



JEUDI 8 JANVIER Soir

Menu à 21€

Consommé de canard façon bortsch,
escalope et mousse de foie gras
Langoustines aux agrumes et poivre du
Sichuan, cappuccino d'herbes
Quatre-quarts aux pommes façon Tatin,
caramel beurre salé

MARDI 13 JANVIER Midi

Menu à 18€

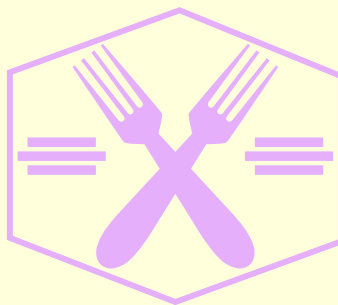
Saucisson brioché sauce Madère
Carré de porc sauce moutarde
Pommes pailles
Tarte au citron à notre façon

MERCREDI 14 JANVIER Midi

Menu à 18€

Velouté de potimarron
aux châtaignes lard fumé
Suprême de saumon sauce Point,
riz pilaf, tagliatelles de légumes
Tarte Tatin, glace vanille

La table d'Hélène



**Menu complet
de 18€ à 28€**

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS
Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin
+ café ou thé (sans fromage) :
de 25,50€ à 35,50€

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

JEUDI 15 JANVIER Midi

Menu à 18€

Entrée création à base d'œuf
Pièce de bœuf grillée, sauce moutarde,
oignon farci, pomme Pont-Neuf
Tarte aux noix, caramel beurre salé,
crème Chantilly

JEUDI 15 JANVIER Soir

Menu à 21€

Crème de haricots blancs au foie gras
Côte de veau au sautoir, flan de
carottes, churros de pomme de terre,
jus tranché à l'estragon
Mousse au chocolat, crumble noisette
et anglaise mousseuse

VENDREDI 16 JANVIER Midi

Menu à 21€

Crème froide Dubarry
Tartare de dorade
Côte de bœuf grillée sauce au choix :
Béarnaise, marchand de vin, Roquefort
Mini ratatouille d'hiver, flan de blettes
Galette des rois frangipane

Réservation : NOUVEAU : <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>

04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr



LUNDI 19 JANVIER Midi

Menu à 18€

American menu

Tartelette Granny, cheddar,
pécan et érable

Soupe de palourde "New England"
homemade Grissini

Poulet frit, Mac and cheese,
BBQ sauce

Apple pie et vanilla creamcheese

MARDI 20 JANVIER Midi

Menu à 21€

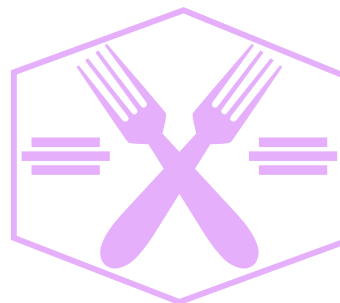
Finger de comté sauce chimichurri

Cassiolette de moules à la fondue
d'endives, marinière aux épices

Pot-au-feu de canard et foie gras

Dessert agrumes et fines herbes

La table d'Hélène



Menu complet

de 18€ à 28€

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS

Menu complet + un apéritif

+ un verre de vin

+ café ou thé (sans fromage) :

de 25,50€ à 35,50€

MERCREDI 21 JANVIER Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Gravelax de saumon betterave,
cébette, persil, câpres frits

Pavé de bœuf mariné, sauce au poivre,
pommes de terre, haricots verts

Carrot cake

JEUDI 22 JANVIER Soir

Menu à 36.50€ boissons comprises

Menu Alsacien

Charcuterie Alsacienne

Flammenküche et tarte au Munster

Choucroute de la mer

Tarte aux myrtilles

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : NOUVEAU : <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>

04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr



MARDI 27 JANVIER Midi

Menu à 18€

Mise en bouche

Médallions de merlu

Travers de porc sauce Béarnaise

Polenta crémeuse

Choux craquelin pistache

MERCREDI 28 JANVIER Midi

Menu à 18€

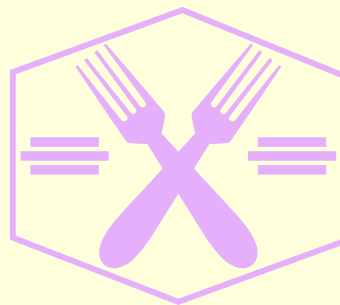
Mise en bouche

Œuf cocotte

**Mi-cuit de thon rouge façon tataki,
sauce soja, céleris, épinards, endives**

Dessert de nos pâtisseries

La table d'Hélène



Menu complet

de 18€ à 28€

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS

Menu complet + un apéritif

+ un verre de vin

+ café ou thé (sans fromage) :

de 25,50€ à 35,50€

JEUDI 29 JANVIER Soir

Menu à 21€

**Crème de brocolis,
poire et Roquefort**

**Cordon bleu de veau au fromage fumé,
pesto de roquette,
garniture de légumes**

**Véritable New-York cheesecake,
coulis de fruits rouges**

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation NOUVEAU : <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>

04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

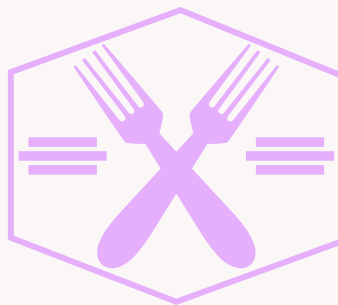


LUNDI 2 FEVRIER Midi

Menu à 21€

Crème de brocolis, poire et Roquefort
Cordon bleu de veau au fromage fumé,
pesto de roquette, garniture de légumes
Véritable New-York cheesecake,
coulis de fruits rouges

La table d'Hélène



MERCREDI 4 FEVRIER Midi

Menu à 21€

Oeuf mollet pané
Filet de veau, carottes,
oignons grelots champignons et riz,
espuma de velouté de blanquette
Dessert de nos pâtisseries

MARDI 3 FEVRIER Midi

Menu à 21€

Crème de brocolis au chèvre
Tarte salée au fenouil et haddock
Magret de canard sauce cassis
Ratatouille d'hiver
Dessert de nos pâtisseries

Menu complet

de 18€ à 28€

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS
Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin
+ café ou thé (sans fromage) :
de 25,50€ à 35,50€

JEUDI 5 FEVRIER Soir

Menu à 21€

*Le plat chaud est susceptible de différer
légèrement puisque le programme de terminale
contient un module de création de recette*

Mise en bouche
Carpaccio de betterave,
poire et Roquefort
Carré d'agneau rôti et son jus,
garniture de légumes
Paris-Brest

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation NOUVEAU : <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>
04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

Brasserie d'Hélène

18 rue Julius et Ethel Rosenberg, Vénissieux

RÉSERVATION : 04.72.90.03.46

reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

NOUVEAU : <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>

PLAT AU CHOIX :	7 €
ENTRÉE + PLAT :	10 €
PLAT + DESSERT :	10 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT :	12 €



LUNDI 12 JANVIER

Assiette nordique, crème montée à la ciboulette, salade

Faux filet grillé, potiron rôti et beurre au bleu

Financier aux noisettes et crémeux au citron



LUNDI 26 JANVIER

Menu AUVERGNAT

Assiette de charcuterie

Chou farci, purée à la tomme fraîche

Flognarde aux pommes, sauce chocolat

