



MENUS DU RESTAURANT ET DE LA BRASSERIE

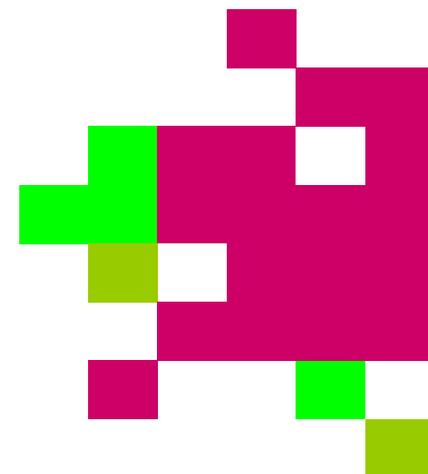
LE RESTAURANT ET LA BRASSERIE SONT OUVERTS LE MIDI A
PARTIR DE 12H00
ET LE JEUDI SOIR A PARTIR DE 19H00

RESERVATIONS

03 85 20 51 73

samuel.chauveau@ac-dijon.fr

*Lycée Alexandre Dumaine
95 Espace Dumaine
71018 MÂCON CEDEX
lyc71-dumaine.ac-dijon.fr/*



RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

SEMAINE 45 : Du 05 Novembre au 09 Novembre 2018

LUNDI MIDI 05 NOVEMBRE	MARDI MIDI 06 NOVEMBRE	MERCREDI MIDI 07 NOVEMBRE	JEUDI MIDI 08 NOVEMBRE	JEUDI SOIR 08 NOVEMBRE	VENDREDI MIDI 09 NOVEMBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
<p>Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate ***</p> <p>Navarin d'agneau aux pommes</p> <p>Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandise des pâtissiers</p>	<p>Velouté aux champignons ***</p> <p>Œufs poché au bouzy comme bourguignonne et escargots ***</p> <p>Médailon de biche sauce grand veneur ***</p> <p>Châtaignes, embeurrée de choux ***</p> <p>Gourmandise des pâtissiers</p>	<p>Gougères ***</p> <p>Cappuccino de lentilles et poitrine fumée ***</p> <p>Dos de cabillaud ***</p> <p>Crumble de chorizo ***</p> <p>Tarte Tatin</p>	<p><i>Elève en stage en entreprise</i></p>	<p><i>Restaurant réservé</i></p>	<p>Verrine aux champignons caramel de ratafia. **</p> <p>Crème de choux fleur aux coquillages. **</p> <p>Waterzoi de pintadeau ***</p> <p>Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandise des pâtissiers</p>
TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF
16 €	18 €	15 €			17 €

RESERVATIONS :

03 85 20 51 73 ou samuel.chauveau@ac-dijon.fr



RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

SEMAINE 46 : Du 12 Novembre au 16 Novembre 2018

LUNDI MIDI 12 NOVEMBRE	MARDI MIDI 13 NOVEMBRE	MERCREDI MIDI 14 NOVEMBRE	JEUDI MIDI 15 NOVEMBRE	JEUDI SOIR 15 NOVEMBRE	VENDREDI MIDI 16 NOVEMBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
<p>Velouté Dubarry ***</p> <p>Poulet cocotte Grand-mère ***</p> <p>Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandise des pâtissiers</p>	<p>Profiterole au chèvre ***</p> <p>Velouté Dubarry aux coquillages ***</p> <p>Magret de canard sauce à l'orange ***</p> <p>Pommes gaufrettes, flan d'épinards ***</p> <p>Pré dessert – Salade de fruits frais ***</p> <p>Tarte Tatin</p>	<p>Tarte bourguignonne sur mesclun ***</p> <p>Pavé de bœuf charolais sauce poivre ***</p> <p>Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandise des pâtissiers</p>	<p><i>Elève en stage en entreprise</i></p>	<p><u>Beaujolais nouveau</u></p> <p>Apéritif : planche de charcuterie ***</p> <p>Quenelle de brochet sauce Nantua, Ecrevisses flambées ****</p> <p>Gâteau de foie de volaille coulis de Tomates ***</p> <p>Ballottine de Poularde de Bresse braisée, légumes oubliés ***</p> <p>Déclinaison autour de la praline</p> <p>Mignardises</p>	<p>Flan de chèvres jus de cardamome. **</p> <p>Œufs pochés lentilles vertes et jus d'écrevisse **</p> <p>Saumon grillée, garniture grand-mère sauce Choron ***</p> <p>Pré dessert – Salade de fruits frais ***</p> <p>Gourmandises des pâtissiers</p>
TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF
14 €	18 €	17 €		26 €	18 €

RESERVATIONS :

03 85 20 51 73 ou samuel.chauveau@ac-dijon.fr



RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

SEMAINE 47 : Du 19 Novembre au 23 Novembre 2018

LUNDI MIDI 19 NOVEMBRE	MARDI MIDI 20 NOVEMBRE	MERCREDI MIDI 21 NOVEMBRE	JEUDI MIDI 22 NOVEMBRE	JEUDI SOIR 22 NOVEMBRE	VENDREDI MIDI 23 NOVEMBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
<p>*** Salade Alsacienne ***</p> <p>Saumon pochée Sauce Hollandaise ***</p> <p>Tagliatelle fraiche ***</p> <p>Gourmandises des pâtissiers</p>	<p>Huitre chaude ***</p> <p>Aumônière de fruits de mer et bisque de crustacés ***</p> <p>Darne de colin sauce beurre blanc ***</p> <p>Ecrasé de carottes, pommes à l'anglaise ***</p> <p>Gourmandise des pâtissiers</p>	<p>Terrine de St Jacques ***</p> <p>Truite Fario meunière aux amandes ***</p> <p>Pommes vapeur ***</p> <p>Gourmandises des pâtissiers</p>	<p><i>Elève en stage en entreprise</i></p>	<p>Apéritif : feuilletés, gougère, toast ***</p> <p>Tartare de veau ***</p> <p>Pavé de sandre en croûte de noisettes, purée de panais ***</p> <p>Suprême de pintadeau de la Drôme, ***</p> <p>Conchiglie farcie aux artichauts, Mousseline de Potiron et jus de seiche ***</p> <p>Paris-Brest Mignardises</p>	<p>Samossa de lieu Choux verts. **</p> <p>Blanc manger de choux fleur</p> <p>Salade de crevettes **</p> <p>Saint jacques au lard ***</p> <p>Crème de potimarron, coco en salade tiède ***</p> <p>Gourmandise des pâtissiers</p>
TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF
15 €	18 €	16 €		26 €	18€

RESERVATIONS :

03 85 20 51 73 ou samuel.chauveau@ac-dijon.fr



RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

SEMAINE 48 : Du 26 Novembre au 30 Novembre 2018

LUNDI MIDI 26 NOVEMBRE	MARDI MIDI 27 NOVEMBRE	MERCREDI MIDI 28 NOVEMBRE	JEUDI MIDI 29 NOVEMBRE	JEUDI SOIR 29 NOVEMBRE	VENDREDI MIDI 30 NOVEMBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
Crème de Potiron aux châtaignes *** Magret de Canard au miel *** Pommes Sarladaises *** Gourmandises des pâtissiers	Roulade de jambon cru *** Filet d'omble chevalier vin de Seyssel *** Jambonnette de volaille aux champignons et vin d'Auvergne côte du Forez *** Lentille du puy Carottes, navets glacés *** Gourmandise des pâtissiers	Terrine de sanglier Chutney d'oignons et mesclun *** Sauté de veau marengo *** Pommes fondantes *** Gourmandises des pâtissiers	Gougères *** Œuf en meurette *** Soufflé de volaille, crème au thé Lapsang *** Riz Thai *** Pêche Melba	<u>Automne</u> Apéritif : feuilletés, gougère, toast *** Pâté croûte de lièvre, salade de céleri et jus de gibier *** Cannelloni de grenouilles, émulsion d'herbes *** Carré de veau poêlé, garniture forestière **** Dôme chocolat marron, glace châtaigne *** Mignardises	Velouté de topinambour et bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices. *** Capuccino de lentilles du Puy œufs mollets *** Pavé de Salers grillé sauce béarnaise *** Farandole automnale
TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF
17€	19€	18€	16€	26€	18€

RESERVATIONS :

03 85 20 51 73 ou samuel.chauveau@ac-dijon.fr



RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

SEMAINE 49 : Du 03 Décembre au 07 Décembre 2018

LUNDI MIDI 03 DECEMBRE	MARDI MIDI 04 DECEMBRE	MERCREDI MIDI 05 DECEMBRE	JEUDI MIDI 06 DECEMBRE	JEUDI SOIR 06 DECEMBRE	VENDREDI MIDI 07 DECEMBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
<p>Mise en bouche ***</p> <p>Quenelle de fruits de mer ***</p> <p>Trites aux amandes ***</p> <p>Carottes glacées ***</p> <p>Gourmandises des pâtisseries</p>	<p>Saumon fumé ***</p> <p>Filet de truite meunière sur lit de poireaux étuvés ***</p> <p>Pavé bœuf salers sauce au beaufort, ***</p> <p>Crozet, cardons au jus ***</p> <p>Gourmandises des pâtisseries</p>	<p>Velouté de coquillages ***</p> <p>Pavé de cabillaud sauce hollandaise riz pilaf ***</p> <p>Gourmandises des pâtisseries</p>	<p>Salade à l'Espagnole ***</p> <p>Escalope de dinde façon Viennoise ***</p> <p>Crème de Tomates Tagliatelle ***</p> <p>Gourmandises des pâtisseries</p>	<p><u>Saint-Nicolas</u> Apéritif : feuilletés, gougère, toast</p> <p>Tartelette d'escargot et courgette à la crème de persillade ***</p> <p>Pavé de lotte rôti, poitrine croustillante, ***</p> <p>Le canard en deux cuissons, le Magret tranché en salle, la cuisse braisée à la bière, ***</p> <p>Chou verte et Pommes croquette ***</p> <p>Foret Noire Mignardises</p>	<p>Royal de St Jacques infusion de trompettes ***</p> <p>Roulade de saumon fumé salade roquette ***</p> <p>Cuisse de volaille aux morilles ***</p> <p>Gratin de blette au bleu de Gex ***</p> <p>Gourmandises des pâtisseries</p>
TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF
14 €	18€	15€	15€	26€	18€

RESERVATIONS :

03 85 20 51 73 ou samuel.chauveau@ac-dijon.fr



RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

SEMAINE 50 : Du 10 Décembre au 14 Décembre 2018

LUNDI MIDI 10 DECEMBRE	MARDI MIDI 11 DECEMBRE	MERCREDI MIDI 12 DECEMBRE	JEUDI MIDI 13 DECEMBRE	JEUDI SOIR 13 DECEMBRE	VENDREDI MIDI 14 DECEMBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
<p>Mise en bouche ***</p> <p>Salade de crevettes ***</p> <p>Pot au feu de joue ***</p> <p>Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandises des pâtissiers</p>	<p>Verrine d'avocat Crevettes ***</p> <p>Duo de foie gras chaud et froid, gelée au Champagne, petite brioche ***</p> <p>Couscous de lotte et langoustines aux agrumes ***</p> <p>Gourmandises des pâtissiers</p>	<p>Salade périgourdine ***</p> <p>Médaille de veau sauce béarnaise ***</p> <p>Gratin Dauphinois ***</p> <p>Gourmandise des pâtissiers</p>	<p>Gâteau de foie de vo- laille, coulis de tomate ***</p> <p>Pièce du boucher grillée sauce Bourguignonne ***</p> <p>Pommes croquettes ***</p> <p>Coupe Dijonnaise</p>	<p><u>Scandinavie</u> Apéritif : feuilletés, gougère, toast ***</p> <p>Saumon fumé ***</p> <p>Pavé de cabillaud et jus de langoustines ***</p> <p>Noisette de chevreuil Grand Veneur ***</p> <p>Parmentier et poires fon- dantes aux épices ***</p> <p>Omelette Norvégienne aux marrons glacés Mignardises</p>	<p>Restaurant réservé</p>
TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF
14 €	19€	17€	15€	25€	

RESERVATIONS :

03 85 20 51 73 ou samuel.chauveau@ac-dijon.fr



RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

SEMAINE 51 : Du 17 Décembre au 21 Decembre 2018

LUNDI MIDI 17 DECEMBRE	MARDI MIDI 18 DECEMBRE	MERCREDI MIDI 19 DECEMBRE	JEUDI MIDI 20 DECEMBRE	JEUDI SOIR 20 DECEMBRE	VENDREDI MIDI 21 DECEMBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
Mise en bouche *** Foie gras poêlé aux pains d'épices *** Parmentier de canard *** Gourmandise des pâtissiers	Toast de foie gras *** Saint jacques au lard, et crème de potiron *** Civet de marcassin *** Garniture de légume *** Gourmandise des pâtissiers	Terrine de foie gras Chutney de mangue et sa brioche *** Sole à la normande crè- me d'Isigny *** Gourmandise des pâtissiers	Tartare de saumon, vinaigrette d'agrumes *** Ballottine de sandre, *** Châtaignes et crosnes Coulis d'écrevisses *** Buche de Noël	Soirée de Noël Cromesquis d'escargot *** Velouté de châtaignes et langue d'oursin **** Pressé de foie gras de canard et magret fumé *** Noix de Saint-Jacques et gambas dans son bouillon Thaïe *** Sorbet Mojito *** Râble de lièvre façon « A la royale » Panacota agrumes Crèmeux Jivara lactée	<i>Restaurant fermé</i>
TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF	TARIF
17€	20€	19€	18€	38€	

RESERVATIONS :

03 85 20 51 73 ou samuel.chauveau@ac-dijon.fr

