



# MENUS DU RESTAURANT ET DE LA BRASSERIE

LE RESTAURANT ET LA BRASSERIE SONT OUVERTS LE MIDI A PARTIR DE  
12H00/ FIN DU SERVICE A 14H15 IMPERATIVEMENT  
ET LE SOIR A PARTIR DE 19H00 / FIN DU SERVICE IMPERATIVEMENT A 22H00

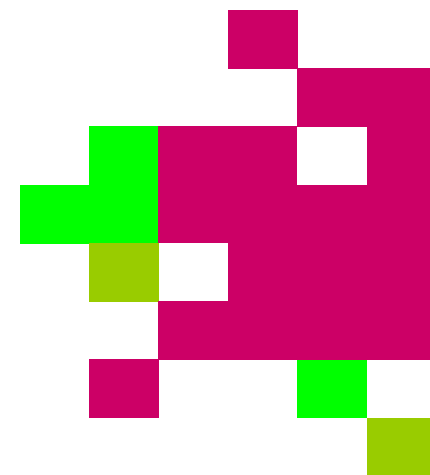
## RESERVATIONS

[samuel.chauveau@ac-dijon.fr](mailto:samuel.chauveau@ac-dijon.fr) (de préférence)

ou

03 85 20 51 73

*Lycée Alexandre Dumaine  
95 Espace Dumaine  
71018 MÂCON CEDEX  
[lyc71-dumaine.ac-dijon.fr/](http://lyc71-dumaine.ac-dijon.fr/)*



# RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

## SEMAINE 38 : Du 16 Septembre au 20 septembre 2019

LUNDI MIDI 16 SEPTEMBRE	MARDI MIDI 17 SEPTEMBRE	MARDI SOIR 17 SEPTEMBRE	MERCREDI MIDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI MIDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI SOIR 19 SEPTEMBRE	VENDREDI MIDI 20 SEPTEMBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
<p><b>Pour le premier jour de reprise du restaurant d'application un apéritif vous sera offert</b></p> <p>Légumes de saison rôtis, crème de chèvre du Mâconnais, toast parfumé à l'ail ***</p> <p>Magret de canard sauté, sauce poivre de Séchuan, purée de Butternut parfumée à l'orange ***</p> <p>Tartelette feuilletée aux mirabelles et à l'amande</p>	<p>Tartines croustillantes ***</p> <p>Salade Russe et mesclun ***</p> <p>Magret de canard aux figues</p> <p>Galette de pommes de terre ***</p> <p>Crème caramel</p> <p>Tuiles aux amandes</p>	<p><i>Elève en stage en entreprise</i></p>	<p>Bavarois de saumon fumé et concombre ***</p> <p>Soupe de haricots coco, gelée d'écrevisses ***</p> <p>Filet de rouget rôti</p> <p>Beurre de soupe de poissons, fenouil braisé aux agrumes ***</p> <p>Gourmandises de nos pâtisseries</p>	<p>Verrine chèvre Betterave ***</p> <p>Salade de magret fumé et gésiers confits.</p> <p>Vinaigrette à l'huile de noix ***</p> <p>Filet mignon à la graine de moutarde</p> <p>Ecrasée de pomme de terre et mini ratatouille ***</p> <p>Gourmandises des pâtisseries</p>	<p><i>Elève en stage en entreprise</i></p>	<p>Restaurant fermé</p>
<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>		<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>
<b>17€</b>	<b>16€</b>		<b>17€</b>	<b>17€</b>		

RESERVATIONS :

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



# RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

## SEMAINE 39 : Du 23 Septembre au 27 septembre 2019

LUNDI MIDI 23 SEPTEMBRE	MARDI MIDI 24 SEPTEMBRE	MARDI SOIR 24 SEPTEMBRE	MERCREDI MIDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI MIDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI SOIR 26 SEPTEMBRE	VENDREDI MIDI 27 SEPTEMBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
Elève en stage en entreprise	<p><i>Un petit tour en Alsace...</i></p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Mousseline de sandre au Riesling ***</p> <p>Râble de lapereau à la bière Spatzles ***</p> <p>Tarte aux pommes Alsacienne</p>	<i>Elève en stage en entreprise</i>	<p>Velouté de courgettes émulsion de chèvre ***</p> <p>Soufflé de pommes de terre au saumon fumé ***</p> <p>Caneton en deux cuissons</p> <p>Légumes de saison ***</p> <p>Tarte maison et coupe Florida</p>	Elève en stage en entreprise	<i>Elève en stage en entreprise</i>	Restaurant fermé
<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>		<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>
	<b>18 €</b>		<b>18€</b>			

RESERVATIONS :

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



# RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

## SEMAINE 40 : Du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

LUNDI MIDI 30 SEPTEMBRE	MARDI MIDI 01 OCTOBRE	MARDI SOIR 01 OCTOBRE	MERCREDI MIDI 02 OCTOBRE	JEUDI MIDI 03 OCTOBRE	JEUDI SOIR 03 OCTOBRE	VENDREDI MIDI 04 OCTOBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
Elève en stage en entreprise	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Croustillant aux champignons façon Jurassienne ***</p> <p>Volaille fermière au vin jaune</p> <p>Pommes de terre farcies au comté ***</p> <p>Tartelette au cassis meringuée</p>	<i>Elève en stage en entreprise</i>	<p>Gaspacho de betteraves rouge, sorbet de Canut ***</p> <p>Mille feuille de foie gras aux figues, gelée de Riesling ***</p> <p>Civet de lapin, polenta, crémeuse et croustillante ***</p> <p>Comme une forêt noire... Et ses cerises flambées</p>	Elève en stage en entreprise	<i>Elève en stage en entreprise</i>	Restaurant fermé
<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>		<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>
	<b>18 €</b>		<b>19€</b>			

RESERVATIONS :

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



# RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

## SEMAINE 41 : Du 07 Octobre au 11 Octobre 2019

LUNDI MIDI 07 OCTOBRE	MARDI MIDI 08 OCTOBRE	MARDI SOIR 08 OCTOBRE	MERCREDI MIDI 09 OCTOBRE	JEUDI MIDI 10 OCTOBRE	JEUDI SOIR 10 OCTOBRE	VENDREDI MIDI 11 OCTOBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
Elève en stage en entreprise	Petit mesclun à l'huile de noix et sa croustade au reblochon  ***  Filet d'omble à la Grenobleoise  Ecrasé de pommes de terre forestière ***  Tartelette aux myrtilles	Elève en stage en entreprise	Restaurant fermé  Préparation de l'ouverture du festival effervescence	Elève en stage en entreprise	Elève en stage en entreprise	Restaurant fermé
<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>		<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>
	<b>17 €</b>					

RESERVATIONS :

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



# RESTAURANT APPLICATION LYCEE ALEXANDRE DUMAINE

## SEMAINE 42 : Du 14 Octobre au 18 Octobre 2019

LUNDI MIDI 14 OCTOBRE	MARDI MIDI 15 OCTOBRE	MARDI SOIR 15 OCTOBRE	MERCREDI MIDI 16 OCTOBRE	JEUDI MIDI 17 OCTOBRE	JEUDI SOIR 17 OCTOBRE	VENDREDI MIDI 18 OCTOBRE
RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION	RESTAURANT D'APPLICATION	SOIREE GASTRONOMIQUE	RESTAURANT D'APPLICATION
Elève en stage en entreprise	Restaurant réservé	<i>Elève en stage en entreprise</i>	Restaurant réservé	Elève en stage en entreprise	<i>Elève en stage en entreprise</i>	Restaurant fermé
<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>		<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>	<b>TARIF</b>

RESERVATIONS :

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

