



Lycée Guillaume TIREL

Menus du 19 septembre au 20 octobre

Bienvenue dans l'univers de nos restaurants pédagogiques !

Nos élèves et étudiants et leurs professeurs vous proposent des menus confectionnés dans le cadre de leurs formations. DU CAP au BTS, les élèves de cuisine comme de salle s'appliquent à vous concocter à chacun de leurs services un menu unique.

Vous l'aurez compris, en venant dans nos restaurants vous entrez dans une salle de classe et participez directement aux apprentissages de nos jeunes cuisiniers et serveurs. Le service comme les mets sont préparés avec le plus grand soin et peuvent néanmoins connaître quelques imperfections. Nous vous remercions d'avance d'être compréhensif.

Déjeuner		Dîner	
Accueil	Fin de service	Accueil	Fin de service
12h00	14h30	19h00	21h30

Au plaisir de vous accueillir très prochainement...

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

Mardi 19 Septembre

Restaurant Astéria

Déjeuner - Menu à 20.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	Réservation des repas
<ul style="list-style-type: none"> - Sablé parmesan, maquereau rôti et barigoule d'artichaut - Petits farcis niçois, sauce tomate maison, socca - Fromages (<i>en supplément</i>) - Tarte au citron de Menton meringuée 	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Célerisotto, champignons des bois et Tomme de brebis - Blanc de volaille d'Ile de France, sauce à la chicoré et vin jaune, tatin de choux-raves - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Coupe rafraîchie au tapioca-coco-fraises - Mignardise 	

Jeudi 21 Septembre

Restaurant Astéria

Déjeuner - Menu	Dîner - Menu à 26.00 € Hors Boisson	Réservation des repas
	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche - Crème de chèvre à la Roquette - Magret de canard laqué au miel et graines de sésame, pommes de terre rissolées - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Pain de Gênes, pistache/framboise - Mignardise 	

Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner - Menu à	
<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Soupe de coco de Païpol, Vierge de sauge - Grosse patate farcie à la viande de pot-au-feu, vinaigrette chaude - Fromage du jour (<i>en supplément</i>) - Pomme « Faro » rôtie (farci de crème de marron et fruits secs) - Mignardise 		

Mardi 26 Septembre

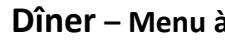
Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boisson	
<ul style="list-style-type: none"> - Pâté aux pommes de terre, mesclun de salade - Dos de bar en croute de chorizo, mogette aux girolles et jus de volaille - Fromage (<i>en supplément</i>) - Comice pochée, crumble au beurre de barrat, glace maison et figue rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Gaspacho, Burrata di Bufala, Sardine marinée et groseille - Tourte de volaille « façon Guy Savoy », Mesclun au vinaigre de framboise - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Éclaire craquelé framboise et chocolat - Mignardise 	

Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons		
<ul style="list-style-type: none"> - Ailerons de volaille laqués au sirop d'érable, chutney de pommes aux noix - Comme un burger maison, frites fraîches - Banana split et milk-shake vanille - Muffins chocolat 	<p style="text-align: center;"></p>	

Jeudi 28 Septembre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons		
<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Gambas sautées, jus vert, Rémoulade de Panais & Granny Smith - Canard confit, Parmentier de patates douces, crumble de parmesan et roquette - Fromage du jour (<i>en supplément</i>) - Ananas rôti, flambé au rhum, sorbet Ti punch, chips d'ananas, sauce caramel - Cannelé 	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche - Quiche au Maroilles - Daurade grillée à la citronnelle, sauce hollandaise à l'Anis vert, Fenouils braisés et tomates en persillade - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Baklava pistache noix aux fruits rouges - mignardise 	

Vendredi 29 Septembre

Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons		
<ul style="list-style-type: none"> - Brick au bleu d'Auvergne, poire, noix et miel - Crème vichyssoise glacée - Steak flambé, sauce au bleu et pommes au four - Tarte Boubonnaise sucrée - Verrine crumble de pommes 		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons		
<ul style="list-style-type: none"> - Polenta, aiguillette de canard et espuma de maïs - Cuisse de canard confite en cannelloni, pesto - Magret de canard cuit basse température, navet glacé et agrumes - Tartelette au citron meringué et pâtes de fruits orange et mandarine 		

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

Mardi 03 Octobre

Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	
<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade aux gambas, gelée de pomme verte, tuile à l'encre de sèche - Risotto de petit épeautre, champignons bouton, suprême de poulet Vallée d'Auge - Fromage (<i>en supplément</i>) - Tarte normande aux pommes, compotée de rhubarbe et glace maison 	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Assiette Nordique et ses accompagnements - Joue de bœuf Bourguignon, Knepfles comme des gnocchis - Ossau Iraty et sa confiture de cerise noire - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Baba au rhum « façon Christophe Adam » - Mignardise 	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à	
<ul style="list-style-type: none"> - Ailerons de volaille laqués au sirop d'érable, chutney de pommes aux noix - Comme un burger maison, frites fraîches - Banana split et milk-shake vanille - Muffins chocolat 		

Mercredi 04 Octobre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none">- Œuf parfait aux lentilles du Puy, lardons et œufs de poissons- Suprême de volaille, pommes de terre grenailles à l'ail et aux olives- Figues rôties spéculos et glace au yaourt	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none">- Quiche Méditerranéenne, petite salade verte- Navarin d'agneau aux olives et curry, petits légumes fondants- Cerises façon jubilé	

Jeudi 05 Octobre

Restaurant Côté Jardin

Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons

- Amuse-bouche du chef
- Poireau rôti, vinaigrette parfumée au pain grillé, crackers et graine de moutarde
- Dos de cabillaud rôti, avocat, bouillon miel et pamplemousse
- Fromage du jour (*en supplément*)
- Biscuit pistache et fruits rouges
- Cannelé



Réservez
des repas



Vendredi 06 Octobre

Restaurant Astéria

Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons

- Carpaccio de butternut et poires de Savoie
- Crème de pois cassé, chantilly de Reblochon
- Steak tartare et salade
- Tarte aux myrtilles façon Pierre Hermé
- Poire flambée

Dîner – Menu à



Réservez
des repas



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à	
<ul style="list-style-type: none"> - Consommé de volaille à la royale - Dans l'esprit d'une salade Caesar - Cuisse de volaille fermière, son jus, aubergines et courgettes - Déclinaison de choux et petites garnitures churros et chocolat chaud 		

Mardi 10 Octobre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à	
<ul style="list-style-type: none"> - Velouté de cresson francilien, œuf poché - Magret de canard du Gâtinais aux épices, polenta crémeuse à la noisette, betteraves et coings confis au miel du gâtinais - Fromage (<i>en supplément</i>) - Tarte Bourdaloue 		

Mercredi 11 Octobre

Restaurant Astéria		Réervation des repas
Déjeuner – Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
<ul style="list-style-type: none"> - Salade Caesar - Pavé de saumon grillé, chantilly fumée et Darphin d'artichauts - Tian léger à l'orange, meringue épicee 	<ul style="list-style-type: none"> - Œuf mollet aux herbes, neige de vieux Comté - Suprême de volaille à l'ail noir, carottes et céleri-rave - Figues rôties spéculos et glace au yaourt 	
Restaurant Côté Jardin		Réervation des repas
Déjeuner	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none"> - Quiche Méditerranéenne, petite salade verte - Navarin d'agneau aux olives et curry, petits légumes fondants - Cerises façon jubilé 	

Jeudi 12 Octobre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche - Petit pâté aux deux boudins aux figues, salade d'accompagnement - Filet de sandre en croûte d'amande et noisettes rôti, sauce échalote au vin rouge, pommes de terre sautées à cru et carottes vapeur - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Moelleux aux pommes au calvados, glace vanille et coulis de framboise - Mignardise 	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner	
<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Crème d'échalote, volaille fumée et vinaigre balsamique - Volaille fermière Label Rouge rôtie, Panais, betteraves, acidulé de coing, jus brun - Fromage du jour (<i>en supplément</i>) - Tartre meringuée au jasmin - Mignardise 		

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

Vendredi 13 Octobre

Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à	
<ul style="list-style-type: none"> - Tartare d'algues - Tartare Terre et Mer - Pavé de Bar, rouelles de maïs frais sautées, salade de mâche et vierge acidulée - Aumônière de pommes sautées au cidre, caramel au beurre salé - Crêpe flambée 		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à	
<ul style="list-style-type: none"> - Consommé de volaille à la royale - Dans l'esprit d'une salade Caesar - Cuisse de volaille fermière, son jus, aubergines et courgettes - Déclinaison de choux et petites garnitures churros et chocolat chaud 		

Mardi 17 Octobre

Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	
<ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre ratte rollmops maison et condiments - Carbonade flamande, légumes de saison - Gaufre/compotée de rhubarbe, glace vanille maison 	<ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche du chef - Carpaccio de betteraves Chioggia, fromage de brousse et noix - Pâtes Paccheri al ragù di cinghiale - Duo de fromages (<i>en supplément</i>) - Mystère glacé pour un souvenir d'enfance - Mignardise 	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	
	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe au pistou - Blanquette d'agneau, petits légumes au basilic - Douceur d'Automne 	

Mercredi 18 Octobre

Restaurant Astérie

Déjeuner - Menu à 24.00 € Hors Boissons

- Goujonnées de poulet sésame et cacahuètes, riz basmati madras
- Ceviche de daurade, jus acidulé et son accompagnement
- Pommes flambées au calvados, sauce chantilly

Dîner – Menu à 24.00 € Hors Boissons

- Assiette périgourdine
- Dos de saumon, cocos et tomates confites
- Choux vanille Bohémienne de fruits exotiques

Réervation
des repas



Restaurant Côté Jardin

Déjeuner - Menu à 22.00 € Hors Boissons

- Assiette de saumon fumé
- Côte de porc normande, marmelade de pomme
- Crème renversée

Dîner - Menu à 26.00 € Hors Boissons

- Tartare aux deux saumons
- Filet de daurade cuit à l'unilatéral, coques et moules, risotto au parmesan
- Éclair-choux façon Paris-Brest

Réervation
des repas



Jeudi 19 Octobre :

Restaurant Astérie		Réervation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner	
		 Menu communiqué par newsletter
Restaurant Côté Jardin		Réervation des repas
Déjeuner – Menu à 24.00 € Hors Boissons	Dîner	
 Menu communiqué par newsletter	 Menu communiqué par newsletter	

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

Vendredi 20 Octobre

Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à	
<ul style="list-style-type: none">- Mini-croque- Croustillant de crabe à la parisienne et son œuf mollet- Volaille pochée, sauce suprême, riz créole- Choux croquants pralinés- Crêpe façon suzette		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € Hors Boissons	Dîner – Menu à	
<ul style="list-style-type: none">- Aubergine et œuf parfait- Écrevisse, cuisse de caille confite et bisque- Filet de caille, son jus et fenouil braisé- Entremets aux fruits, meringue et crème anglaise- Financier		