

Année 2023-2024

Menus du restaurant d'application La Côte d'Opale

Lycée et UFA Le Hurlé – Vent

1 Avenue Jean Moulin BP 68 76470 Le Tréport

Tél. : 02.35.86.80.77 Fax: 02.35.86.87.08

Mesdames, Messieurs,

Afin de faciliter le bon déroulement des cours, nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires d'accueil et de fin de service :

les mercredi et jeudi midi: **déjeuner Brasserie à 12,50€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*



le mardi soir : **diner Gastronomie à 19,50 € ouvert de 19h à 21h30 (Départ)
*(heure maximale d'arrivée : 19h15)**

le vendredi midi : **déjeuner Brasserie à 11,00€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*




Le menu pour les enfants de moins de 12 ans sera facturé 7 € le midi et 10€ le soir.

Pour les réservations, merci d'appeler le mardi de 15h15 à 17h et le jeudi de 10h15 à 12h au 02 35 86 80 77
et demander le Poste 90313




Semaine du 13 Novembre 2023 au 17 Novembre 2023

LUNDI 13/11/2023	MARDI 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	<p style="text-align: center;">TARTARE DE BOEUF</p> <p style="text-align: center;">FILET DE LIEU SNACKE, PETITS LEGUMES GLACES ET SAUCE AU VIN DU JURA</p> <p style="text-align: center;">CAKE AUX AGRUMES</p>	<p style="text-align: center;">Salade de mâche de Nantes, lardons frits, croûtons aillés et œuf poché</p> <p style="text-align: center;">Dos de saumon à l'unilatéral, fondue de poireaux et pommes vapeur</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux pommes</p>	<p>Crêpes farcies façon ficelle Picarde, petite salade d'endives, betteraves et noix</p> <p>Filet de Daurade snacké, légumes de saison et beurre aux agrumes</p> <p>Paris Brest tradition</p>
	DINER à 19,50€			
 <p style="text-align: center;">Une présentation réalisée par nos élèves(2019)</p>	<p>Huitres chaudes pochées et gratinées au champagne</p> <p>Terrine de saumon comme un maki, céleri, tétragone, mayonnaise légère au wasabi, oignons frits & basilic pourpre</p> <p>Paleron de bœuf confit, piqué d'olives & thé fumé, réduction échalotes, légumes mijotés et champignons de saison</p> <p>Trilogie d'Auvergne et frisée aux noix</p> <p>Sablé breton au beurre demi-sel, crème légère au chocolat blanc et à la vanille & figues de Solliès flambées</p>	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p style="text-align: center;">Nos élèves sur une prestation extérieure.(2017)</p>	




Semaine du 20 Novembre 2023 au 24 Novembre 2023

LUNDI 20/11/2023	MARDI 21/11/2023	MERCREDI 22/11/2023	JEUDI 23/11/2023	VENDREDI 24/11/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	VELOUTE DUBARRY ENTRECÔTE DOUBLE, POMMES RISSOLEES ET FLAN D'EPINARDS COUPES GLACEES	Ficelle picarde Echine de porc charcutière et jardinière de légumes frais Meringue glacée au coulis de fruits exotiques et fruits frais	ATELIER EXPERIMENTAL
 <i>Les vœux du Maire au Tréport(2018)</i>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	ATELIER EXPERIMENTAL	 <i>Un dressage réalisé par nos élèves(2019)</i>	

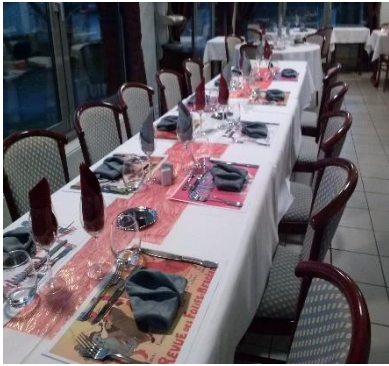


Semaine du 27 Novembre 2023 au 01 Décembre 2023

LUNDI 27/11/ 2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	TARTARE DE DAURADE DARNE DE SAUMON ET TIAN DE LEGUMES DE SAISON ENTREMET FACON FORÊT NOIRE	Ficelle picarde Echine de porc charcutière et jardinière de légumes frais Meringue glacée au coulis de fruits exotiques et fruits frais	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
 <p><i>Un dessert glacé de nos élèves(2019)</i></p>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p><i>Nos élèves à Noël (2018)</i></p>	




Semaine du 04 Décembre 2023 au 08 Décembre 2023

LUNDI 04/12/ 2023	MARDI 05/12/2023	MERCREDI 06/12/2023	JEUDI 07/12/2023	VENDREDI 08/12/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	QUICHE OCEANE POULET RÔTI, TOMATES PRO- VENCALE ET POMMES FON- DANTES SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	ASSIETTE DE CHARCUTERIES DOS DE CABILLAUD CREME AU PERSIL FRAIS FLAN DE LEGUMES ET BOULGOUR CHOUX CHANTILLY SAUCE AU CHOCOLAT.	SALADE NICOISE ENTRECOTE GRILLEE BEURRE MAITRE D HOTEL POMMES RIS- SOLEES ET PEOLEE D'ENDIVES TARTARE D'AGRUMES AU PAIN D'EPICES ET ANANAS ROTIE.
 <p>La soirée Astérix et Obélix (2018)</p>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	

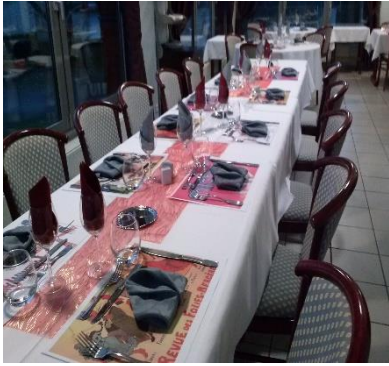


Semaine du 11 Décembre 2023 au 15 Décembre 2023

LUNDI 11/12/ 2023	MARDI 12/12/2023	MERCREDI 13/12/2023	JEUDI 14/12/2023	VENDREDI 15/12/2023
		DEJEUNER à 19,50€	DEJEUNER à 12,50€	
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	MOUSSE DE CREVETTES ET D'AVOCAT ESCARGOTS FLAMBES ET TARTELETTE DE PETITS LEGUMES SOLE MEUNIÈRE ET POMMES COCOTTE FROMAGES DE FRANCE ASSIETTE DE DEGUSTATION GOURMANDE	ASSIETTE DE CHARCUTERIES DOS DE CABILLAUD CREME AU PERSIL FRAIS FLAN DE LEGUMES ET BOULGOUR CHOUX CHANTILLY SAUCE AU CHOCOLAT.	ACTIVITE PEDAGOGIQUE
 <i>Une soirée cabaret au lycée(2017)</i>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	ATELIER EXPERIMENTAL	 <i>Une enseignante et ses élèves(2017)</i>	

Semaine du 18 Décembre 2023 au 22 Décembre 2023

LUNDI 18/12/ 2023	MARDI 19/12/2023	MERCREDI 20/12/2023	JEUDI 21/12/2023	VENDREDI 22/12/2023
		DEJEUNER à 25,50€	DEJEUNER à 25,50€	
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	<p style="text-align: center;">APERITIF</p> <p>TARTARE DE SAINT JACQUES</p> <p>FEUILLETE DE BOUDIN BLANC ET CHUTNEY DE FIGUES</p> <p>CARRE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, ENDIVES BRAISEES, ASPERGES ET RIZ NOIR</p> <p style="text-align: center;">FROMAGES DE NOS REGIONS</p> <p style="text-align: center;">PAIN D'EPICES ET CLEMENTINES</p> <p style="text-align: center;">FACON TIRAMISU</p> <p style="text-align: center;">CAFE</p>	<p style="text-align: center;">APERITIF</p> <p style="text-align: center;">TOAST D'ŒUF BROUILLE AUX ŒUFS DE TRUITE</p> <p style="text-align: center;">SAUMON FUME A LA CREME DE RAIFORT ET BLINIS</p> <p>RÔTI DE DINDE AUX MARRONS ET PUREE AU FROMAGE</p> <p style="text-align: center;">ASSIETTE DE FROMAGES DE NORMANDIE</p> <p>TARTELETTE CREME DE MARRONS ET CREME FOUETTEE</p> <p style="text-align: center;">CAFE</p>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
	DINER à 25,50€			
 <p style="text-align: center;">Un dessert glacé de nos élèves(2019)</p>	<p style="text-align: center;">APERITIF</p> <p>Brochette saint jacques et langoustines en réduction de Porto sur salade folle</p> <p>Foie gras de canard mi-cuit et jarret de cochon confit aux pistaches, condiment pommes, ketchup de coing au curry et brioches toastées</p> <p>Dinde de Noël confite aux herbes et saté, légumes mijotés et en pickles, condiment à l'ail noir, jus réduit des carcasses</p> <p>Feuilleté de crottin de Chavignol chaud à la confiture de figues et mesclun d'herbes.</p> <p>Bûche de Noël, fruits exotiques & sauce caramel au beurre salé</p> <p style="text-align: center;">CAFE</p>	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p style="text-align: center;">Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	

Semaine du 08 Janvier 2024 au 12 Janvier 2024

LUNDI 08/01/ 2024	MARDI 09/01/2024	MERCREDI 10/01/2024	JEUDI 11/01/2024	VENDREDI 12/01/2024
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	ASSIETTE DE FRUITS DE MER. MAGRET DE CANARD, ANANAS RÔTI ET POMMES PERSILLEES GALETTE DES ROIS	POTAGE CRECY BLANQUETTE DE VEAU A L'AN- CIENNE ET RIZ PILAF. GALETTE DES ROIS	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
	DINER à 19,50€			
 Une soirée cabaret au lycée(2017)	Velouté de potimarron et patate douce, amandes torréfiées Salade périgourdine aux copeaux de foie gras frais et lamelles de truffes noires Poitrine de porc confite à la bière brune, confit de clémentine, chou grillé, pilaf de sarrasin et tuile de café brûlée Toast de Neufchâtel au bacon et endives aux noix Entremet vanille, noix de pécan, agrumes, chocolat noir et sorbet passion	ATELIER EXPERIMENTAL	 Une enseignante et ses élèves(2017)	

*NOUS VOUS SOUHAITONS DE TRÈS BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.
LES ÉLÈVES ET TOUTE L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION DU
LYCÉE PROFESSIONNEL LE HURLE-VENT VOUS REMERCIENT DE VOS
ENCOURAGEMENTS ET DE VOTRE PARTICIPATION FIDÈLE AUX ACTIVITÉS
DU RESTAURANT D'APPLICATION AU FIL DE TOUTES CES ANNÉES.
NOUS SOMMES IMPATIENTS D'AVOIR LE PLAISIR DE VOUS RETROUVER A
NOUVEAU DANS NOTRE RESTAURANT POUR DE NOUVELLES AVENTURES
CULINAIRES EN CE DÉBUT D'ANNÉE 2024.*

*RECEVEZ TOUS NOS BONS VŒUX POUR LA NOUVELLE ANNÉE 2024
ET À TRÈS BIENTÔT.*