

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 : **dîner 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 15h à 17h et le jeudi de 10h à 12h au 02 35 86 80 77
et demander le Poste 90313

Semaine du 18 Septembre 2023 au 22 Septembre 2023

LUNDI 18/09/2023	MARDI 19/09/2023	MERCREDI 20/09/2023	JEUDI 21/09/2023	VENDREDI 22/09/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	ASSIETTE DE JAMBON CRU ET MELON. LE VEAU MARENGO TRADITIONNEL CREME BRULEE ET BISCUIT CROQUANT AUX AMANDES	ATELIER EXPERIMENTAL	Céleri rémoulade au curry, pommes granny, crevettes roses et crumble de graines au parmesan Cuisse de lapin tandoori, compotée de fenouil et courgette à l'anis, jus réduit Petits choux à la pistache et framboises
	DINER à 19,50€			
 <p style="text-align: center;">Une présentation réalisée par nos élèves(2019)</p>	<p>Soupe de melon au muscat de Frontignan et copeaux de jambon de Bayonne séchés</p> <p>Filets de maquereaux marinés au vinaigre de riz et gingembre, tartare d'algues et câpres, jus de concombre et pomme granny, crème légère au raifort</p> <p>Fondant de volaille farcie au chorizo, polenta et avoine, condiment d'ail noir, légumes rôtis & jus réduit</p> <p>Trilogie normande et pommes tapées</p> <p>Nougat glacé traditionnel, tuiles de nougatine et framboises fraîches à la menthe poivrée</p>	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p style="text-align: center;">Nos élèves sur une prestation extérieure.(2017)</p>	

Semaine du 25 Septembre 2023 au 29 Septembre 2023

LUNDI 25/09/2023	MARDI 26/09/2023	MERCREDI 27/09/2023	JEUDI 28/09/2023	VENDREDI 29/09/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	LA FICELLE PICARDE CUISSE DE POULET FACON BASQUAISE ET SON GRATIN DU DAUPHINE SALADE D'AGRUMES AU KIRSCH, CONCASSEE DE PISTACHE ET SORBET FRAMBOISE	ATELIER EXPERIMENTAL	POTAGE CULTIVATEUR PARMENTIER DE CANARD ET SA- LADE A L'HUILE DE NOIX PECHE MELBA GLACE VANILLE ET BISCUIT TENDRE.
	DINER à 19,50€			
 Les vœux du Maire au Tréport(2018)	Tartare de tomates cœur de bœuf et concombre au basilic Œufs pochés piperade, artichauts, jam- bon de Bayonne, piment d'Espelette & Shiso Filets de vive, olive de Kalamata, pome- los, coco de Paimpol, carottes glacées au cumin, bisque de langoustines et pesto au basilic Brie de Melun farci aux fruits secs La mirabelle de Lorraine en déclinaison et mirabelles flambées à l'eau de vie	ATELIER EXPERIMENTAL	 Un dressage réalisé par nos élèves(2019)	

Semaine du 02 Octobre 2023 au 06 Octobre 2023

LUNDI 02/10/ 2023	MARDI 03/10/2023	MERCREDI 04/10/2023	JEUDI 05/10/2023	VENDREDI 06/10/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	<p style="text-align: center;">AVOCAT AUX CREVETTES SAUCE COCKTAIL</p> <p style="text-align: center;">FILET MIGNON DE PORC A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE LEGUMES GLACEES ET ECRASE DE POMMES DE TERRE</p> <p style="text-align: center;">MINI CHARLOTTE A LA POIRE SAUCE AU CAMEL ET CHANTILLY AU CACAO.</p>	ATELIER EXPERIMENTAL	<p>Tartelette de légumes au st Nectaire, petite salade mêlée et jus réduit au cidre</p> <p>Sauté de porc au chorizo, haricots coco de Paimpol, olives et basilic</p> <p>Ile flottante, caramel à la passion</p>
	DINER à 19,50€			
 <p style="text-align: center;">Un dessert glacé de nos élèves(2019)</p>	<p>Brouillade d'œuf aux œufs de truite</p> <p>Saumon Gravlax à la fleur de sel citronnelle, oignon rouge pickles, crémeux d'avocat, pop corn, condiment mangue-curcuma</p> <p>Pigeonneaux, crumble de pignons de pin, crémeux de patate douce/ Tonka, figues rôties à la crème de cassis, jus des carcasses</p> <p>Mille feuilles de pommes normandes et camembert au caramel de Dieppe</p> <p>Palet marron dattes, ganache miso à la vanille</p>	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p style="text-align: center;">Nos élèves à Noël (2018)</p>	

Semaine du 09 Octobre 2023 au 13 Octobre 2023

LUNDI 09/10/ 2023	MARDI 10/10/2023	MERCREDI 11/10/2023	JEUDI 12/10/2023	VENDREDI 13/10/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	<p>TARTARE AU DEUX SAUMONS</p> <p>POULET ROTI AU ROMARIN ET ENDIVES BRAISEES ET PUREE DE POMMES DE TERRE DOUCE A LA CANCOILLOTTE.</p> <p>CERISES EN JUBILEE AVEC GLACE VANILLE ET BISCUIT MAISON.</p>	<p>ASSIETTE DE CRUDITEES VARIEES SAUCE VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE FACON VIENNOISE ET SON RIZ CREOLE.</p> <p>BROCHETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON, COULIS ET SORBETS ASSORTIS</p>	<p>QUICHE LORRAINE</p> <p>PAVE DE SAUMON FLORENTINE</p> <p>PUREE DE PATATES DOUCES</p> <p>POIRES AU VIN ET CAKE AU AGRUMES.</p>
	DINER à 19,50€			
 <p>La soirée Astérix et Obélix (2018)</p>	<p>Tartelette fine chaude aux pommes sautées et boudin noir de Rétel</p> <p>Velouté de potimarron au lait de coco et curry, châtaignes, sésame noir, croquette de canard confite, émulsion au parmesan, oignons frit</p> <p>Lieu jaune cuit au plat, coquillages mariniers, pilaf de riz noir, fenouil à la vanille, salicorne, crumble cacao & sa-bayon safrané</p> <p>Petite fondue au comté et mouillettes aux graines</p> <p>Gaufres aux épices, tartare de poires en gelée, crème à la pistache & sorbet poire-verveine</p>	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	

Semaine du 16 Octobre 2023 au 20 Octobre 2023

LUNDI 16/10/ 2023	MARDI 17/10/2023	MERCREDI 18/10/2023	JEUDI 19/10/2023	VENDREDI 20/10/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	<p>ASSIETTE NORDIQUE.</p> <p>DOS DE CABILLAUD CREME A L'ESTRAGON POELEES DE LEGUMES DE SAISONS</p> <p>BROWNIES AU CHOCOLAT ET SA CREME ANGLAISE.</p>	<p>ASSIETTE DE CRUDITEES VARIEES SAUCE VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE FACON VIENNOISE ET SON RIZ CREOLE.</p> <p>BROCHETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON, COULIS ET SORBETS ASSORTIS</p>	SORTIE PEDAGOGIQUE
	DINER à 19,50€			
 <p style="text-align: center;">Une soirée cabaret au lycée(2017)</p>	<p>Calisson de pomme de terre safrané, kumquat, nage de langoustines et coques</p> <p>Duo de saumon mariné et saumon fumé en buisson aux salicornes</p> <p>Aile de raie et joue de cochon confite, risotto au sarrasin, mousseline de courge, cacahuète, jus réduit</p> <p>Gougères de roquefort et pignes de pin</p> <p>Intensément chocolat à la fève de tonka & crème</p>	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p style="text-align: center;">Une enseignante et ses élèves(2017)</p>	 <p style="text-align: center;">Congés de la Toussaint</p>

Semaine du 06 Novembre 2023 au 10 Novembre 2023

LUNDI 06/11/ 2023	MARDI 07/11/2023	MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	<p>TARTELETTE AU JAMBON D'AOSTE MOZZARELLA ET ROQUETTE A L'HUILE DE NOIX</p> <p>COTE DE VEAU A LA NORMANDE PUREE DE POMME DE TERRE ET POMMES FRUITS.</p> <p style="text-align: center;">CREPES FLAMBES AU GRAND MARNIER</p>	<p style="text-align: center;">SALADE DE MÂCHE DE NANTES, LARDONS FRITS, CROUTONS AÎLES ET ŒUF POCHE</p> <p>DOS DE SAUMON A L'UNILATERAL FONDUE DE POIREAUX ET POMMES VAPEUR</p> <p style="text-align: center;">TARTE AUX POMMES</p>	<p>RILLETES DE THON MAISON TOAST ET CHIFFONNADE DE SU- CRINE</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU A L'AN- CIENNE ET RIZ PILAF</p> <p>TARTE AUX POMMES NOR- MANDE.</p>
	DINER à 19,50€			
 <p style="text-align: center;">Un dessert glacé de nos élèves(2019)</p>	<p>Timbale de moules marinières et espuma au chorizo</p> <p>Nougat de chèvre frais et fruits secs au piment d'Espelette, fine gelée de But- ternut à l'orange</p> <p>Quasi de veau en viennoise d'herbes et agrumes, risotto quinoa, champignons, légumes racines et sauce à la graine de moutarde</p> <p>Plateau de fromages d'Auvergne et ses accompagnements</p> <p>Banane caramélisée, cacahuètes sa- lées, spoom chocolat, glace cacahuètes</p>	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p style="text-align: center;">Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	

APRES LA PERIODE ESTIVALE DE VACANCES, NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS RETROUVER POUR REPRENDRE LA PRESENTATION DE NOTRE FORMATION.

LES ELEVES ET TOUTE LA NOUVELLE EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION VOUS REMERCIENT DE VOS ENCOURAGEMENTS ET DE VOTRE PARTICIPATION FIDELE AUX ACTIVITES DU RESTAURANT D'APPLICATION AU FIL DE TOUTES CES ANNEES.

NOUS SOMMES IMPATIENTS D'AVOIR LE PLAISIR DE VOUS RETROUVER A NOUVEAU DANS NOTRE RESTAURANT POUR DE NOUVELLES AVENTURES CULINAIRES.

A TRES BIENTÔT.