Jeanne Delanoue

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Livret des MENUS

Dessert réalisé au Championnat de France du dessert 2023 par Théo Gouraud, étudiant en BTS MHR.

2023/2024

sommaire

Bienvenue au Restaurant pédagogique Jeanne Delanoue

03
LE MOT D'ACCUEIL

L'équipe pédagogique vous souhaite la bienvenue dans son restaurant d'application.

04
LES NOUVEAUTÉS

Tous les ans, nous essayons d'innover pour vous proposer un service au plus proche de la réalité du monde actuel.

06
LES COURS DE CUISINE

Une fois n'est pas coutume, cette année encore, nous vous proposons de venir apprendre de nos chefs en cuisine.

05
LE RÈGLEMENT

Quelques petites informations à savoir avant votre venue dans notre établissement.

13
LE CALENDRIER DES MENUS

Découvrez tous les menus de l'année avant de réserver votre table.

18
NOS PARTENAIRES

Remerciements à nos partenaires.

Madame, Monsieur,

Bienvenue dans notre restaurant pédagogique.
Un lieu où la délicieuse cuisine et l'excellent service rencontrent l'apprentissage d'un secteur passionnant. En choisissant de venir déjeuner ou dîner à Jeanne Delanoue, vous participez aux développement professionnel de nos étudiants.

Fondé en 1989 et entièrement rénové il y a 4 ans , notre restaurant d'application est un environnement créé pour que nos étudiants puissent mettre en pratique leurs compétences et leur créativité en therme de service et de gastronomie.

Ils sont accompagnés, parfois évalués mais toujours guidés avec bienveillance par une équipe d'enseignants et de formateurs issus eux-mêmes du domaine professionnel de l'hôtellerie-restauration.

Toute l'équipe s'efforce de vous offrir une expérience exceptionnelle alliant saveurs innovantes et techniques traditionnelles.

Nous vous remercions par avance de contribuer, par votre venue, à la formation des professionnels de demain.

Pascal VENDÉ
Directeur de l'établissement

Arnaud FREULON
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques

Amaury POIRIER
Responsable de la filière Hôtellerie-Restauration Apprentissage

les nouveautés

La réservation en ligne s'invite sur www.jeannedelanoue.com

Cette année, nous avons fait le choix d'innover pour simplifier vos réservations au restaurant. Une nouvelle fonction vient s'ajouter à notre site internet, la réservation en ligne.

Ce nouveau module vous offre une expérience pratique permettant d'effectuer une réservation au restaurant d'application à n'importe quel moment et de recevoir une confirmation via email.

Vous pouvez bien sûr toujours nous contacter pour toutes questions ou pour réserver directement par téléphone.

Les Plumes

Les petites nouvelles sur le calendrier des menus cette année sont les petites plumes. Présentes sur chaque menu en nombre de 1 à 3, elles vous indiqueront le niveau de la classe à la date de votre choix.

1ère année 2ème année 3ème année ou plus

Option végétarienne

Pour tous menus hors soirée à thème et examens, nous vous proposons cette année une option végétarienne. Pour cela, il vous suffit de nous indiquer ce choix à la réservation.

COOKING TIME

Les cours de cuisine du Samedi

LE SAMEDI MATIN
DE 8H30 À 13H30
RÉSERVEZ VOTRE SÉANCE

Par Bernard Philippe & Amaury Poirier

SAMEDI 18 NOVEMBRE 2023 60€

LES TERRINES

- Terrine de foie de volaille, pickles de légumes
- Terrine de légumes, coulis de tomate

SAMEDI 25 NOVEMBRE 2023 60€

JE PRÉPARE NOËL

- Filet de poulet de Challans farci aux cèpes et foie gras, sauce au foie gras, tagliatelles fraiches
- Buche de Noel aux fruits exotiques façon Pavlova

SAMEDI 3 FÉVRIER 2024 60€

SUR LA ROUTE DE COMPOSTELLE

- Huitres et Saint Jacques en nage
- Coquilles Saint Jacques à la Bretonne

SAMEDI 24 FÉVRIER 2024 60€

JE DEVIENS CHEF SAUCIER

- Fond brun de volaille : sauce chasseur & sauce Diable
- Fumet de poisson : sauce Noilly & sauce Genevoise,

Sauce Hollandaise selon Escoffier & Sauce Béarnaise

SAMEDI 13 AVRIL 2024 60€

SPÉCIAL MACARONS

- Macaron café
- Macaron muroise
- Macaron caramel beurre salé
- Macaron au Yuzu

SAMEDI 20 AVRIL 2024 60€

TARTES ET TARTELETTES

- Tarte chocolat
- Tartelette amandine aux framboises

& crème brûlée à la pistache

le règlement

À savoir avant votre venue

Le restaurant d'application est ouvert au public uniquement sur réservation, durant la période scolaire.

Du fait du contingent de formation, les horaires suivants sont à respecter impérativement.

Horaires d'arrivée : - Le midi entre 12h et 12h15
- Le soir entre 19h et 19h15

En cas d'annulation, il est impératif de prévenir le restaurant d'application dès que possible par téléphone au 02 41 63 74 74.

Les menus sont imposés pour suivre une progression. Ils changent quotidiennement selon l'évolution et les exigences des diplômes préparés.

Toutes les productions culinaires, ainsi que les cocktails et le service sont réalisés par nos jeunes en formation.

L'équipe pédagogique compte sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les quelques inaptitudes professionnelles qui pourraient en découler occasionnellement.

Nos élèves et enseignants vous remercient d'accepter ces quelques règles et s'attacheront à vous faire, partager le plaisir qu'ils ont à vous recevoir.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

À TABLE !

Les menus de l'année

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS ET RÉSERVEZ VOS TABLES SUR

www.jeannedelanoue.com

septembre

Jeudi 7 Septembre - Soir

16 €

Assiette d'Antipasti

Pavé de Thon, polenta fromagère et caviar d'aubergine

Tiramisu de notre enfance

ou

Panna cotta

Mercredi 13 Septembre - Soir

19€

Cocktail de bienvenue

Filet de bar, fenouil et coquillages

ou

Médaillon de veau Duroc, garniture de pomme de terre

Dessert autour de la framboise

Vendredi 15 Septembre - Midi

16 €

Fleur de courgette farcie vinaigrette à l'huile de noisette

ou

Salade niçoise revisitée

Pavé de saumon au basilic, tagliatelles au beurre et tapenade

Crème renversée au caramel, meringue blonde et pommes Golden sautées

ou

Profiteroles vanille sauce chocolat

Mardi 19 Septembre - Soir

15 €

L'AUVERGNE

Crème Vichyssoise

Filet de truite au lard, lentilles vertes du Puy en Velay

Pompe aux pommes

Vendredi 22 Septembre - Midi

18 €

Tarte à la tomate, basilic, chèvre « Chevrette des Mauges »,
olive & petite salade

ou

Burrata di Bufala, tomates anciennes & Gaspacho de pastèque

Cuisse de pintadeau de Challans Label Rouge en Waterzoi aux petits légumes

Crêpes farcies aux pommes, caramel citron vert & gingembre

ou

Crêpes glace vanille, sauce chocolat

Mardi 26 Septembre - Soir

18 €

LA BRETAGNE

Assiette de charcuterie

Sole meunière,
Purée de carottes, sommités de chou-fleur, artichauts sautés à cru

Dessert Aumônière aux pommes caramel au cidre

Mercredi 27 Septembre - Midi

14 €

Millefeuille de tomates au chèvre frais

Filet mignon de porc, déclinaison de pommes de terre

Coupe glacée

Jeudi 28 Septembre - Midi

17 €

Tartelette charcutière

Pavé de bœuf sauce béarnaise, Pommes Pont-neuf

Ananas flambés

Jeudi 28 Septembre - Soir

18 €

ESPAGNE

Tapas

Filet de poulet, croûte de chorizo, riz safrané

Crème catalane

ou

Pruneaux flambés

Vendredi 29 Septembre - Midi

19 €

Moules marinières de bouchot AOP du Mt. Michel

ou

Fruits de mer à la fondue de poireaux, façon mouclade charentaise

Epaule d'agneau en cocotte, cocos de Paimpol AOP, légumes de couscous

ou

Pavé de bœuf AOP Maine Anjou BIO mi-fumé aux sarments de vigne, sauce Béarnaise, gratin dauphinois & échalotes confites

Pavlova aux fruits rouges Sorbet Muroise®

ou

Pêches flambées sur glace vanille

Octobre

Mardi 3 Octobre - Midi

14 €

Terrine de saumon sauce mayonnaise

Echine de porc sauce charcutière, purée de pomme de terre

Crème au caramel

Mardi 3 Octobre - Soir

18 €

SAVEURS DE NOS CONTRÉES

Saumon et anguille fumés
Beurre de salicorne au sel de Guérande

Médaillon de veau à l'angevine

Crémet d'Anjou,
Coulis de framboise

Mercredi 4 Octobre - Midi

14 €

Millefeuille de tomates au chèvre frais

Filet mignon de porc & déclinaison de pommes de terre

Coupe glacée

Jeudi 5 Octobre - Midi

17 €

Tartelette charcutière

Pavé de bœuf sauce béarnaise, Pommes Pont-neuf

Ananas flambés

Jeudi 5 Octobre - Soir

18 €

Déclinaison autour du Saumon

Pavé de Chevreuil, chou rouge & pommes de terre

Assiette de fromages

Omelette Norvégienne

Mardi 10 Octobre - Midi

14 €

Velouté de champignons de Saumur

Curry de poulet, riz Basmati aux épices

Blanc manger aux fruits rouges

Mardi 10 Octobre - Soir

15 €

LA BOURGOGNE

Soupe ou Gratinée à l'oignon

Estouffade de bœuf bourguignonne, pommes vapeur

Cerises Jubilés ou Coupe Cardinale

Mercredi 11 Octobre - Soir

18 €

COMPLET

Variation d'un œuf mollet florentine

Filet mignon de porc cuit basse température,
déclinaison de pommes de terre
ou Pavé de thon, soja et sésame

Assiette de fromages

Ananas en spirale flambé ou Tarte chocolat, caramel, noisettes

---

Vendredi 13 Octobre - Midi

22€

COMPLET

ERASMUS DAY

Lasagnes Végétarienne (Italie)

Agneau frotté à la sarriette puis rôti, couscous
comme au sud de l'Espagne aux raisins, figues et pignons, jus au miel

Forêt noire revisitée (Allemagne)

Mardi 17 Octobre - Midi

15 €

Croquetas de thon sauce tartare

Pavé de saumon grillé, beurre maître d'hôtel, julienne de légumes

Moelleux chocolat crème anglaise

Mardi 17 Octobre - Soir

19 €

ANNULÉ

SAVEURS NORMANDES

Noix de saint Jacques à la Honfleuraise

Carré de porc poêlé, tagliatelles à l'encre de seiche & flan de carottes au cumin

Plateau ou assiette de fromages

Tarte fine aux pommes & Glace vanille maison

Jeudi 26 Octobre - Soir

18 €

LA BELGIQUE

Waterzoi de poissons ou Vol-au-vent

Carbonnade flamande, pâtes fraiches

Plateau de fromages

Parfait à la chicorée, spéculos & sabayon à la bière blanche

Novembre

Mardi 7 Novembre - Midi

15 €

Macédoine de légumes & bouquet de crevettes

Grenadin de veau grillé, sauce au poivre & pommes Pont-Neuf

Tartelette poire chocolat

Mercredi 8 Novembre - Soir

19 €

COMPLET

Terrine de poisson, crème citronnée aux herbes fraiches

Bœuf Maine Anjou, patates douce et sauce aux poivres
ou Sole, épinards, champignons & céleri

Saint Honoré ou Poire pochée, verveine & miel

Jeudi 9 Novembre - Soir

18 €

LES PAYS DE LA LOIRE

Quenelle de Sandre de Loire

Bœuf Rouge des prés, galipette & quinoa d'Anjou

Assiette de fromages

Gâteau Nantais

Vendredi 10 Novembre - Midi

COMPLET

20 €

Bouillon de volaille Thai, foie gras, légumes & fleurs du moment

ou

Saumon fumé par nos soins

Côte de veau double BIO cuite au sautoir,
Salsifis, châtaignes étuvées, Cèpes et vrai jus

ou

Bar rôti aux épices, gâteau de courgette aux coques, beurre d'anis

Pommes façon Tatin, sablé Breton & glace vanille

ou

Salade d'agrumes & granité orange basilic

Mardi 14 Novembre - Midi

15 €

Tarte à l'oignon, espuma de lard fumé

Dos de cabillaud rôti, sauce Bonne-femme, pommes de terre à l'anglaise

Ile flottante au caramel

Mercredi 15 Novembre - Midi

16 €

Velouté de butternut & crème de Whisky

Blanquette de lotte & pâtes à l'encre de seiche

Cerises flambées sur glace vanille

Mercredi 15 Novembre - Soir

22 €

COMPLET

Velouté aux saveurs d'automne
ou Ceviche de St Jacques aux fruits exotiques

Côte de boeuf, jus de viande et garniture de légumes oubliés
ou Filet de lieu jaune, curry et poireaux

Plateau de fromages

Autour des fruits du verger

Jeudi 16 Novembre - Midi

14 €

COMPLET

Crème de champignons

Pavé de saumon grillé & Béarnaise

Tarte Bourdaloue

Jeudi 16 Novembre - Soir

18 €

COMPLET

LES RHONE-ALPES

Saucisson brioche

Filet de volaille aux morilles & crêpe Vonnassienne

Cervelles de Canut

Ile Flottante aux pralines roses

Vendredi 17 Novembre - Midi

19 €

Comme un risotto au riz vénéré, brochette de langoustines snackées, crémeux de langoustines, copeaux de parmesan

Suprême de volaille de Loué label rouge sauce Albufera, légumes au pot

ou

Dos de cabillaud, caviar de lentilles Beluga, cerfeuil tubéreux & genevoise de crustacés

Plateau de fromages sélectionnés par notre fromager

ou

Baba infusé au rhum, Mangue pochée, crème légère à la vanille & mangue rafraîchie d'un sorbet mangue

Lundi 20 Novembre - Soir

15 €

Velouté de champignons

Pavé de bœuf sauté aux poivres & gratin dauphinois

Panacotta & son coulis

Mardi 21 Novembre - Midi

16 €

Opéra de saumon fumé, crème ciboulette & mesclun de salade

Poulet sauté façon Vallée d'Auge & semoule aux raisins

Crêpes tièdes au beurre de cidre

Mercredi 22 Novembre - Midi

16 €

Velouté de butternut, crème de Whisky

Blanquette de lotte, pâtes à l'encre de seiche

Cerises flambées sur glace vanille

Mercredi 22 Novembre - Soir

19 €

LA CUISINE TRADITIONNELLE DE NOTRE TERROIR

Œuf parfait, rillauds confits mousseline de cèleri & mâche nantaise

ou

Crème renversée de champignons bruns de Saumur
& caramel de vin du Val de Loire

Poitrine de porc vendéen cuite basse température,
croquette de mogettes & légumes de saison

ou

Médaillon de lotte, beurre nantais et déclinaison de carottes des sables

Gâteau Nantais revisité

Jeudi 23 Novembre - Soir

14 €

Crème Dubarry

Pavé de saumon sauce Choron, carottes glacées & flan de brocolis

Tarte Normande

Vendredi 24 Novembre - Midi

18 €

LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE

Bouchée à la reine

ou

Soupe de poisson

Blanquette de veau à l'ancienne, riz Pilaf

ou

Filet de sole Dieppoise & pommes de terre à l'anglaise

Tarte Bourdaloue

ou

Beignets aux pommes

Lundi 27 Novembre - Soir

14 €

Macédoine de légumes

Estouffade de Bœuf Bourguignonne & Pâtes fraiches

Dame Blanche

Mardi 28 Novembre - Midi

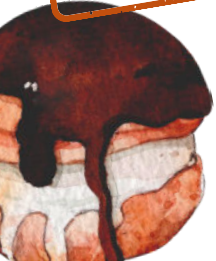
15 €

COMPLET

Opéra de poulet à l'estragon, mesclun de salade

Lieu cuit à la nacre, jardin végétal, beurre blanc

Grande profitérole au chocolat



Mercredi 29 Novembre - Soir

19 €

LA CUISINE TRADITIONNELLE DE NOTRE TERROIR

Œuf parfait, rillauds confits, mousseline de cèleri & mâche nantaise

ou

Crème renversée de champignons bruns de Saumur
& caramel de vin du Val de Loire

Poitrine de porc vendéen cuite basse température,
croquettes de mogettes & légumes de saison

ou

Médaillon de lotte, beurre nantais & déclinaison de carottes des sables

Gâteau Nantais revisité

Jeudi 30 Novembre - Soir

18 €

COMPLET

MENU BISTRONOMIQUE

Soupe de petits pois, mousse de fromage frais & menthe

ou

Salade César revisitée

Fish and chips, pommes allumettes & sauce tartare

ou

Tartare de Bœuf

Plateau de fromages

Brioche perdue, caramel & glace vanille

Décembre

Vendredi 1er Décembre - Midi

18 €

MENU THANKSGIVING

Evènement créé par les élèves en lien avec la section euro

Lundi 4 Décembre - Soir

15 €

Tarte à l'oignon

Poulet cocotte grand-mère

Brioche perdue & caramel beurre salé

Jeudi 7 Décembre - Soir

18 €

COMPLET

Avocat crevettes, sauce cocktail

ou

Velouté de champignon et oeuf mollet

Filet de limande dieppoise, garniture de saison

ou

Pavé de boeuf aux poivres, garniture de pomme de terre

Plateau de fromages

Aumonière aux pommes sauce caramel

Vendredi 8 Décembre - Midi

21 €

COMPLET

Terrine de canard aux pistaches, confiture d'oignons rouges
& pickles de légumes

ou

Soupe de moules AOP du Mont Saint Michel au safran

Côte de bœuf AOP Maine Anjou BIO mi-fumée au sarment de vigne,
sauce Béarnaise, pommes croquettes & pleurotes sautés

Cœur coulant chocolat, gelée de mûres maison & glace vanille bourbon

ou

Ile flottante aux pralines & pistaches

Lundi 11 Décembre - Soir

16 €

Œuf poché bourguignonne

Tajine de lotte, semoule épicée

Tarte Bourdaloue

Mardi 12 Décembre - Soir

18 €

Crème de fèves au Chaource

Pavé de biche Grand Veneur, Purée de patates douces,
marrons et champignons

Bavarois Champagne

Mercredi 13 Décembre - Midi

18 €

Cocktail de bienvenue

Feuilleté de moules & coques au safran

Magret de canard, pommes Sarladaises & légumes glacés

Pavlova aux fruits exotiques

Mercredi 13 Décembre - Soir

19 €

Buffet de charcuterie

Aile de raie & caviar d'aubergine

ou

Pavé de veau, ravioles & jus de viande

Plateau de fromages

Dessert autour du fromage blanc et des agrumes

ou

Crêpes Suzette au Cointreau

Jeudi 14 Décembre - Midi

16 €

COMPLET

Avocat cocktail revisité

Plat surprise

Tulipe de fruits frais sauce chocolat et chantilly

Jeudi 14 Décembre - Soir

16 €

Velouté Dubarry

Coquilles St Jacques, fondue de poireaux & beurre blanc

Fondant au chocolat & crème anglaise

Vendredi 15 Décembre - Soir

32 €

COMPLET

SOIRÉE À THÈME - TERMINALE BAC PRO REST

Mardi 19 Décembre - Midi

17 €

COMPLET

Assiette Nordique

Filet de canette Dolce Forte, pommes cocottes & flan de potimarron

Panna cotta au coulis de framboise

Mardi 19 Décembre - Soir

19 €

L'ALSACE-LORRAINE

Foie gras de canard mi-cuit, gelée de vendanges tardives

Cuisse de lapin au Riesling,
choucroute, pomme de terre & trompettes de la mort

Plateau de fromages

Baba au rhum

Mercredi 20 Décembre - Midi

18 €

Cocktail de bienvenue

Feuilleté de moules & coques au safran

Magret de canard, pommes Sarladaises, légumes glacés

Pavlova aux fruits exotiques

Mercredi 20 Décembre - Soir

19 €

COMPLET

Autour du saumon fumé ou Royale de foie gras & oignons confits

Magret de canard, polenta & poires
ou Noix de St Jacques, champignons & courges

Plateau de fromages

Dessert de Noël

Jeudi 21 Décembre - Midi

16 €

Avocat cocktail revisité

Plat surprise

Tulipe de fruits frais sauce chocolat et chantilly

Vendredi 22 Décembre - Midi

20 €

COMPLET

Terrine de saumon frais et fumé & crème de cerfeuil

ou

Saint Jacques rôties & andouille de Guémené,
texture de chou-fleur cru & cuit, émulsion à l'estragon

Filet de poulet de Challans label rouge farci aux cèpes & foie gras,
sauce royale & tagliatelles fraîches

ou

Magret de canard au poivre & gratin dauphinois

Bûche de Noël aux fruits exotiques façon Pavlova

Janvier

Mardi 9 Janvier - Midi

14 €

Cappuccino de Butternut à la Fourme d'Ambert

Daube de bœuf à l'Anjou Rouge & tagliatelles fraîches

Galette des rois

Mardi 9 Janvier - Soir

18 €

Piperade d'œufs brouillés au piment d'Espelette

Entrecôte double ou simple, Sauce Bordelaise & Pommes Sarladaises

Tartelette chocolat noix

Jeudi 11 Janvier - Midi

15 €

Tarte à l'oignon

Estouffade Bourguignonne

Blanc manger fruits rouges

Jeudi 11 Janvier - Soir

18 €

Tarte à l'échalotte & mousse de chèvre

Ballotine de volaille farcie & garniture de saison

ou

Pavé de cabillaud bonne femme & riz pilaf

Plateau de fromages

Bananes flambées

ou

Pavlova aux fruits exotiques

Vendredi 12 Janvier - Midi

16 €

MENU BIEN-ÊTRE

Mangez gourmand et sainement après les fêtes.

Lundi 15 Janvier - Soir

16 €

Assiette de saumon fumé par nos soins

Suprême de volaille farci aux champignons

Crêpe à la normande

Mardi 16 Janvier - Midi

16 €

Millefeuille de chèvre aux piquillos

Poulet de Challans Label Rouge en cocotte, garniture grand-mère

Ananas rôti, glace au rhum & tuile aux amandes

Mardi 16 Janvier - Soir

18 €

SAVEURS OCCITANES

Assiette de fruits de mer

Queue de lotte au chorizo, riz sauvage & coulis de tomates

Tartelette Chiboust Abricot

Mercredi 17 Janvier - Soir

21 €

COMPLET

Risotto de coquillages

Sole Meunière beurre noisette & accompagnement de saison

ou

Filet de poulet Label Rouge de Challans, lard & noisette

Plateau de fromages

Pavlova aux fruits exotiques

ou

Crémeux chocolat, caramel beurre salé

Jeudi 18 Janvier - Midi

15 €

Quiche Lorraine

Veau Marengo

Bavarois poire-chocolat

Jeudi 18 Janvier - Soir

15 €

MENU REGIONNAL - GRAND EST

Flammenküche

Choucroute de la mer

Mirabelle flambée & glace au Kirsch

Vendredi 19 Janvier - Midi

18 €

Œuf cuit parfait, cèpes & parmesan

ou

Grosse pomme de terre confite, coquillages & crustacés

Effiloché de raie et coques, beurre au Yuzu & gnocchi de pommes de terre

ou

Râble de lapereau & panier de légumes

Gâteau Nantais & déclinaison de pommes

ou

Cerises flambées & sablé breton

Lundi 22 Janvier - Soir

17 €

Velouté de potiron aux châtaignes

Côte de bœuf & pommes Pont-Neuf

Bavarois poire chocolat

Mardi 23 Janvier - Midi

15 €

Salade Lyonnaise

Filet de daurade en croûte d'herbes, crémeux de carotte, pleurotes sautées

Millefeuille au caramel

Mardi 23 Janvier - Soir

21 €

Cuisses de grenouilles revisitées
ou Carpaccio de St Jacques vinaigrette asiatique

Suprême de volaille aux trois purées
ou Pavé de cabillaud en croute, beurre d'algue & quinoa façon pilaf

Buffet de desserts ou Bananes flambées

Mercredi 24 Janvier - Midi

12 €

MENU FAST FOOD
(1 verre de Soda ou de vin compris)

Hamburger Créatif

Chocolat liégeois

Mercredi 24 Janvier - Soir

18 €

Dorade, lait de coco, citron vert & curry

Filet de Merlu & déclinaison de courges
ou
Tourte de Volaille

Plateau de fromages

Chou Craquelin chocolat
ou
Pommes flambées par nos soins

Mardi 30 Janvier - Midi

14 €

Velouté de chou-fleur aux coques

Escalope de veau viennoise & pommes sautées à cru

Assiette de fruits frais & sirop épicé

Mardi 30 Janvier - Soir

21 €

Cuisses de grenouilles revisitées
ou Carpaccio de St Jacques vinaigrette asiatique

Suprême de volaille aux trois purées
ou Pavé de cabillaud en croute, beurre d'algue & quinoa façon pilaf

Buffet de desserts ou Bananes flambées

Mercredi 31 Janvier - Soir

19 €

Tarte fine aux légumes d'hiver & fromage frais

Filet de Dorade, croute de chorizo & piquillos
ou Pavé de Veau, petit épeautre & poireaux

Assiette de fromages

Buffet de desserts

Février

Jeudi 1er Février - Midi

17€

Crème de champignons

Dos de cabillaud en croûte d'algues, pilaf d'épeautre,
coulis de poivron & crème d'ail

Crêpes flambées

Lundi 5 Février - Soir

14 €

Avocat, crevettes & sauce cocktail

Escalope de volaille viennoise & pommes sautées

Tarte au citron meringuée

Mardi 6 Février - Midi

16 €

Œuf parfait façon Florentine

Queue de lotte à l'américaine & riz safrané

Plateau de fromages

ou

Crumble pomme-myrtille & glace vanille

Mercredi 7 Février - Soir

18 €

LA BRASSERIE

Comme une salade Lyonaise
ou Souflé au fromage

Tartare de bœuf & frites maison
ou Fish and chips, sauce tartare
ou Filet de poulet grillé, sauce au poivre & gratin dauphinois

Omelette norvégienne
ou Brioche perdue, caramel au beurre salé & glace vanille

Jeudi 8 Février - Midi

15 €

Assiette terre et mer

Bavette à l'échalotte, gratin Dauphinois

Profiteroles au chocolat

Jeudi 8 Février - Midi

17 €

Crème de champignons

Dos de cabillaud en croûte d'algues, pilaf d'épeautre,
coulis de poivron & crème d'ail

Crêpes flambées

Jeudi 8 Février - Soir

16 €

ALLEMAGNE

Buffet d'entrées

Choucroute de la mer

Forêt noire

ou

Cerises flambées

Vendredi 9 Février - Soir

30 €

SOIRÉE À THÈME - TERM BAC PRO REST APP.

Lundi 12 Février - Soir

16 €

Tarte piperade aux fruits de mer

Filet mignon laqué au miel et au soja, nouilles chinoises

Plateau de fromages

Assiette de fruits frais & sorbet citron

Mardi 13 Février - Midi

16 €

Carpaccio de dorade, kumquat & citron vert

Tajine d'agneau aux amandes

Crème catalane

Mardi 13 Février - Soir

15 €

Tarte océane

Poulet rôti, pommes gaufrettes

Chocolat Liégeois

Mercredi 14 Février - Soir

18 €

LA BRASSERIE

Comme une salade Lyonaise

ou

Soufflé au fromage

Tartare de bœuf & frites maison

ou

Fish and chips, sauce tartare

ou

Filet de poulet grillé, sauce au poivre & gratin dauphinois

Omelette norvégienne

ou

Brioche perdue, caramel au beurre salé & glace vanille

Jeudi 15 Février - Midi

15 €

Assiette Terre & Mer

Steak au poivre & pommes Duchesse

Choux chantilly

Jeudi 15 Février - Soir

17 €

Croustade d'œufs brouillés à la Portugaise

ou

Assiette de charcuterie

Filet mignon de porc à la moutarde & garniture de saison

Plateau de fromages

Dame blanche

ou

Moelleux au chocolat & crème anglaise

Vendredi 16 Février - Soir

30 €

COMPLET

SOIRÉE À THÈME - TERMINALE STHR

Mardi 20 Février - Soir

21 €

INSPIRATIONS GRANDS CHEFS

Fond d'artichaut au foie gras d'**Eugénie Brazier**

Suprême de volaille rôti & purée de pommes de terre de **Joël Robuchon**

Plateau de fromages de nos régions

Soufflé au grand Marnier de **Paul Bocuse**

Mercredi 21 Février - Soir

16 €

EXAMEN

Menu du jour

Jeudi 22 Février - Soir

16 €

EXAMEN

Menu du jour

Mars

Lundi 4 Mars - Soir

12€

Salade César

Fish and chips

Coupe glacée

Mercredi 6 Mars - Soir

20 €

LE GASTRONOMIQUE

Déclinaison autour des légumes d'hiver

Saint Jacques bretonnes, risotto de petit épeautre & émulsion de coquillages

ou

Pavé de veau Maine-Anjou, gnocchis de pommes de terre & son jus réduit

Sélection de fromages

Finger tout chocolat ou Cœur de fruits exotiques

Lundi 11 Mars - Soir

14 €

EXAMEN

Menu du jour

Mardi 12 Mars - Midi

14 €

Salade Waldorf

Fricassée de volaille à l'ancienne & risotto aux champignons

Tarte aux pommes à la Normande & sauce caramel beurre salé

Mardi 12 Mars - Soir

17 €

EXAMEN

Menu du jour

Mercredi 13 Mars - Soir

20 €

COMPLET

LE GASTRONOMIQUE

Déclinaison autour des légumes d'hiver

Saint Jacques bretonnes, risotto de petit épeautre & émulsion de coquillages

ou

Pavé de veau Maine-Anjou, gnocchis de pommes de terre & son jus réduit

Sélection de fromages

Finger tout chocolat

ou

Coeur de fruits exotiques

Jeudi 14 Mars - Midi

17 €

Feuilleté d'œufs brouillés

Brochette de Saint- Jacques au jus safrané, riz pilaf & petits légumes.

Pêches flambées & glace vanille.

Jeudi 14 Mars - Soir

17 €

LA BOURGOGNE

Œuf en Meurette

Bœuf Bourguignon & pâtes fraiches

Plateau de fromages

Dessert autour de la pomme

Vendredi 15 Mars - Soir

32 €

COMPLET

SOIRÉE À THÈME - PREMIÈRE BAC PRO REST

Lundi 18 Mars - Soir

14 €

EXAMEN

Menu du jour

Mardi 19 Mars - Midi

15 €

Cassolette de coquillages

Cuisse de lapin à la moutarde, carotte glacé & riz pilaf

Crêpes Suzette

Mardi 19 Mars - Soir

17 €

EXAMEN

Menu du jour

Mercredi 20 Mars - Soir

19 €

Buffet de la Mer

Râble de Lapin farci

ou

Papillote de Cabillaud, petits légumes et beurre blanc

Tarte au citron déstructurée

ou

Assiette de fruits frais, sorbets

Jeudi 21 Mars - Midi

17 €

Œuf mollet Florentine

Noix de St Jacques rôties, fondue de poireau et légumes grillés

Bananes flambées & glace vanille

Jeudi 21 Mars - Soir

15 €

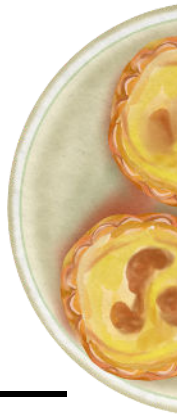
LE PORTUGAL

Accras de morue & sauce aïoli

Sauté de porc à la portugaise & Patatas bravas

Plateau de fromages

Pastel de nata ou Salade d'agrumes



Vendredi 22 Mars - Soir

30 €

COMPLET

SOIRÉE À THÈME - PREMIÈRE BAC STHR

Lundi 25 Mars - Soir

18 €

Bouchée à la reine aux crustacés

Médaillon de veau Duroc

ou

Filet de sole Limande meunière

Café gourmand

Mardi 26 Mars - Midi

17 €

Champignons à la Saumuroise

Entrecôte grillée, sauce béarnaise & gratin Dauphinois

Tarte aux pommes caramélisées & crème anglaise au cidre

Vendredi 29 Mars - Midi

21 €

Gambas sautées & ragout de légumes en Bouillabaisse à l'œuf Bio coulant

ou

Coquilles St Jacques lutées & fumet de St Jacques crémé

Filet de canette de Challans Label rouge, quinoa d'Anjou, mini carotte & purée de carotte au curcuma

Plateau de fromages sélectionnés par notre fromager

ou

Sablé noix de coco & segments d'agrumes, crémeux citron & confit de poire thym citron

---

Vendredi 29 Mars - Soir

35 €

SOIRÉE À THÈME - BTS MHR 2

Avril

Mardi 2 Avril - Midi

16 €

Poke Bowl de dorade

Darne de saumon grillée, sauce vierge & polenta aux mendiants

Poire Belle Hélène

Mercredi 3 Avril - Midi

20 €

LE GASTRONOMIQUE

Kir pétillant

Risotto aux morilles et asperges

Filet de canette en croûte d'herbes avec ses légumes primeurs

Plateau de fromages

Fraisier

Jeudi 4 Avril - Soir

16 €

ON DIRAIT LE SUD

Salade Niçoise et pain Bagnat

Lapin sauté à la provençale

Tarte au citron meringué

Vendredi 5 Avril - Midi

22 €

L'UNIVERS DE LA BRASSERIE

Au choix: Gratinée des halles, Œufs mimosa , Escargots au beurre persillé, Pâté en croute ou Saumon gravlax

Au choix: Andouillette 5A , Tartare de bœuf au couteau, Choucroute de la mer, Confit de canard & pommes Sarladaises ou Raviole & crème de parmesan

Au choix: Crêpes Suzette, Ile flottante, Vacherin glacé aux framboises, Chocolat Liégeois ou Tarte aux fraises

---

Vendredi 5 Avril - Soir

28 €

COMPLET

SOIRÉE À THÈME - SECONDE BAC STHR

Mercredi 10 Avril - Midi

20 €

LE GASTRONOMIQUE

kir pétillant

Risotto aux morilles et asperges

Filet de canette en croûte d'herbes avec ses légumes primeurs

Plateau de fromages

Fraisier

Mercredi 10 Avril - Soir

22 €

COMME LES GRANDS BUFFETS

Vivez l'expérience unique des grands buffets.

Jeudi 11 Avril - Soir

18 €

L'AQUITAINE

Salade Landaise

Magret de canard & pommes Sarladaises

Assiette de fromages

Variation gourmande

Vendredi 12 Avril - Midi

20 €

Tartare de truite et concombre, lait mousseux de concombre, & œuf de caille

ou

Langoustines, crique de pommes de terre, petite salade
& jus de langoustines

Parmentier de confit de canard, jeunes pousses de salade
aux légumes racine & jus corsé au vin rouge

ou

Ris de veau de deux façons & braisé à brun et à blanc

Plateau de fromages sélectionnés par notre fromager

ou

Tulipe de fraises Élysée

Vendredi 12 Avril - Soir

28 €

COMPLET

SOIRÉE À THÈME - SECONDE BAC PRO REST

Lundi 15 Avril - Soir

17 €

Tartare de saumon

Filet de rouget, risotto aux petits légumes

ou

Filet de Volaille en croute d'herbes

Plateau de fromages

Paris-Brest

Mardi 16 Avril - Midi

14 €

DEJEUNER IRLANDAIS

Cocktail & amuse-bouches

Fish and chips & sauce tartare

Cheesecake au Baileys

Jeudi 18 Avril - Midi

17 €

Asperges & sauce Hollandaise

Pavé de cabillaud, écrasé de pomme de terre & vierge de légumes

Crêpes flambées

Vendredi 19 Avril - Midi

20 €

Feuilleté d'asperges, sauce Hollandaise selon Escoffier

ou

Salade de légumes croquants, miel & langoustines en tempura

Souris d'agneau braisée & légumes glacés

ou

Lotte poudré d'algues, rizotto d'épeautre, betterave rouge, brocoli & jus d'arêtes torréfiées

Fraises Melba

ou

Rhubarbe pochée à la vanille, gariguette, biscuit sablé & sorbet basilic

Vendredi 19 Avril - Soir

32 €

SOIRÉE À THÈME - BTS MHR 1

Lundi 22 Avril - Soir

16 €

Buffet de crudités

Navarin d'agneau aux pommes de terre

Tiramisu

Mardi 23 Avril - Soir

19 €

LA BRASSERIE

Bouchée à la Reine

Bar flambé à l'anis & printanière de légumes
ou
Blanquette de veau & riz pilaf

Plateau de fromages

Buffet de desserts

Mercredi 24 Avril - Soir

19 €

Tartare de saumon

Carré de porc, pommes & cidre
ou Lotte, épinards & topinambours

Assiette de fromages

Macaronade fraise & rhubarbe
ou Sablé breton, pistaches & fraises fraiches

Mai

Mardi 7 Mai - Midi

16 €

Asperges & sauce mousseline à l'orange

Magret de canard Satay & Wok printanier

Tartelette aux fraises

Mardi 14 Mai - Midi

16 €

Buffet d'entrées variées

Bourride Sétoise

Buffet de desserts de saison

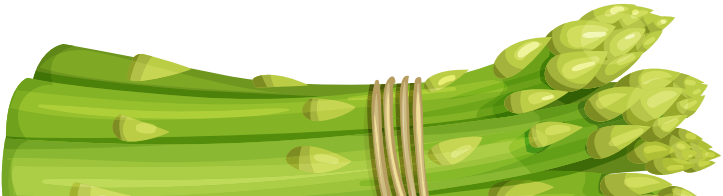
Jeudi 16 Mai - Midi

17 €

Asperges & sauce Mousseline

Filet de lieu jaune sur sa julienne de légumes & pommes de terre rôties

Crêpes Suzette



Jeudi 16 Mai - Soir

15 €

EXAMEN

Menu du jour

Mardi 21 Mai - Soir

17 €

CUISINE DU SOLEIL

Pissaladière sur mesclun

Filet de dorade flambée à l'anis & fine ratatouille

Gratin de fruits frais acidulés ou Pêches flambées sur glace vanille

Jeudi 23 Mai - Soir

18 €

EXAMEN

Menu du jour

Juin

Mardi 4 Juin - Soir

19 €

Feuilleté d'asperge sauce mousseline

Steak au poivre, gâteau de topinambour, pommes Pont Neuf

Soupe de fraise, sorbet basilic

Jeudi 6 Juin - Soir

19 €

EXAMEN

Menu du jour

Vendredi 14 Juin - Soir

30 €

SOIRÉE À THÈME
PREMIÈRE BAC PRO REST APP.

Offrez un moment culinaire inoubliable à votre entourage avec notre bon cadeau pour un cours de cuisine.
En compagnie de nos chefs, découvrez, apprenez, perfectionnez-vous en toute convivialité et simplicité pendant nos ateliers de cuisine.
Et surtout, dégustez vos plats lors d'un repas au sein de notre restaurant d'application.

Commandez votre bon cadeau :

Par téléphone au 02 41 63 74 74
Par mail à : reservation-restaurant@jeannedelanoue.com

Batel

Ingenierie d'énergies

Bureau d'études électrique - thermique - SSI

La Novathèque - 5 Bd Pierre Lecoq - 49300 CHOLET

☎ : 02 41 49 18 20 - ✉ : contact@batel.fr

Site internet : http://www.batel.fr

ANJOU MAINE

Toute une banque pour vous

1 Place du 77ème Régiment d'infanterie

49300 Cholet

Tel.: 02 41 62 33 06

www.credit-agricole.fr

Groupe HOFICA

Le Groupe HOFICA est un réseau innovant aux multi savoir-faire comprenant 8 sociétés spécialisées dans la découpe, la fabrication et l'ennoblissement sur matières souples. Située à proximité de Cholet (Maine-et-Loire) et en Mayenne, notre fabrication est 100% Made in France. Nous travaillons majoritairement pour des maisons haut de gamme et luxe dans les secteurs de la maroquinerie, de la haute-couture, de l'ameublement, de l'équipement pour yachting, du loisir…

9 rue de l'Europe - BP 23, 49360 Maulevrier | +33 2 41 55 91 05

www.hofica.com

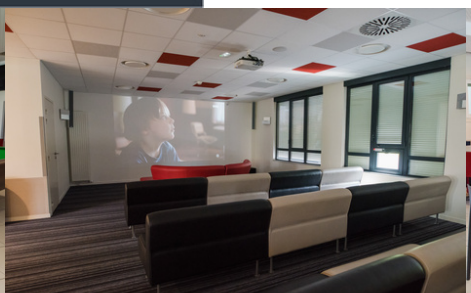
CRESPY & AUMONT
architectes

Résidence l'Hermitage
20 Avenue Patton
49000 Angers

Tel : +33(0) 2 41 88 82 23

Mail : info@crespy-aumont.fr

www.crespy-aumont.fr



SYGMA

PROPRETÉ

& SERVICES ASSOCIÉS

SOLIDAIRE ET RESPONSABLE

5 RUE DE LA FLÈCHE
49300 CHOLET

CONTACT@SYGMA-PROPRETE.FR
TÉL. : 02 41 75 83 45

Efficacité économique finalité sociétale

SYGMA s'engage sur des valeurs fortes :

- Pour la satisfaction de ses clients.
- Pour l'environnement, en adoptant une démarche RSE
- Pour le territoire, avec les acteurs du bassin.
- Pour sa mission d'insertion professionnelle des personnes les plus fragiles.

- **Prestations de qualité en adéquation avec vos attentes**
- **Des collaborateurs qualifiés et de confiance**
- **Des partenaires locaux**
- **Des produits respectueux des utilisateurs et de l'environnement**

Une entreprise de Propreté et services associés. Solidaire et responsable

Nous remercions nos sponsors pour leur aimable participation à l'élaboration de ce catalogue.

THOMAS

DISTRIBUTEUR MATIERES PREMIERES BOULANGERIE / PATISSERIE ET METIERS DE BOUCHE

DISTRIBUTEUR

Un magasin de plus de 250m2

Magasin ouvert aux particuliers et aux professionnels
Le Lundi 14h-18h
Du Mardi au Vendredi 9h-12h, 14h-18h30
Le Samedi 9h-12h

Un large choix de dragées de qualité !
Tout pour satisfaire vos papilles, boitages, nappages, décorations de tables...
Ainsi que des conseils dans la préparation de tous vos évènements familiaux, Baptêmes, Communions, Mariages...

THOMAS

DISTRIBUTEUR

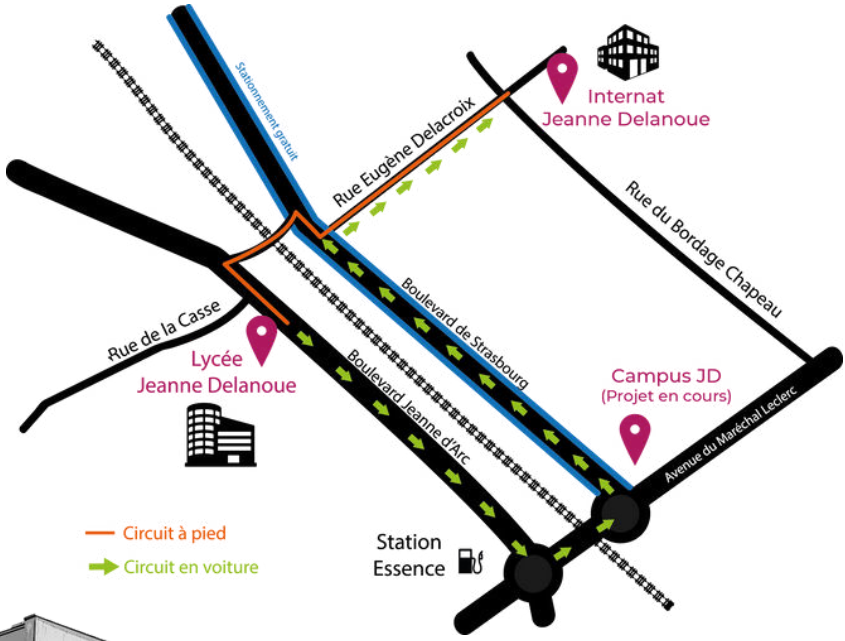
THOMAS CHALLANS
Tél. 02 51 68 16 52
1 Rue Jacques Cartier - P. A. Les Judices Sud
85300 CHALLANS

THOMAS CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 11 10
3 Rue Denis Papin - Z. I. NORD
86100 CHATELLERAULT

THOMAS CHOLET
Tél. 02 41 62 10 80
28 Rue de La Jominière
49300 CHOLET

richou
AGENCE DE VOYAGES
Séjours libres - Circuits accompagnés
Croisières - Voyages sur mesure
www.richou-voyages.fr

EJS
Groupe Richou
Sorties pédagogiques
Séjours linguistiques
Voyages scolaires & éducatifs
www.ejs-richou.fr



Lycée - Centre de Formation en Continue - IFAS - Jeanne Delanoue

11 Bd Jeanne d'Arc - BP 60427 - 49304 CHOLET Cedex

Tél. 02 41 63 74 74

www.jeannedelanoue.com - contact@jeannedelanoue.com