

# Lycee des métiers Alexandre Dumaine



Bonjour Madame, Bonjour Monsieur, Chers clients,

**Vous trouverez en pièce jointe les menus proposés du**

**Mardi 02 Mai 2017 au Mardi 06 juin 2017.**

**Lors des dernières semaines de l'année scolaire, les élèves et leurs professeurs auront la joie de vous accueillir au restaurant d'application.**

**N'hésitez pas à venir les encourager lors de leurs examens. Vous les avez soutenu lors de leurs 3 années de formations et ils seront fiers de vous montrer l'aboutissement de leur travail...**

Je reste à votre disposition pour toutes demandes de **repas de groupes** (un forfait avec boissons incluses peut vous être proposé) ou autres prestations.

Nous pouvons également vous accueillir pour un **séminaire ou réunion de travail**.

Pour les **réservations**, deux possibilités s'offrent à vous :

Par courriel : [serge.denizot@ac-dijon.fr](mailto:serge.denizot@ac-dijon.fr)

Par téléphone : 03 85 20 51 73 ou 06 32 91 33 29

**Dans l'attente de vous accueillir à nouveau dans notre restaurant Dumaine,**

**je vous adresse mes salutations les plus gourmandes ...**

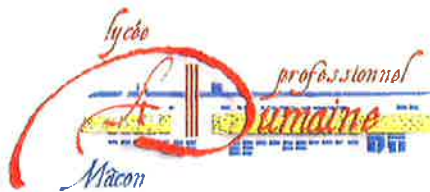
**« De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme... »**

**PIERRE DAC**

**Serge DENIZOT**

**Chef de travaux section hôtelière**



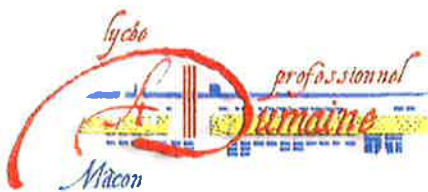


Tel : 03 85 20 51 73  
06 32 91 33 29

**Semaine 18 : du 02 Mai au 05 Mai 2017**

**RESTAURANT D'APPLICATION**

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>Lundi 01 Mai</b>	
<b>RESTAURANT FERME</b>	
<b>18€ Mardi 02 Mai</b>	
<p><i>Mise en bouche</i></p> <p><b>Feuilleté d'asperges sauce mousseline</b> ***</p> <p><b>Jambonnette de volaille fermière farcie sauce Chardonnay</b> ***</p> <p><i>Pré dessert : ananas flambé</i> <b>Et Gourmandise de nos pâtisseries</b></p>	
<b>18€ Mercredi 03 Mai</b>	
<p><b>Tartare de saumon d'Ecosse</b> ***</p> <p><b>Entrecôte Charolaise à la moelle pommes paille</b> ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtisseries</b></p>	
<b>18€ Jeudi 04 Mai</b>	
<p><i>Mise en bouche</i></p> <p><b>Gratin d'écrevisses, Saint Jacques et gambas</b> ***</p> <p><b>Brochette de Lotte, beurre des îles, riz Madras</b> ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtisseries</b></p>	<p><i>Pré entrée : roulade de thon et aubergine</i></p> <p><b>Mousse d'asperges au saumon et fromage frais</b> ***</p> <p><b>Magret de canard à l'orange Pommes croquette</b> ***</p> <p><b>Tarte aux fraises</b></p>
<b>22€ Vendredi 05 Mai</b>	
<p><i>Mise en bouche</i></p> <p><b>Noix de saint Jacques poêlées sur lit Printannier</b> ***</p> <p><b>Sole colbert, garniture de légumes</b></p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p><b>Carré de Veau garniture Choisy</b> ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtisseries</b></p>	

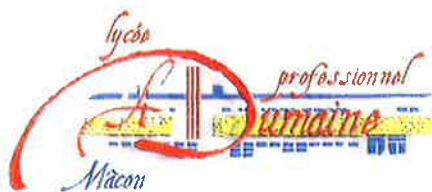


**Semaine 19 : du 09 au 12 Mai 2017**

**RESTAURANT D'APPLICATION**

Tel : 03 85 20 51 73  
06 32 91 33 29

<b>DEJEUNER</b>		<b>DÎNER</b>		
<b>Lundi 08 Mai</b>				
<b>16€</b>		<b>Mardi 09 Mai</b>		
<p><u>L'Europe dans votre assiette</u></p> <p><i>Mise en bouche</i></p> <p><b>Filet de bar et de rouget grillés, beurre blanc au muscadet</b> ***</p> <p><b>Côte de veau Bretonne</b> ou <b>Carré d'agneau, garniture de légumes</b> ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtissiers</b></p>				
<b>22 €</b>		<b>Mercredi 10 Mai</b>		
<p><b>Pâté en croûte Champenois et son mesclun</b> ***</p> <p><b>Sole meunière et sa garniture</b> ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtissiers</b></p>				
<b>25 €</b>		<b>Jeudi 11 Mai</b>		<b>28€</b>
<p><i>Mise en bouche</i></p> <p><b>Filets de sole meunière au cumin et citron</b> ***</p> <p><b>Suprême de pintadeau aux morilles et savagnin et garniture</b> ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtissiers</b></p>		<p><u><i>Mise en bouche : raviole à la bourguignonne</i></u></p> <p><b>Dos de Bar et son jus, petits légumes printanniers</b> ***</p> <p><b>Ballotine de volaille de Bresse aux morilles</b> <b>Pommes Anna et légumes de saison</b> ***</p> <p><b>Assiette gourmande</b></p>		
<b>18€</b>		<b>Vendredi 12 Mai</b>		
<p><i>Mise en bouche</i></p> <p><b>Jalousie à la mousseline de sole</b> ***</p> <p><b>Filet de volaille fermière en chartreuse, pommes confites à la graisse de canard</b> ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtissiers</b></p>				



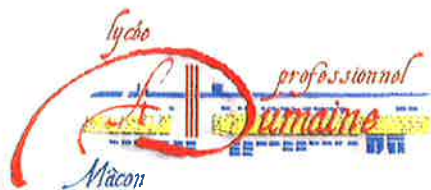
**Semaine 21 : du 15 au 29 MAI 2017**

**RESTAURANT D'APPLICATION**

Tel : 03 85 20 51 73  
06 32 91 33 29

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>12€</b>	<b>Lundi 15 Mai</b>
<p><b>Menu Brasserie</b></p> <p>Dos de saumon à l'oseille et sa poêlée de légumes printanniers ***</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>Café ou thé ou infusion inclus</p>	
<b>Mardi 16 Mai</b>	
<p><b>Restaurant fermé – Elèves en examen</b></p>	
<b>Mercredi 17 Mai</b>	
<p><b>Restaurant fermé – Elèves en examen</b></p>	
<b>18€</b>	<b>Jeudi 18 Mai</b>
<p><i>Mise en bouche</i></p> <p>Salade de chèvre chaud ***</p> <p>Entrecôte double grillée sauce choron Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtisseries</p>	<p><u><i>Elèves en examen</i></u></p> <p><i>Baccalauréat professionnel restaurant</i></p> <p><i>Tables de 2 et 4 couverts</i></p> <p><i>Menu non communiqué</i></p> <p><i>Le tarif tout compris inclut l'apéritif, le menu complet avec entrée, plat, plateau de fromages et dessert, Vin blanc, vin rouge et café.</i></p> <p><i>Merci de venir encourager nos élèves !</i></p>
<b>22€</b>	<b>Vendredi 19 Mai</b>
<p><i>Mise en bouche</i></p> <p>Feuilleté d'asperges aux perles roses ***</p> <p>Sole meunière garniture de légumes</p> <p>Ou</p> <p>Médaille de veau sauce béarnaise, garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtisseries</p>	

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>Lundi 22 MAI</b>	
<p><b>13€</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu Brasserie</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Moules frites</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Tarte aux fraises</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Café ou thé ou infusion inclus</i></p>	
<b>Mardi 23 MAI</b>	
<p><b>20€</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Mise en bouche</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Salade printannière</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Sole meunière garniture de légumes</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Gourmandise de nos pâtisseries</b></p>	
<b>Mercredi 24 MAI</b>	
<p><b>RESTAURANT FERME ASCENSION</b></p>	
<b>Jeudi 25 MAI</b>	
<p><b>RESTAURANT FERME ASCENSION</b></p>	
<b>Vendredi 26 MAI</b>	
<p><b>RESTAURANT FERME ASCENSION</b></p>	



**Semaine 22 : du 29 MAI au 02 JUIN 2016**

**RESTAURANT D'APPLICATION**

Tel : 03 85 20 51 73  
06 32 91 33 29

<b>DEJEUNER</b>		<b>DÎNER</b>
<b>14€</b>		<b>Lundi 29 MAI</b>
<p><b>« Menu brasserie »</b></p> <p><b>Steak Tartare ou Entrecôte poêlée</b> Et sa garniture (choix à faire lors de la réservation) ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtisseries</b></p> <p><i>Café ou thé ou infusion inclus</i></p>		
<b>15€</b>		<b>Mardi 30 MAI</b>
<p><b>Ballade dans les îles...</b></p> <p><b>Brochette de gambas flambée au rhum</b> ***</p> <p><b>Volaille fermière à l'antillaise et sa garniture</b> ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtisseries</b></p>		
<b>22€</b>		<b>Mercredi 31 MAI</b>
<p><b>Déclinaison de rouget et sardines</b> ***</p> <p><b>Ris de veau braisé au miel d'acacia</b> Asperges vertes justes rôties, Croustillant de pomme de terre ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtisseries</b></p>		
<b>25€ tout inclus</b>	<b>Jeudi 01 JUIN</b>	<b>28€ tout inclus</b>
<p><b><u>Elèves en examen</u></b></p> <p><b>Certificat d'aptitude professionnel restaurant</b></p> <p><b>Tables de 2, 3 ou 4 personnes uniquement</b></p> <p><b><u>Menu non communiqué</u></b></p> <p><i>Le tarif tout compris inclut l'apéritif, le menu complet avec entrée, plat, plateau de fromages et dessert, Vin blanc, vin rouge et café.</i></p> <p><i>Merci de venir encourager les candidats !</i></p>		<p><b><u>Elèves en examen</u></b></p> <p><b>Baccalauréat professionnel restaurant</b></p> <p><b>Tables de 2 et 4 couverts</b></p> <p><b>Menu non communiqué</b></p> <p><i>Le tarif tout compris inclut l'apéritif, le menu complet avec entrée, plat, plateau de fromages et dessert, Vin blanc, vin rouge et café.</i></p> <p><i>Merci de venir encourager nos élèves !</i></p>
<b>18€</b>	<b>Vendredi 02 JUIN</b>	
<p><b>Asperges en deux façons</b> ***</p> <p><b>Suprême de volaille fermière aux écrevisses</b></p> <p><b>Garniture de légumes</b> ***</p> <p><b>Gourmandise de nos pâtisseries</b></p>		

**25€ tout compris**

**Mardi 06 JUIN**

*Elèves en examen*

*Certificat d'aptitude professionnel restaurant*

*Tables de 2 personnes uniquement*

*Menu non communiqué*

*Le tarif tout compris inclut l'apéritif, le menu complet avec entrée, plat,  
plateau de fromages et dessert,  
Vin blanc, vin rouge et café.*

*Merci de venir encourager les candidats !*