nos Portes Ouvertes de 9h à 13h</b></p>	
lundi 06 avril	<p><i>Feuilleté d'asperges sauce mousseline</i> <i>Brochettes d'agneau grillées, sauce paloise</i> <i>Soupe de fraises au basilic</i></p>
mardi 07 avril	<p><i>Filet de saumon cru, mariné au gingembre, chapati et petit mesclun</i> <i>Carré d'agneau fumé à chaud</i> <i>Soupe de fruits rouges à la nordique</i></p>
mercredi 08 avril	<p><i>Assiette de Tapas</i> <i>Paëlla</i> <i>Soupe de fruits rouges au malaga</i></p>
jeudi 09 avril	<p><b>Restaurant fermé</b></p>
vendredi 10 avril	<p><i>pamplemousse cocktail</i> <i>daurade rôtie</i> <i>dessert du jour</i></p>
lundi 27 avril	<p><i>Gaspacho et gambas aux épices</i> <i>Colombo de volaille</i> <i>Blanc-manger aux fruits exotiques et gelée de passion</i></p>
mardi 28 avril	<p><i>Salade niçoise</i> <i>Côtelettes d'agneau grillées aux herbes, beurre marseillais</i> <i>Fraisier</i></p>
mercredi 29 avril	<p><i>Petits rougets grillés Niçoise</i> <i>Cuisse de lapereau provençale en papillote</i> <i>Duo de sorbets citron jaune et citron vert à la liqueur de mandarine de Lérins</i></p>
jeudi 30 avril	<p><i>Feuilleté de moules et coques</i> <i>Jambonnette de volaille</i> <i>Dessert du jour</i></p>



## Déjeuners de Mai 2020

<b>vendredi 1er mai</b>	<i>Férié</i>
<b>lundi 04mai</b>	<i>Crème d'asperge au saumon fumé Pavé de cabillaud sauté au curry, chou vert et jambon cru Verrine fraise chocolat blanc et pistaches</i>
<b>mardi 05 mai</b>	<i>menu examen tables de 2 et 4 cvts uniquement</i>
<b>mercredi 06 mai</b>	<i>restaurant fermé</i>
<b>jeudi 07 mai</b>	<i>restaurant fermé</i>
<b>vendredi 08 mai</b>	<i>Férié</i>
<b>lundi 11 mai</b>	<i>Pavé de sandre en croute de noisettes, purée de persil et panais Tagliatelles aux fruits de mer Cerises flambées sur glace vanille</i>
<b>mardi 12 mai</b>	<i>menu examen tables de 2 et 4 cvts uniquement</i>
<b>mercredi 13 mai</b>	<i>Lisette et chutney de poivrons et pommes Râble de lapin farci, champignons sauvages à la crème Ananas frais flambé, glace rhum raisin</i>
<b>jeudi 14 mai</b>	<i>restaurant fermé</i>
<b>vendredi 15mai</b>	<i>Avocat cocktail Coulibiac Sablé breton, pommes et poires rôties</i>
<b>Samedi 16 Mai</b> <i>Retrouvez nous lors de nos Portes Ouvertes de 9h à 13h</i>	
<b>lundi 18 mai</b>	<i>Tarte fine normande, crème au calvados Andouillette grillée sauce moutarde Tiramisu aux fraises et tuile dentelle</i>
<b>Mardi 19 mai</b>	<i>Soupe de poissons Bouillabaisse Pêche Melba</i>







Lycée  
Professionnel & Hôtelier  
SAINT-PIERRE  
CALAIS

# Portes ouvertes

Samedi 8 Février 2020

Samedi 4 Avril 2020

Samedi 16 Mai 2020

3ème Prépa Métiers, Coiffure, Esthétique-  
Cosmétique-Parfumerie, Hôtellerie Restauration,  
Desserts de restaurant,  
Enseignement Supérieur, Apprentissage,



LYCEE PROFESSIONNEL & HOTELIER SAINT PIERRE - 71 rue chantilly - 62100 CALAIS - Tel. 03.21.00.71.71

[www.saintpierrecalais.fr](http://www.saintpierrecalais.fr)



Saint Pierre Calais

