

# Lycée des métiers de Bazeilles

## LIVRET DES MENUS



RESTAURANT D'APPLICATION  
JACQUES SOURDILLE

ANNÉE SCOLAIRE 2020/2021 - OCTOBRE À JANVIER



# Les élèves et les professeurs du lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de bazeilles vous accueillent:

le lundi, mercredi, jeudi et vendredi midi  
Accueil de 12h00 à 12h30 / Fin de service à 14h30  
et

le mardi, jeudi et vendredi en soirée  
Accueil de 19h15 à 19h30 / Fin de service à 22h30

---

## LES FORMULES DU MIDI

- 17€ : menu en trois services
- 22€ : menu à thème midi hors boissons (4 services)
- Menu type **BRASSERIE**: un verre de vin compris
  - 8€ (entrée/plat ou plat dessert)
  - 12€ entrée/plat/dessert



### • LES LUNDIS TERROIRS :

- 17€ : entrée/plat/dessert - Service en 1 heure - Café ou Thé offert



## LE MARDI SOIR

- A 27 € : menu en quatre services hors boissons

## LE JEUDI SOIR : "LES JEUDIS CALÉS"

- 27 € : Soirée classique et bistronomie (hors boissons)
- 36€ : Bar à vin (boissons comprises)
- 60€ : Ô de gamme (boissons comprises)

## LE VENDREDI SOIR : ★★ ★

- 38 € : « L'Excellence à la Française » en six services
- 60€, 70€, 80€ et 95€ : menu spéciaux

Quelques soirées évènementielles vous seront proposées à un tarif différent, boissons comprises ou non pour ces soirées. Votre réservation ne sera prise en compte qu'après avoir reçu votre confirmation par écrit accompagnée de votre règlement par chèque libellé au nom de « l'agent comptable du lycée des métiers de Bazeilles. » Ce chèque ne sera encaissé qu'après la manifestation.

**Le nombre de couverts ne pourra dépasser 10 personnes par table.**

**LES RÉSERVATIONS SONT OUVERTES :**  
**Du lundi au vendredi de 9h à 11h et de 13h30 à 15h,**  
**sauf le mercredi**

**03 24 22 72 96** au Secrétariat Hôtellerie  
ou en ligne via le site internet du Lycée :  
<https://sitetab3.ac-reims.fr/lyc-bazeilles/-wp-/>



**Nos menus sont publiés sous réserve de modification ou d'annulation**

**Pour passer un agréable moment ensemble, adoptons les bons gestes!**

Pour lutter contre la propagation du Covid-19, n'oubliez-pas les gestes barrière



Toussez ou éternuez dans votre coude.



Portez un masque si possible.



Respectez entre vous 1 mètre de distanciation sociale.



Lavez-vous les très régulièrement les mains.



Saluez sans serrer la main et évitez les embrassades.



Répartissez-vous à bord des trams et des bus pour ne pas être trop proches.

Le port du masque est obligatoire dès l'arrivée et pour tout déplacement dans le restaurant. Des points de désinfection sont mis à votre disposition.

**Dans le contexte sanitaire actuel, nous sommes susceptibles d'annuler les réservations jusqu'à la dernière minute.**



Lors de votre réservation, veuillez nous indiquer tout risque d'allergie(s) ou d'intolérances alimentaires.  
(Surtout pour les formules à choix du midi).

## Jeudi 1er Octobre 2020 MIDI

## Menu

Parmentier de cabillaud et  
vitelotte sauce Champagne, roquette  
au vinaigre de Reims

\*\*\*

Médaille de volaille au jambon d'Ardenne,  
confit de chou au pinot blanc

\*\*\*

Pomme et poire confites au cidre  
de Lalobbe, sablé craquant

## Vendredi 2 Octobre 2020 Midi

## Menu

Tarte fine au boudin blanc et escargots,  
confit d'oignons

\*\*\*

Volaille pochée au vin jaune  
et croustillant de risotto

\*\*\*

Moelleux au chocolat,  
cœur framboise

## Lundi 5 Octobre 2020 Midi



## LES LUNDIS TERROIRS

## Menu

Oeufs en deux cuissons,  
fricassée de champignons

\*\*\*

Dos de cabillaud meunière,  
pommes au four  
et carottes au cumin

\*\*\*

Crème brûlée pistache-griottes

## MARDI 6 Octobre 2020 Soir

## MENU

Eveil des papilles..

Salade au lard revisitée

Filet de truite au safran des  
Ardenne

Cromesquis de dinde rouge et  
légumes de saison à  
l'ARDWEN.

Moelleux au chocolat,  
Cœur framboise



**Jeudi 8 Octobre 2020 MIDI**

## LA CREPERIE

### Menu

Tulipe de crêpe séchée,  
mesclun craquant  
au saumon mi- cuit, mi- fumé  
sauce tartare

...

Crêpe fondante pancetta beaufort,  
mesclun acidulé

...



Assiette Gourmande

**Jeudi 8 Octobre 2020 Soir**

## "les Jeudi Calés "

### Menu BISTRONOMIE

Tourte aux ris de veau,  
Mesclun aux appétits,  
Sauce Périgourdine

\*\*\*

Balade autour d'une Sole ,  
Déclinaison de légumes

\*\*\*

Mille feuille de vieux comté  
au beurre de noix

\*\*\*

Chariot de desserts,  
accompagné de cerises flambées

**Vendredi 9 OCTOBRE 2020 MIDI**

### Menu

Croustillant de ris de veau  
et champignons

...

Parmentier de confit de canard et  
légumes rôtis

...

Pomme rôtie, sauce au cidre

**Lundi 12 Octobre 2020 Midi**

## LES LUNDIS TERROIRS



### Menu

Salade d'automne, jambon sec  
et fruits de saison

...

Duo de filet mignon  
et rognons de veau au Madère

...

Poires flambées et moelleux chocolat  
sauce caramel

Lundi 12 Octobre 2020 Midi

## BRASSERIE

### Menu

Ravioles de crevettes  
à la menthe

...

Parmentier de canard,  
pommes croquettes

...

Baba « whisky-coca »

## Mardi 13 Octobre 2020 Soir Menu

Eveil des papilles...

Velouté de persil racine et châtaignes  
en cappuccino,  
Crispi jambon,  
graines de tournesol torréfiées

Filet de daurade en crumble de cacahuète,  
frites de polenta au sésame,  
Ecrasé de pommes de terre Ratte  
à la fleur de sel

Magret de canard fumé au romarin,  
Mousseline de topinambours vanille-tonka  
carotte-orange

Assiette gourmande

JEUDI 15 OCTOBRE 2020 MIDI

### Menu

Tartare de saumon,  
crème acidulée concombre et menthe

...

Burger chèvre miel,  
olives et tomates confites,  
frites de patates douces.

...

Moelleux chocolat,  
fraîcheur framboise

Jeudi 15 Octobre 2020 Soir

"les Jeudi Calés "

### Menu BISTRONOMIE

Tourte aux ris de veau,  
Mesclun aux appétits,  
Sauce Périgourdine  
\*\*\*

Balade autour d'une Sole ,  
Déclinaison de légumes  
\*\*\*

Mille feuille de vieux comté  
au beurre de noix  
\*\*\*

Chariot de desserts,  
accompagné de cerises flambées

Vendredi 16 OCTOBRE 2020 MIDI

## Menu

Millefeuille dans l'esprit  
d'une paëlla

...

Pigeon, saveur de café,  
Salsifis rôtis

...

Carpaccio d'ananas



Vendredi 16 Octobre 2020 SOIR

## Menu



La mise en Bouche...

Carpaccio de Bœuf mariné aux épices Rendang,  
cèpes poêlés, émulsion au Parmesan

Fantaisie de bar,  
compression d'anguille et de betteraves,  
émulsion au Wasabi

Picatta de veau, truffes, appenzeller

L'instant fraîcheur

Découverte d'un fromage frais et affiné,  
par Philippe Olivier, Maître Affineur  
à Boulogne sur Mer

La balade gourmande

**Vacances d'automne**  
**du**  
**17 Octobre 2020**  
**au**  
**2 Novembre 2020**



JEUDI 5 Novembre 2020 MIDI

## Menu

Saumon Mi-cuit

...

Entrecôte de Bœuf pour deux,  
Sauce Béarnaise ou Beurre Maître d'Hôtel,  
pommes Duchesse

...

Assiette gourmande

Vendredi 6 Novembre 2020 MIDI

## Menu

Tartare de bœuf et  
pesto de roquette

...

Papillote de saumon,  
légumes croquants et beurre blanc

...

Assiette gourmande

Vendredi 6 Novembre 2020 SOIR

## Menu



La mise en Bouche...

Maquereau laqué au Yuzu,  
ravioles de pommes de terre confites,  
cresson acidulé, Avruga

Filet de Merlu au beurre moussieux,  
pommes de terre Ratte, jus brun d'arêtes et de  
volaille truffé, espuma de Cacasse à Cul Nu

L'instant fraîcheur

Dos d'Agneau rôti au piment d'Espelette,  
épaule fondante condimentée de foie, anchois,  
pommes de terre Canta Merlo

Découverte d'un fromage frais et affiné,  
par Philippe Olivier, Maître Affineur  
à Boulogne sur Mer

La balade gourmande

Lundi 9 Novembre 2020 Midi



LES LUNDIS TERROIRS

## MENU

Saucisson en brioche,  
sauce porto,

...

Pavé de sandre  
en fine croûte d'herbes,  
gratin provençal

...

Cœur coulant chocolat  
façon forêt noire

**Jeudi 12 Novembre 2020 Midi**

### Menu

Tartare de thon

\*\*\*

Magret de canard,  
écrasé de pommes de terre,  
légumes glacés

\*\*\*

Assiette gourmande

**Vendredi 13 Novembre 2020 Midi**

### MENU

Mi-cuit saumon

\*\*\*

Magret de canard

\*\*\*

Assiette gourmande

**Jeudi 12 Novembre 2020 Soir**  
"les Jeudi Calés"

### Menu Classique

Fantaisie de poissons fumés et  
marinés

Déclinaison de Blinis

Déclinaison de volaille fermière

Foie gras, émulsion sylvestre.

Fraîcheur de Gorgonzola  
chutney de poires, fruits secs

Autour de la pêche.

**Lundi 16 Novembre 2020 Midi**

### LES LUNDIS TERROIRS



### Menu

Tartare de saumon et blinis

...

Râble de lapereau farci,  
champignons

...

Panna cotta au Cointreau,  
coulis de fruits rouges

**Jeudi 19 Novembre 2020 Midi**

### Menu

Mi-cuit de saumon  
à la betterave

Magret de canard,  
purée de patates douces  
Déclinaison de légumes glacés

Assiette de fromages

Poires pochées  
façon "Belle Hélène"

Menu à 22€ hors boissons

**Jeudi 19 Novembre 2020 SOIR**

"les Jeudi Calés "

### Menu Classique

Fantaisie de poissons fumés et  
marinés  
accompagnée de Blinis

Déclinaison de volaille fermière  
Foie gras, émulsion sylvestre.

Fraîcheur de Gorgonzola  
chutney de poires, fruits secs

Autour de la pêche.

**Vendredi 20 Novembre 2020 Midi**

### MENU

Salade de rougets

Blanquette de veau,  
riz trois couleurs  
aux légumes

Assiette gourmandes

**Vendredi 20 Novembre 2020 Soir**  
Menu



La mise en Bouche...

Pavé de Thon Snacké, chutney de fruits  
exotiques, caramel de tomates,  
Vinaigrette mangue safran

Bar confit au beurre salé,  
mosaïque de radis et de cébettes,  
composition acidulée.

L'instant fraîcheur

Déclinaison de volaille fermière,  
Foie Gras, Morilles brunes

Découverte d'un fromage frais et affiné,  
par Philippe Olivier, Maître Affineur  
à Boulogne sur Mer

La balade gourmande

Lundi 23 Novembre 2020 Midi

## LUNDIS TERROIRS



## Menu

Terrine de canard aux champignons et  
figues, crème fouettée  
à la moutarde à l'ancienne

\*\*\*

Filets de sole flambés à l'anis, riz safrané

\*\*\*

Tartelette citron  
meringuée

Jeudi 26 Novembre 2020 Soir

"les Jeudi Calés "

## BAR à VIN

## Menu

Composition d'entrées  
servies en buffet, à picorer.

Caille confite au serpolet,  
Sucette de foie gras en croûte  
de noisettes,  
Jus court truffé.

Chariot  
de fromages.

Crêpes Suzette

Jeudi 26 Novembre 2020 Midi



## BRASSERIE

MENU REGION  
RHONE ALPES

Saucisson brioché

...

Lapin à la moutarde,  
gratin de crozets

...

Assiette gourmande

Vendredi 27 Novembre 2020 Midi



## BRASSERIE

MENU REGION  
RHONE ALPES

Salade Saint Marcelin chaud

\*\*\*

Gratin dauphinois diots de Savoie

\*\*\*

Assiette gourmande

Vendredi 27 NOVEMBRE 2020 SOIR



## Soirée « Comme au bistrot... Brasserie à la parisienne... »



*Conjuguez plaisir  
des papilles avec l'Art de vivre à la  
française pour redécouvrir les grands  
classiques des brasseries à la parisienne*

Mise en bouche  
Entrée  
Instant fraîcheur  
Plat principal  
Fromages  
Dessert

*Menu  
à 50 Euros  
Tout Compris !  
Boissons comprises  
(Apéritif,  
4 verres de vins, eau  
minérale, boisson  
chaude)*

Lundi 30 NOVEMBRE 2020 Midi

## LUNDIS TERROIRS



### MENU

Beignets de crevettes sauce  
andalouse  
Antipasti

\*\*\*

Carré d'agneau cuit  
en basse température,  
jus corsé, pommes darphin

\*\*\*

Ananas caramélisé, glace  
gingembre

Jeudi 3 Decembre 2020 Midi

## BRASSERIE

### MENU

#### BRETAGNE NORMANDIE

Rillettes de sardine

Risotto sarrasin,  
Filet mignon de porc breton

Assiette gourmande



Jeudi 3 DECEMBRE 2020 Midi

### Menu

Mi-cuit de saumon  
à la betterave

Magret de canard,  
purée de patates douces  
Déclinaison de légumes glacés

Assiette de fromages

Poires pochées  
façon "Belle Hélène"

Menu à 22€ hors boissons

**Jeudi 3 Décembre 2020 Soir**

**"les Jeudi Calés "  
BAR à VIN**

**Menu**

Composition d'entrées  
servies en buffet, à picorer.

Caille confite au serpolet,  
Sucette de foie gras en croûte  
de noisettes,  
Jus court truffé.

Chariot  
de fromages.

Crêpes Suzette

**Vendredi 4 Décembre 2020 SOIR**

**Menu** ★★ ★★ ★★

La mise en Bouche...

Déclinaison d'Artichauts et de Foie gras  
au vieux Banuyls.

★★★★

Grenouilles French Cancan,  
épeautre comme un risotto,  
tuile craquante à l'ail torréfié.

★★★★

L'instant fraîcheur

★★★★

Poitrine de volaille fermière,  
ravioli de blettes, sauce Albufera

★★★★

Découverte d'un fromage frais et affiné,  
par Philippe Olivier, Maître Affineur  
à Boulogne sur Mer

★★★★

La balade gourmande

**Vendredi 4 Décembre 2020 Midi**

**BRASSERIE**

**MENU BOURGUIGNON  
FRANCHE COMTE**

Croustillant au morbier,  
salade verte

\*\*\*

Risotto aux petit pois,  
Saucisse de Montbéliard

\*\*\*

Assiette gourmande

**LUNDI 07 Décembre 2020 Midi**

**Menu de Noël**

Autour de :

Foie gras mi-cuit,  
Dos de cabillaud  
et Filet de bœuf

**36€ boissons comprises**

**Mercredi 9 Décembre 2020 Midi**

## Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,  
Dos de cabillaud  
et Filet de bœuf

**36€ boissons comprises**

**Jeudi 10 Décembre 2020 Midi**

## BRASSERIE

MENU BOURGUIGNON  
FRANCHE COMTE

Salade franc-comtoise

\*\*\*

Estouffade de bœuf  
bourguignonne

\*\*\*

Assiette gourmande

**Jeudi 10 DECEMBRE 2020 Midi**

## Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,  
Dos de cabillaud  
et Filet de bœuf

**36€ boissons comprises**

**Jeudi 10 Décembre 2020 SOIR**

"les Jeudi Calés "

## Menu Classique

Assiette du mareyeur

Magret de canard rôti au poivre,  
Saucisse artisanale  
Déclinaison de fruits de saison.

Bavarois de chèvre, Topinambours,  
Mimolette vieille.

Autour de la poire

Vendredi 11 Décembre 2020 Midi

## Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,  
Dos de cabillaud  
et Filet de bœuf

**36€ boissons comprises**

Vendredi 11 Décembre 2020 soir

## Soirée gastronomique et vins d'auteurs ★★ ★

Parce que l'accord mets et vins n'est pas chose anodine. Un mariage réussi et partagé, fait de l'alliance mets et vins un moment inoubliable.



Menu gastronomique  
en cinq temps :  
La mise en bouche  
Entrée  
Instant fraîcheur  
Plat principal  
Fromages  
Dessert

**METS ET VINS 58 Euros**

(Apéritif, 4 verres de vins, eau minérale, boisson chaude)

Lundi 14 Décembre 2020 Midi

## Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,  
Dos de cabillaud  
et Filet de bœuf

**36€ boissons comprises**

Mercredi 16 Décembre 2020 Midi

## Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,  
Dos de cabillaud  
et Filet de bœuf

**36€ boissons comprises**

**Jeudi 17 Décembre 2020 Midi**

### Menu de Noël

Autour de :  
Foie gras mi-cuit,  
Dos de cabillaud  
et Filet de bœuf

**36€ boissons comprises**

**JEUDI 17 Décembre 2020 SOIR**

"les Jeudi Calés"

### Menu

#### Ô de gamme

Cappuccino de cuisses de grenouilles,  
Palourdes, vin jaune

Noix de St Jacques fumées minute, flambées,  
Gnocchis aux coteaux Champenois,  
Tuile safran des Ardennes  
et encre de seiche

Piccata de ris de veau,  
Appenzeller, Cèpes,  
Jus court truffé

Autour du chocolat

accompagné de 4 verres de Grands crus (blanc,  
rouge et liquoreux) et cocktail au champagne

**Vendredi 18 Décembre 2020 Midi**

### Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,  
Dos de cabillaud  
et Filet de bœuf

**36€ boissons comprises**

**Vendredi 18 Decembre 2020**

**NOEL AVANT L'HEURE ...**



La mise en Bouche...

\*\*\*

Foie gras de canard confit,  
compotée de pigeonneau,  
gelée au poivre chaud torréfié

\*\*\*

Homard de nos côtes rôti, prunes bien mûres,  
pommes Ratte, Mimolette vieille.

\*\*\*

Chevreuil en Bigarade Cocotte, foie gras, raviole de  
céleri noisette

\*\*\*\*

L'instant fraîcheur

\*\*\*

Découverte d'un fromage frais et affiné,  
par Philippe Olivier, Maître Affineur  
à Boulogne sur Mer

\*\*\*

La balade gourmande

Tarif 60€ boissons comprises  
(apéritif, 4 verres de vin,  
eaux, boisson chaude)



**Vacances de Noël**  
**du**  
**19 Décembre 2020**  
**au**  
**4 Janvier 2021**

*Bonnes vacances  
 de Noël*



**Lundi 11 Janvier 2021 Midi**

**LUNDIS TERROIRS**



**MENU**

Tarte fine  
 de chèvre et tomate

Papillote de queue de lotte,  
 pommes au lard

Mille-feuille aux framboises  
 et crème pistache

**Mardi 12 Janvier 2021 soir**

**Menu**

Eveil des papilles...

\*\*\*

Tataki  
 de bœuf et foie gras

\*\*\*

Sushi  
 aux 5 saveurs

\*\*\*

Filet mignon de porc  
 au beurre infusé de verveine.  
 Navets et betteraves rouge.

\*\*\*

Assiette gourmande

**Jeudi 14 janvier Janvier 2021 Midi**

**MENU**

**EXAMEN CCF**

\*\*\*

Menu à 16€  
 Boissons comprises  
 Tables de deux ou de quatre  
 (Selon disponibilité)

15

## JEUDI 14 Janvier 2021 SOIR

"les Jeudi Calés "

### Menu

#### Ô de gamme

Cappuccino de cuisses de grenouilles,  
Palourdes, vin jaune

Noix de St Jacques fumées minute, flambées,  
Gnocchis aux coteaux Champenois,  
Tuile safran des Ardennes  
et encre de seiche

Piccata de ris de veau,  
Appenzeller, Cèpes,  
Jus court truffé

Autour du chocolat

accompagné de 4 verres de Grands crus (blanc,  
rouge et liquoreux) et cocktail au champagne

## Vendredi 15 janvier 2021 SOIR

### Menu



La mise en Bouche...

Velouté de cèpes, fine tartelette  
de celui-ci en cru cuit

\*\*\*

Bar fumé, grillé et cuit à la vapeur, coriandre,  
gâteau et émulsion de langoustines.

\*\*\*

Pâtée Champenoise comme à Bazeilles  
compression, émulsion et déclinaison de  
légumes (D'après l'œuvre de Arnaud Lallement)

\*\*\*

Découverte d'un fromage frais et affiné,  
par Philippe Olivier, Maître Affineur  
à Boulogne sur Mer

\*\*\*

La balade gourmande

## Lundi 18 Janvier 2021 Midi

### LES LUNDIS TERROIRS



### MENU

Crème de pois cassés,  
œuf mollet et lard fumé

\*\*\*

Magret de canard au poivre vert  
ou

Magret de canard à l'orange

Pommes croquettes  
aux fines herbes

\*\*\*

Tarte fine aux pommes,  
glace vanille

## Mardi 19 janvier 2021 Soir



38€  
boissons  
comprises

Bar à cocktails et découpe de jambon : 19h15-19h45

Début du service pour toutes les tables, à 20h00

Tartare de saumon au pesto d'orties, lait fumé,  
Chips de pain

Foie gras pétillant cuit à la plancha, croustillant aux  
graines de courge, coulis passion

Risotto à la tomme fermière, champignon rôti, œuf  
mollet, jus d'ail et fines herbes

Selle d'agneau farcie tapenade, mousseline de pomme  
de terre à l'huile d'olive, jus au thym et tomate confite

Chariot de fromages

Dessert sur table

Buffet de boissons chaudes et mignardises



**Jeudi 21 Janvier 2021 Midi**

### Menu

Waterzoï de lieu jaune  
et pomme fondante,  
parfumée au safran

Mille-feuille croustillant  
de carbonnade flamande  
aux épices douces,  
Tagliatelles de carottes  
et frites de panais

Assiette gourmande

**Jeudi 21 Janvier 2021 SOIR**

"les Jeudi Calés "

### Menu Classique

Assiette du mareyeur

Magret de canard rôti au poivre,  
Saucisse artisanale  
Déclinaison de fruits de saison

Bavarois de chèvre, topinambours,  
Mimolette vieille

Dessert autour de la poire

**Vendredi 22 Janvier 2021 Midi**

### MENU

Coquillages en  
crème infusée aux algues

...

Côte d'agneau en croûte  
d'anchois,  
mousseline de céleri et chou  
frisé aux cinq baies de Sancho

...

Dessert  
autour de la banane

**Vendredi 22 Janvier 2021 SOIR**

### Soirée

### Excellence à la Française



Alliance de la gastronomie de notre  
belle région et de  
l'art musical...

en partenariat avec le **BIG BAND** de Sedan

Menu gastronomique associé à l'Art musical

La mise en bouche

Entrée

L'instant Fraîcheur

Plat principal

Fromages

La balade gourmande

80€ boissons comprises

**Lundi 25 Janvier 2021 Midi**

**MENU**

**EXAMEN CCF**

\*\*\*

Menu à 16€  
Boissons comprises

Tables de deux ou de quatre  
(Selon disponibilité)

**Mardi 26 Janvier 2021 soir**

**Soirée dégustation**

"Association des vins et des mets"

**Repas en 10 services**

Préparé par nos petits chefs  
et  
associé à un assortiment  
de vins sélectionnés par  
la jeune équipe de salle.

Les vins seront dégustés à  
l'aveugle.

Menus à 38€ (boisson comprises)



**Jeudi 28 Janvier 2021 Midi**

**MENU**

**EXAMEN CCF**

\*\*\*

Menu à 16€  
Boissons comprises  
Tables de deux ou de quatre  
(Selon disponibilité)

**Jeudi 28 Janvier 2021 SOIR**

"les Jeudi Calés "

**Menu Classique**

Soupe de poissons de roche,  
émulsion tourteau aïoli.  
Balade autour d'une dorade

Côte de Bœuf grillée  
Cannelloni de joue,  
fantaisie de légumes glacés.

Dessert gourmand

Vendredi 29 Janvier 2021 Midi

## MENU

### EXAMEN CCF

\*\*\*

Menu à 16€  
Boissons comprises  
Tables de deux ou de quatre  
(Selon disponibilité)

Vendredi 29 Janvier 2021 SOIR

## Menu

La mise en Bouche...

\*\*\*\*

Ventrèche de thon, déclinaison de betteraves  
et concombres, vinaigrette d'agrumes  
Colin nacré, épinards, lard, huile de basilic

\*\*\*\*

L'instant fraîcheur

\*\*\*\*

Quasi de veau rôti, infusion de bouillon au  
Yuzu,

Semoule de blé parfumée à la moëlle

\*\*\*\*

Découverte d'un fromage frais et affiné,  
par Philippe Olivier, Maître Affineur  
à Boulogne sur Mer

\*\*\*\*

La balade gourmande

(Septembre 2020 - Août 2021)

(Septembre 2020 - Août 2021)

Novembre 2020							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
44							1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

Février 2021							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
5	1	2	3	4	5	6	7
6	8	9	10	11	12	13	14
7	15	16	17	18	19	20	21
8	22	23	24	25	26	27	28

## RESERVATIONS

[illegible][illegible]



Parc de Montvillers  
BP 45036 BAZEILLES  
08207 SEDAN CEDEX  
Tél : 03.24.27.43.00  
Fax : 03.24.27.43.27

Site du Lycée : <https://sitetab3.ac-reims.fr/lyc-bazeilles/-wp-/>

### ENVOI du LIVRET de MENUS par INTERNET



**lm.bazeilles@gmail.com**  
**TEL : 03 24 22 72 96**

### DEMANDE DE RESERVATION EN LIGNE



**Réservations en ligne : cliquez ici**

Responsable de la publication :  
M.Eric EVRARD  
Proviseur

Réalisation :  
M.Biagio CAPUANO  
DDFPT

Année scolaire 2020- 2021

Imprimé par nos soins