

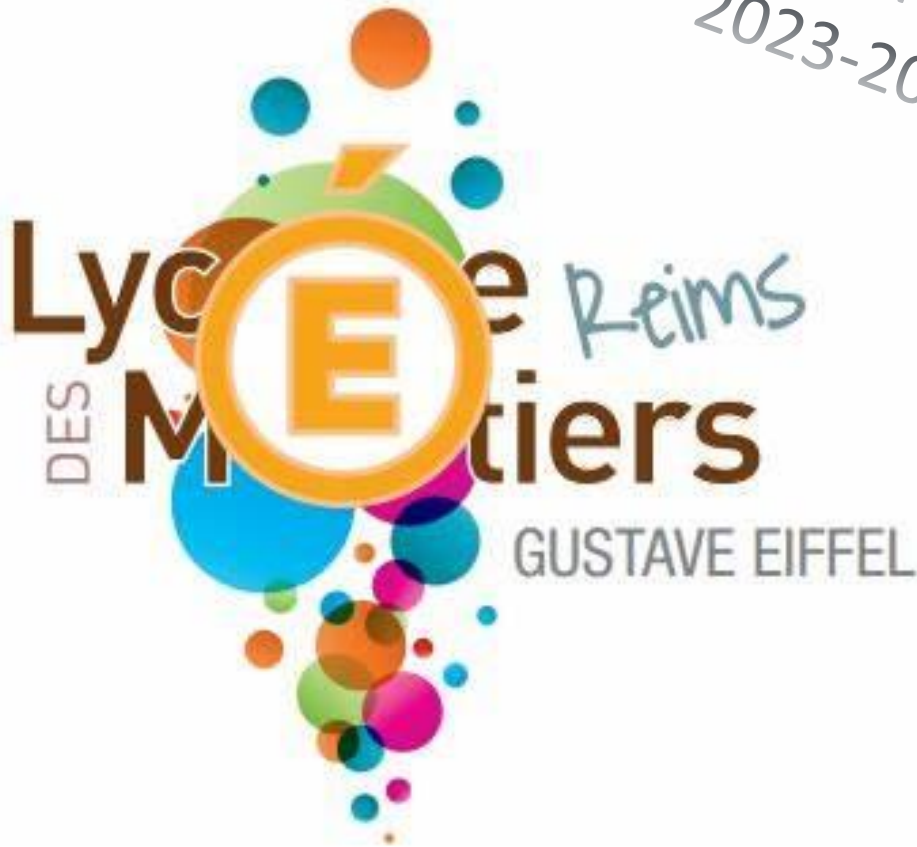


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Lycée professionnel - Lycée des métiers
Gustave Eiffel - Reims

2^{ème} semestre
2023-2024



Lycée des Métiers de la Restauration et de l'Alimentation Gustave Eiffel

Restaurant Bagnolet – Brasserie Jean Esquetet

34 rue de Neufchâtel

51066 REIMS Cedex

☎ Accueil lycée : 03.26.50.65.00

Nos formules

Restaurant Le Baignolet

Déjeuners du lundi au vendredi

Dîners du mardi au jeudi

- Début de service : 12h15 / 12h30
- Fin de service : 14h / 14h30
- Début de service : 19h15 / 19h45
- Fin de service : 22h

En cas d'arrivée tardive, l'accès à l'établissement se fera par le portail livraison en composant le numéro suivant : 03.26.50.65.19

Nos services sont réalisés par des élèves souvent mineurs, parfois ayant moins de 16 ans. C'est pourquoi nous vous remercions de bien veiller à respecter les horaires du soir. Nous comptons sur votre compréhension.

Déjeuner en menu
traditionnel à 13,50€

Entrée
Plat
Dessert

Déjeuner en menu
à choix à 16€

Entrées
Plats
Desserts

Dîner en menu
gastronomique à 22€

Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Dessert

Les prix sont indiqués hors boissons et ne concernent pas les repas à thème et les soirées exceptionnelles.

Brasserie Jean Esquenet

Certains déjeuners en semaine :

- Service rapide, moins d'une heure (à préciser dès votre arrivée)
- Avec ou sans réservation de 12h15 à 14h

Nouveau !

Plat du jour à 7€

Formule 2 plats à 11€

Entrée + Plat
Ou
Plat + Dessert

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

En fonction des arrivages ou d'impératifs pédagogiques, nos menus sont publiés sous réserve de modifications ou d'annulations exceptionnelles.

Informations à notre aimable clientèle

Réservation

Nos repas sont proposés principalement sur réservation.

Nouveau !

Effectuez votre demande de réservation en ligne.

C'est par ici : [Réservation restaurant - Lycée Gustave Eiffel](#)

Cliquez ou Flashez



Pour toute autre réservation non disponible sur le site de réservation ou demande particulière, merci de bien vouloir nous contacter par téléphone.

*Pour des raisons pédagogiques, nous ne pouvons garantir votre réservation. Absences, projets, convocations... peuvent être la cause d'annulation de réservation.
Dans ce cas, vous serez avertis par téléphone.*

Accéder aux restaurants

En raison du plan Vigipirate actuellement en vigueur, nous vous prions de bien vouloir respecter quelques règles de sécurité lors de votre venue dans notre établissement.

Stationnement des véhicules interdit au sein de l'établissement



Demande et vérification d'identité à l'entrée dans l'établissement

Pour les personnes à mobilité réduite, seuls les véhicules qui seront identifiés et signalés à l'accueil du lycée pourront accéder au restaurant et seront autorisés à déposer les personnes au sein même de l'établissement. Le véhicule devra ressortir par la suite.

Afin de simplifier les démarches, pour toute réservation de groupes (supérieure à 15 personnes), nous vous prions de bien vouloir nous transmettre le nom des personnes qui seront présentes lors de la manifestation.



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 08 janvier RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC		
Du Mardi au Vendredi	Menu sans choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 09 janvier RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	Mercredi 10 janvier RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Jeudi 11 janvier Menu sans choix <i>L'oignon doux, en raviole, en soupe, en tartine</i> ~ <i>Tartare de bœuf, pommes allumettes, salade et ses condiments</i> ~ <i>Tarte Bourdaloue aux poires</i>	Vendredi 12 janvier Menu sans choix <i>Tartare de saumon et aromates</i> ~ <i>Escalope de veau panée, tagliatelles sauce forestière</i> ~ <i>Bananes rôties aux épices, glace vanille sauce caramel</i>	

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 08 janvier RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	Jeudi 11 janvier <i>Potage Saint-Germain</i> ~ <i>Poulet sauté chasseur</i> ~ <i>Choux chantilly</i>	

Semaine 02 du 08 janvier 2024 au 12 janvier 2024

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 16€ ou 19€

Mardi 09 janvier

RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC

Mercredi 10 janvier

Menu à 16€

Quiche cheddar fondue de tomates
~
Steak au poivre, jardinière de légumes
~
Choux à la crème

Jeudi 11 janvier


Menu à 19€

Mise en bouche
~
Tourte aux poireaux
~
Suprême de volaille, légumes oubliés
~
Plateau de fromages (supplément 3€)
~
Galette des rois







Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 15 janvier Quiche lorraine ~ Suprême de volaille Vallée d'Auge ~ Banana split		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
 <p>Mardi 16 janvier & Jeudi 18 janvier</p> <p><i>Nems de gambas à l'indonésienne</i> Ou Crème légère de champignons façon cappuccino, julienne de jambon des Ardennes ~ Le curry de volaille, légumes croquants et chou Ou Mignon de porc en croûte d'herbes, légumes oubliés, sauce à la moutarde violette ~ Salade de fruits exotiques Ou Galette des rois</p>	Mercredi 17 janvier RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
	Vendredi 19 janvier RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
Lundi 15 janvier Saucisson brioché ~ Poulet à l'américaine ~ Mousse au chocolat	Jeudi 18 janvier Légumes à la Grecque ~ Mignon de porc, jardinière de légumes oubliés ~ Galette des rois	



Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner
<i>Menu gastronomique à 22€</i>
Mardi 16 janvier <i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>
Mercredi 17 janvier <i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>
Jeudi 18 janvier <i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
<p>Lundi 22 janvier</p> <p>Quiche lorraine ~ Suprême de volaille Vallée d'Auge ~ Banana split</p>		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
 <p>Mardi 23 janvier & Jeudi 25 janvier</p> <p>Nems de gambas à l'indonésienne Ou Crème légère de champignons façon cappuccino, julienne de jambon des Ardennes ~ Le curry de volaille, légumes croquants et choux Ou Mignon de porc en croûte d'herbes, légumes oubliés, sauce à la moutarde violette ~ Salade de fruits exotiques Ou Galette des rois</p>	<p>Mercredi 24 janvier</p> <p>Gambas au chou blanc Ou Bavarois de champignons et croustillant de pancetta ~ Poulet cocotte grand-mère, pommes paille Ou Mignon de porc à la moutarde de Reims, déclinaison de panais ~ Salade de fruits exotiques Ou Galette des rois</p> 	<p>Vendredi 26 janvier</p> <p>Champignons de Paris en velouté et sa garniture Ou Brochette de gambas au safran, crémeux d'artichaut ~ Filet mignon de porc rôti à la moutarde, panais en deux cuissons Ou Poulet grillé à l'américaine ~ Salade de fruits exotiques Ou Galette des rois</p> 

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
<p>Lundi 22 janvier</p> <p>Saucisson brioché ~ Poulet à l'américaine ~ Mousse au chocolat</p>		<p>Jeudi 25 janvier</p> <p>Brochette de gambas au curcuma ~ Poulet sauté Champeaux, embeurrée de choux et carottes glacées ~ Salade de fruits exotiques</p>



Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 23 janvier

Mise en bouche

~

Huitres en deux façons

~

Magret de canard pané de poivre, petits navets et pommes de terre glacés au jus d'orange

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Brownies noisettes, caramel mou, gelée et glace chocolat lait

Mercredi 24 janvier

Mise en bouche

~

Feuilleté de moules et julienne de légumes

~

Selle d'agneau rôtie, pomme Anna

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Cornet de fruits exotiques

Jeudi 25 janvier

Mise en bouche

~

Cuisses de grenouilles provençales

~

Sole grillée Ou meunière

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Café gourmand

Tarte citron noisette, citron caviar



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
<p>Lundi 29 janvier</p> <p>Potage Saint Germain ~ Blanquette de veau, riz pilaf ~ Crêpes soufflées</p>		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 30 janvier & Jeudi 1^{er} février</p> <p>La coquille Saint-Jacques au gratin Ou Œufs brouillés aux herbes ~ Carré de veau poêlé, flan de poireaux, pommes château Ou Joue de bœuf cuisinée comme un bourguignon, champignons et lardons, fine purée de céleri rave ~ Aumonière à la normande Ou Opéra</p>	<p>Mercredi 31 janvier</p> <p>Œufs brouillés au saumon fumé Ou Noix de Saint-Jacques justes poêlées, purée de céleri à la vanille ~ Macreuse et joue de bœuf cuites comme un pot-au-feu, poireaux, carottes, pommes de terre Ou Carré de veau rôti, pommes boulangères ~ Crêpes et accompagnements au choix Ou Opéra</p>	
		<p>Vendredi 02 février</p> <p>Saint-Jacques en carpaccio, vinaigrette d'agrumes, pousses de roquette Ou Œuf en gelée ~ Macreuse et joue de bœuf cuites comme un pot-au-feu, céleri rave et pommes de terre Ou Carré de veau poêlé Bruxelloise ~ Crêpes Ou Opéra</p>

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
	<p>Lundi 29 janvier</p> <p>Gougère au fromage ~ Steak au poivre, ratatouille ~ Bananes flambées, glace et tuile</p>	<p>Jeudi 1^{er} février</p> <p>Œuf poché Henri IV ~ Bœuf bourguignon, billes de céleri, choux de Bruxelles ~ Opéra</p>



Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 30 janvier

Mise en bouche

~

Quenelle de brochet sauce Nantua

~

Contre filet de bœuf mariné à la sauce soja, pâtes chinoises et légumes de saison

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Tropical et tuile de riz

Mercredi 31 janvier

Mise en bouche

~

Endives de pleine terre esprit au gratin, jambon, truffe

~

Sole Fécampoise, chou-fleur et Arancini

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Crêpes Suzette

Jeudi 1^{er} février

Mise en bouche

~

Foie gras vin chaud

~

Dos de cabillaud vapeur, sauté et grillé à la Bordelaise, riz arlequin

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Ananas flambé, roll's cake exotique



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 05 février <i>Potage Saint Germain</i> ~ <i>Blanquette de veau, riz pilaf</i> ~ <i>Crêpes soufflées</i>		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 06 février & Jeudi 08 février <i>La coquille Saint-Jacques au gratin</i> Ou <i>Œufs brouillés aux herbes</i> ~ <i>Carré de veau poêlé, flan de poireaux, pommes château</i> Ou <i>Joue de bœuf cuisinée comme un bourguignon, champignons et lardons, fine purée de céleri rave</i> ~ <i>Aumônière à la normande</i> Ou <i>Opéra</i>	Mercredi 07 février <i>Saint-Jacques en persillade cuites en coquille</i> Ou <i>Œufs pochés façon bourguignonne, canapé brioché</i> ~ <i>Carré de veau, pommes fondantes, céleri rave</i> Ou <i>Joue de bœuf braisée aux carottes, timbale de poireaux</i> ~ <i>Mille-feuille en dentelle de crêpes</i> Ou <i>Opéra</i>	Vendredi 09 février <i>Œufs brouillés au saumon fumé</i> Ou <i>Coquille Saint-Jacques au gratin</i> ~ <i>Carré de veau rôti, poireaux en déclinaison</i> Ou <i>Estouffade bourguignonne</i> ~ <i>Crêpes</i> Ou <i>Opéra</i>

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
Lundi 05 février ÉLÈVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi 08 février <i>Saint-Jacques à la nantaise, fondue de poireaux</i> ~ <i>Carré de veau, pommes fondantes</i> ~ <i>Crêpes</i>	



Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 06 février

Mise en bouche

~

Cèleri rémoulade à la moutarde violette, petites langoustines sautées minute

~

Suprême de volaille fermière, cuit à l'étouffé, riz pilaf et choux de Bruxelles glacés au jus de volaille

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Vacherin aux agrumes

Mercredi 07 février

Soirée Montagnarde



Mise en bouche

~

Cromesquis de Tomme de Savoie et son duo de charcuteries de montagne

~

Filet de maigre, tartelette de pommes de terre et Reblochon, jus fumé

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Gratin de fruits frais au Génépi, glace vanille



Jeudi 08 février

Mise en bouche

~

Œuf cocotte, émulsion Chaource

~

Canard en deux services au chou rouge

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Panna cotta "Dulcey" et marmelade exotique



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
<p>Lundi 12 février</p> <p>Œuf mollet, sauce Aurore ~ Poulet sauté basquaise, pommes cocottes ~ Entremets façon Singapour</p>		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p style="text-align: center;">Mardi 13 février & Jeudi 15 février</p> <p>Rosace de Charlottes, maquereau mariné aux agrumes Ou Cromesquis au Munster, salade de jeunes pousses et chips de lard fumé ~ Sole Meunière et sa trilogie de carottes Ou Escalope de veau Viennoise, tagliatelles, ketchup à la betterave fumée ~ Profiteroles au chocolat Ou Pain perdu aux biscuits roses de Reims, ananas coco</p>	<p style="text-align: center;">Mercredi 14 février</p> <p>Maquereau poché au cidre brut, carpaccio de navets, betteraves et radis Ou Lentilles corail façon risotto, chips de pancetta ~ Noix de veau rôti, carottes en deux cuissons Ou Paupiette de sole, riz pilaf et coulis de betteraves ~ Profiteroles au chocolat Ou Pain perdu aux biscuits roses de Reims, ananas coco</p>	
	<p style="text-align: center;">Vendredi 16 février</p> <p>Filet de maquereau poché au cidre, légumes racines Ou Mini mixed-grill en brochette ~ Sole en filet cuit à la vapeur de coriandre, carottes glacées à brun, écrasé de pommes de terre Ou Noix de veau façon Nemours ~ Profiteroles chocolat Ou Pain perdu aux biscuits roses de Reims, ananas coco</p>	

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
Lundi 12 février	Jeudi 15 février	
<p>ÉLÈVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</p>		<p>Œuf poché en meurette ~ Blanquette de veau à l'ancienne ~ Pain perdu aux biscuits roses, ananas coco</p>



Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 13 février

Mise en bouche

~

Velouté de lentilles vertes du Puy, brunoise de saucisse de Morteau et condiments

~

Dos de cabillaud rôti au beurre de gingembre, endive braisée au lait de coco et macaroni

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Biscuit semoule, crème citron vert-ananas, sorbet ananas et poivre de "Voatsipériféry"

Mercredi 14 février

Soirée Saint Valentin



Mise en bouche

~

Dos de cabillaud mi-fumé, petits pois à la menthe, l'artichaut barigoule

~

Le magret de canard aux épices douces, Tatin aux pêches, céleri et Granny Smith

~

Fromage de la Saint Valentin (supplément 2,50€)

~

Le chocolat, le mascarpone, la framboise



Jeudi 15 février

Mise en bouche

~

Vol au vent de volaille

~

Bar en croûte de sel, compotée de fenouil, beurre blanc anisé

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Tarte citron noisette



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
<p>Lundi 19 février</p> <p>Œuf mollet, sauce Aurore ~ Poulet sauté basquaise, pommes cocottes ~ Entremets façon Singapour</p>		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p style="text-align: center;">Mardi 20 février & Jeudi 22 février</p> <p>Rosace de Charlotte, maquereau mariné aux agrumes Ou Cromesquis au munster, salade de jeunes pousses et chips de lards fumés ~ Sole Meunière, et sa trilogie de carottes Ou Escalope de veau Viennoise, tagliatelles, ketchup à la betterave fumée ~ Profiteroles au chocolat Ou Pain perdu aux biscuits roses de Reims, ananas coco</p>	<p>Mercredi 21 février</p> <p>Quiche lorraine Ou Filet de maquereau en escabèche ~ Sole meunière, palets de betteraves au Porto, pommes cocottes Ou Paupiette de veau et carottes braisées aux agrumes ~ Profiteroles au chocolat Ou Pain perdu aux biscuits roses de Reims, ananas coco</p>	
	<p>Vendredi 23 février</p> <p>Quiche lorraine et salade verte Ou Demi-maquereau grillé, sauce Saint Malo ~ Noix de veau en piccata, betteraves rouges confites comme une sangria et conchiglioni Ou Sole Colbert ~ Profiteroles chocolat Ou Pain perdu aux biscuits roses de Reims, ananas coco</p>	

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
Lundi 19 février	Jeudi 22 février	
<p>ÉLÈVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</p>		
	<p>Rillettes de maquereaux maison, chips de betterave ~ Sole meunière, pommes vapeur ~ Profiteroles au chocolat</p>	



Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 20 février

Mise en bouche

~

Œuf parfait sur un risotto de coquillettes et graines de courges

~

Filet de veau, garniture Grand-Mère

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Minestrone de fruits exotiques, glace coco meringuée

Mercredi 21 février

Mise en bouche

~

Tartare de dorade, mangue et pomme, vinaigrette à la passion

~

Piccata de veau, purée de chou-fleur aux 4 épices, sauce moutarde violette

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Crêpes Suzette

Jeudi 22 février

Mise en bouche

~

Œuf cocotte émulsion Beaufort et mouillettes à l'ail des ours

~

Férat du lac, matafan de pommes de terre et gratin de crozets au Comté

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Myrtilles, citron et praliné



Pause vacances...





Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 11 mars RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 12 mars & Jeudi 14 mars <i>Saumon façon gravlax, crème de petits pois, légumes croquants</i> Ou <i>Salade César</i> ~ <i>Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes), tomate à la provençale, pommes paille de patate douce</i> Ou <i>Queue de lotte, haricots coco et coques au vert, chips de patate douce</i> ~ <i>Tarte feuilletée en bande aux poires</i> Ou <i>Brownies noisettes, caramel mou, gelée et glace au chocolat au lait</i>	Mercredi 13 mars <i>Risotto de coquillettes et saumon, petites pousses</i> Ou <i>Bouchée à la Reine</i> ~ <i>Noix de lotte, déclinaison de patate douce</i> Ou <i>Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes) sauce béarnaise, pommes cocottes, jus au romarin</i> ~ <i>Carpaccio de poires aux épices, feuilleté glace royale</i> Ou <i>Brownies noisettes, caramel mou, gelée et glace au chocolat au lait</i>	
	Vendredi 15 mars <i>Carpaccio de saumon mariné à la verveine, croûtons et pousses d'herbes</i> Ou <i>Salade César</i> ~ <i>Côte de bœuf (pour 2 personnes) juste poêlée, patate douce rôtie, sauce échalote</i> Ou <i>Lotte à l'Américaine</i> ~ <i>Poire pochée aux épices, chantilly au carambar</i> Ou <i>Brownies noisettes, caramel mou, gelée et glace au chocolat au lait</i>	

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 11 mars RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	Jeudi 14 mars <i>Salade mêlée, croustillant de Chaource</i> ~ <i>Brochette de lotte et saumon snacké, sauce anisée, purée de patate douce</i> ~ <i>Brownies noisettes, caramel mou, gelée et glace chocolat lait</i>	



Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 12 mars

Mise en bouche

~

Ceviche de bar, salade de mangue verte, échalote et coriandre

~

Magret de canard, légumes racines et pommes Anna, sauce aigre douce

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Tarte citron noisette

Mercredi 13 mars

Mise en bouche

~

Tourteau, avocat, une salade niçoise revisitée

~

Carré de veau poêlé, mini jardinière au vert et noisettes

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Paris-Brest revisité

Jeudi 14 mars

Mise en bouche

~

Salade niçoise revisitée

~

Loup poêlé ou grillé, nage de coquillages au pistou

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Tropézienne classique et biscuits roses



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
<p>Lundi 18 mars</p> <p>ÉLÈVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</p>		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 19 mars & Jeudi 21 mars</p> <p>Saumon façon gravlax, crème de petits pois, légumes croquants Ou Salade César</p> <p>~</p> <p>Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes), tomate à la provençale, pommes paille de patate douce Ou Queue de lotte, haricots coco et coques au vert, chips de patate douce</p> <p>~</p> <p>Tarte feuilletée en bande aux poires Ou Brownies noisettes, caramel mou, gelée et glace au chocolat au lait</p>	<p>Mercredi 20 mars</p> <p> MENU FIXE</p> <p>Rillette aux deux saumons ~ Queue de lotte aux épices douces et lait de coco, mousseline de patate douce ~ Brownies noisette, caramel mou, gelée et glace au chocolat au lait</p>	<p>Vendredi 22 mars</p> <p>Velouté de laitue et coques Ou Pavé de saumon mi-fumé, lentilles vertes au lard, jus de volaille à l'huile d'olive ~ Queue de lotte rôtie au curry, lentilles et petits légumes Ou Côte de bœuf (pour 2 personnes) et frites de patate douce ~ Poire en carpaccio, marinée au miel de sapin, glace au caramel Ou Brownies noisettes, caramel mou, gelée et glace au chocolat au lait</p>

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
<p>Lundi 18 mars</p> <p>Gougère au fromage ~ Steak au poivre, ratatouille ~ Bananes flambées, glace et tuile</p>	<p>Jeudi 21 mars</p> <p>Ballottine de saumon, lentilles, et jus de volailles ~ Côte de bœuf (pour 2 personnes) Bordelaise, pommes pont-neuf ~ Entremet chocolat-poire</p>	

Semaine 12 du 18 mars 2024 au 22 mars 2024

Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 19 mars



MENU EXAMEN

Velouté froid d'épinards, tartare de bar aux agrumes

~

Quasi de veau au basilic, choux fleur en déclinaison

~

Dessert du chef

Mercredi 20 mars

Mise en bouche

~

Carpaccio de bœuf, basilic et parmesan

~

Filet de sole Bonne Femme, riz arlequin

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Pêche flambée, petite Arlette et glace vanille

Jeudi 21 mars

Mise en bouche

~

Petits farcis niçois

~

Bouillabaisse

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Citron de Nice, miel de fleurs yuzu, tuile craquante



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 25 mars <i>ÉLÈVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</i>		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p style="text-align: center;">Mardi 26 mars & Jeudi 28 mars</p> <p>Crèmeux d'artichaut comme un cappuccino Ou Tartelette d'avocat, crevettes et tourteau ~ Médaille de porc à l'orange, flan de brocolis et pommes Darphin Ou Navarin d'agneau, légumes primeurs cuisinés ~ Profiteroles au chocolat Ou Entremet pistache - fraises</p>	<p style="text-align: center;">Mercredi 27 mars MENU FIXE</p> <p>Velouté d'artichaut, œufs de harengs fumés ~ Epaule d'agneau confite, carottes fanes en texture ~ Trilogie de glace au chocolat Ou Entremet pistache – fraises</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 29 mars</p> <p>Carpaccio d'artichaut, magret de canard fumé, pousses de roquette Ou Avocat cocktail ~ Epaule d'agneau désossée et confite à l'ail, carottes fanes cuites au naturel, petites fanes, pommes fondantes Ou Carré de porc rôti boulangère ~ Gâteau moelleux au chocolat, crème anglaise à la menthe Ou Entremet pistache – fraises</p>

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
Lundi 25 mars RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC		Jeudi 28 mars Assiette équatoriale ~ Navarin d'agneau printanier ~ Entremet pistache fraises



Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€



Mardi 26 mars

MENU EXAMEN

Carpaccio de daurade et condiments

~

Suprême de volaille, pommes de terre en deux cuissons, crème d'ail et jus de viande

~

Dessert du chef



Les Crayères

Mercredi 27 mars

Menu partenariat avec le Domaine des Crayères



Mise en bouche

~

Saumon d'Ecosse label rouge façon Bellevue

~

Blanc de volaille fermier en cuisson douce laqué, sauce Champagne, légumes de saison cuisinés

~

Banoffé Choco

Jeudi 28 mars

Mise en bouche

~

Espuma de chou-fleur au haddock

~

Magret de canard à l'orange, compotée de légumes


~



Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Vacherin pomme verte shiso



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 1^{er} avril ÉLÈVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p style="text-align: center;">Mardi 02 avril & Jeudi 04 avril</p> <p>Crèmeux d'artichaut comme un cappuccino Ou Tartelette d'avocat crevettes et tourteau ~ Médaille de porc à l'orange, flan de brocolis et pommes Darphin Ou Navarin d'agneau, légumes primeurs cuisinés ~ Profiteroles au chocolat Ou Entremet pistache - fraises</p>	<p style="text-align: center;">Mercredi 03 avril</p> <p style="text-align: center;">MENU FIXE</p> <p>Opéra d'avocat au saumon ~ Carré de porc, garniture Choisy ~ Profiteroles au chocolat</p>	
	<p style="text-align: center;">Vendredi 05 avril</p> <p>Avocat façon guacamole, crevettes et chips maison Ou Oeuf mollet "Massena" ~ Carré de porc cuit entier en croûte de moutarde à l'ancienne, Brocolis vapeur et boulgour Ou Navarin d'agneau aux primeurs ~ Croustillant de chocolat et banane sauce caramel Ou Entremet pistache - fraises</p>	

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
 Lundi 1^{er} avril FÉRIÉ		Jeudi 04 avril Œufs pochés Sans-Gêne ~ Carré de porc poêlé, pommes fondantes, laitues braisées ~ Café gourmand tout chocolat

Semaine 14 du 1^{er} avril 2024 au 05 avril 2024

Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 02 avril

Mise en bouche

~

Salade de légumes verts et maquereau poché au Crémant

~

Magret de canard, carottes au jus et pommes de terre primeur

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Concerto au chocolat et glace vanille

Mercredi 03 avril

MENU

« CHEF D'ŒUVRE »

SUR LE THÈME « MÉDIÉVAL »

Nous consulter pour le menu et le prix.

Judi 04 avril



MENU

« CHEF D'ŒUVRE »



SUR LE THÈME « VENEZ JOUER AVEC NOUS !!! »

Nous consulter pour le menu et le prix.



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 08 avril <i>ÉLÈVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</i>		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 09 avril <i>Asperges de Champagne gratinées au Comté, jus corsé</i> Ou <i>Emincé de morue, pommes de terre et chou rouge</i> ~ <i>Tajine de poulet, risotto aux fèves</i> Ou <i>Bar entier rôti (pour 2 personnes), sauce Hollandaise, petits pois carottes à la française</i> ~ <i>Sablé breton, crème mascarpone vanillé, composition autour des fraises</i> Ou <i>La Pavlova</i>	Mercredi 10 avril <i>Brandade de morue</i> ~ <i>Pavé de bar cuit sur la peau, ragoût de légumes verts</i> ~ <i>Fraises Melba & meringue</i> Ou <i>La Pavlova</i>	
 Jeudi 11 avril  MENU « CHEF D'ŒUVRE » SUR LE THÈME DES JEUX OLYMPIQUES ET DU MONDE <i>Nous consulter pour le menu et le prix.</i>	Vendredi 12 avril <i>Asperges vertes, sauce mousseline</i> Ou <i>Beignets soufflés à la morue</i> ~ <i>Filet de bar, ragoût de légumes verts</i> Ou <i>Poulet sauté Marengo</i> ~ <i>Fraises en nage à la menthe, crème épaisse à la vanille</i> Ou <i>La Pavlova</i>	

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
Lundi 08 avril <i>Potage julienne Darblay</i> ~ <i>Blanquette de sots l'y laisse de dinde, pommes de terre écrasées, haricots verts</i> ~ <i>Tarte Alsacienne</i>	Jeudi 11 avril <i>Accras de morue, achard de légumes</i> ~ <i>Poulet sauté basquaise, riz pilaf et petits pois</i> ~ <i>La Pavlova</i>	



Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 09 avril

Mise en bouche

~

Tartare de saumon saveur "Thaï"

~

Contrefilet de boeuf, pommes purée aux herbes fraîches et petits pois croquants

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Myrtilles, citron et praliné

Mercredi 10 avril



MENU

« CHEF D'ŒUVRE »



SUR LE THÈME DES JEUX OLYMPIQUES ET DES CINQ CONTINENTS

Nous consulter pour le menu et le prix.

Jeudi 11 avril

Mise en bouche

~

Potjevleesch

~

Selle d'agneau de la Baie de Somme farcie et rattes du Touquet

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Gaufre Liégeoise, chocolat chaud et chantilly



Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
<p>Lundi 15 avril</p> <p>Duo d'asperges ~ Navarin d'agneau printanier ~ Pêches flambées, glace vanille et coulis de fruits rouges</p>		
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 16 avril & Jeudi 18 avril</p> <p>Asperges de Champagne gratinées au Comté, jus corsé Ou Emincé de morue, pommes de terre et chou rouge ~ Tajine de poulet, risotto aux fèves Ou Bar entier rôti (pour 2 personnes), sauce Hollandaise, petits pois carottes à la française ~ Sablé breton, crème mascarpone vanillée, composition autour des fraises Ou La Pavlova</p>		<p>Mercredi 17 avril</p> <p>MENU FIXE</p> <p>Asperges sauce mousseline ~ Poulet rôti farci citron confit, petits pois à la française ~ La Pavlova</p>
		<p>Vendredi 19 avril</p> <p>Morue en accras, sauce tartare Ou L'asperge de saison ~ Poulet sauté chasseur, petits pois à la française Ou Bar poché (pour 2 personnes) marchand de vin ~ Compotée de fraises à l'hibiscus, petites meringues Ou La Pavlova</p>

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
<p>Lundi 15 avril</p> <p>Potage julienne Darblay ~ Blanquette de sots l'y laisse de dinde, pommes de terre écrasées, haricots verts ~ Tarte Alsacienne</p>		<p>Jeudi 18 avril</p> <p>Duo d'asperges ~ Bar grillé au fenouil, fèves ~ Assiette tout fraise</p>



Restaurant gastronomique « Le Bagnolet » - Dîner

Menu gastronomique à 22€

Mardi 16 avril

Mise en bouche

~

Taboulé aux légumes, homard et coriandre

~

Poitrine de porc confite, crème de patate douce et asperges vertes grillées

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Dessert du chef

Mercredi 17 avril

Mise en bouche

~

Panna cotta d'asperges blanches, œuf de caille croustillant et magret fumé

~

Bar entier (pour 2 personnes), gâteau de poireaux, sauce Champagne

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Le Paris-Brest

Jeudi 18 avril

Mise en bouche

~

Assiette de jambon de Bayonne et ses condiments

~

Carré d'agneau de Pauillac aux herbes et jus au piment d'Espelette

~

Plateau de fromages (supplément 3€)

~

Autour de la pomme



Pause vacances...



Informations à notre aimable clientèle

Période d'examen

Pour terminer l'année scolaire et permettre à nos élèves de passer leurs examens, certains déjeuners et dîners vous seront proposés au retour des vacances de Pâques, du 13 mai 2024 au 07 juin 2024.

Nous vous prions de bien vouloir nous consulter pour ces dates et ces menus.



Fin d'année scolaire

Toutes les équipes de services et commercialisation, production culinaire et boulangerie pâtisserie ainsi que nos élèves vous remercient de votre fidélité.

