Lycée des métiers de Bareilles

LIVRET DES MENUS



RESTAURANT D'APPLICATION JACQUES SOURDILLE

ANNÉE SCOLAIRE 2023/2024 - JANVIER À FEVRIER









Lycée des Métiers de Bazeilles Parc de Montvillers BP 45036 BAZEILLES 08207 SEDAN CEDEX http://sepia.ac-reims.fr/lyc-bazeilles/



Pour plus de transparence...

Suite à l'augmentation des prix des matières premières, nous sommes contraints de réviser les tarifs de nos menus.

Voici quelques exemples :

pain: + 17%

beurre: + 23%

pommes de terre : + 31%

poulet : + 32%

crème: + 41%

cabillaud: +48%

carottes: + 56 %

lait: + 69%

Nous tenons à rappeler que nous sommes une école avec ses exigences mais aussi ses faiblesses et que la bienveillance est la meilleure façon de réaliser son propre bonheur.

Merci de respecter les horaires pour le bon déroulement de la formation.

Les élèves, les étudiants et les professeurs du lycée des métiers de Bazeilles vous accueillent:

Le lundi, 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 : LUNDI, JEUDI ET VENDREDI

- 22€: menu en trois services sauf menus spéciaux
- Menu type BRASSERIE:

19€: menu en trois services (avec un verre de vin)

LE MARDI SOIR

32€: menu en quatre services hors boissons

LE JEUDI SOIR

• 32€ : Soirée classique et bistronomie (hors boissons)



CLICK & COLLECT : repas à emporter à 19 euros Cf. procèdure d'enlèvement à la fin du livret



- 42€: « L'Excellence à la Française » en cinq services hors boissons
- Tarifs variables : menus spéciaux

Quelques soirées événementielles vous seront proposées à un autre tarif, boissons comprises ou non. 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 couverts ne pourra dépasser 6 personnes par table (sauf demande exceptionnelle)

LES RÉSERVATIONS SONT OUVERTES :

Du lundi au vendredi de 9h à 11h et de 13h30 à 15h,

sauf le mercredi

03 24 22 72 85 au Secrétariat Hôtellerie

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

Afin que chacun soit satisfait, nous n'acceptons que 2 réservations par foyer le vendredi soir (d'autres pouvant être mises en attente)

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.



Porter 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



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



Lors de votre réservation, veuillez nous indiquer tout risque d'allergie(s) ou d'intolérance(s) alimentaire(s).

Lundi 15 Janvier 2024 MIDI

Menu Application à 22 euros (hors boissons)

Inspiration du jour

Fricassée de boudin blanc au Chaource ***

Pavé de rumsteck sauce Béarnaise, pommes darphin ***

Tartelette citron meringuée

Mardi 16 Janvier 2024 SOIR

Menu à 32 euros (hors boissons)

Inspiration du jour

Carpaccio de biche

Parmentier de canard sauvage

Délice chocolat Tonka

Jeudi 18 Janvier 2024 SOIR

Menu Application à 32 euros (hors boissons)

Butternut en texture

Filet mignon de porc au jambon des Ardennes, pommes de terre hérisson

Assiette gourmande



Vendredi 19 Janvier 2024 MIDI

Menu CCF

Menu à 20 euros Boissons comprises

Tables de 4 ou de 2 selon disponibilités



Jeudi 25 Janvier 2024 MIDI

Menu CCF

Menu à 20 euros Boissons comprises

Tables de 4 ou de 2 selon disponibilités



Vendredi 19 Janvier 2024 MIDI

Menu Brasserie à 19 euros (un verre de vin compris)

Mousse de canard, groseilles

Civet de chevreuil, garniture grand-mère ***

Café ou thé gourmand

Jeudi 25 Janvier 2024 SOIR

Menu Application à 32 euros (hors boissons)

Pommes de Tourteron et boudin blanc de Rethel flambé au ratafia ***

Civet de chevreuil, purée de panais

Omelette norvégienne et tarte aux pommes revisitée

Vendredi 26 janvier 2024 SOIR

*** SOIREE BOUF'CONCERT

En partenariat avec le célèbre Rock Band

Menu à 80 euros boissons comprises (apéritif, vins, eau minérale et boisson chaude)

La mise en bouche

Tourte de ris de veau parfumée au foie gras, jus court truffé

Cabillaud cuit au plat, braisé dans ses arêtes, rouleaux de légumes sur l'idée d'une bouillabaisse

L'instant fraîcheur

Râble de lapereau farci, jus court à la sarriette, mille-feuilles de caviar d'aubergines, déclinaison de légumes d'hier et d'aujourd'hui

La gourmandise dans tous ses états



Lundi 29 Janvier 2024 MIDI

Menu CCF

Menu à 20 euros Boissons comprises

Tables de 4 ou de 2 selon disponibilités



Mardi 30 Janvier 2024 SOIR

Menu à 32 euros (hors boissons)

Inspiration du jour

Tartare de veau, jeunes pousses ***

Filet de boeuf façon Rossini

Tarte au citron destructurée

Jeudi 01 février 2024 MIDI

Menu Application à 22 euros (hors boissons)

A la table du mareyeur

Huîtres, bullots, crevettes, amandes, pince de crabe et ses garnitures

Assiette gourmande



Vendredi 2 Février 2024 MIDI

Vendredi 2 Février 2024 MIDI

Menu Brasserie à 19 euros (hors boissons)

Inspiration du jour

Planche à partager

Magret de canard à l'orange

Menu CCF

Menu à 20 euros Boissons comprises

Tables de 4 ou de 2 selon disponibilités



Moëlleux chocolat, coeur framboise

Mardi 6 février 2024 SOIR

Associations surprenantes!

Menu à 42 euros

(hors boissons)

*La tartelette-roquefortbanane-pancetta

*Le foie gras chaud-poireauécume de moule

*Le tartare veau-huître-hareng

*Le boeuf-carotte-café-badiane

*Le camembert-groseille-ketchup

*La mousse chocolatavocat-huile d'olive



Jeudi 08 février 2024 SOIR

Menu euros à 32 euros (hors boissons)

Gaspacho ***

Entrecôte grillée

Assiette gourmande



Vendredi 9 Février 2024 MIDI

Menu Application à 22 euros (hors boissons) Retour de pêche

Inspiration du jour

Carpaccio d'agrumes

Cabillaud poché aux deux épices

Crêpes façon Suzette



Portes ouvertes Vendredi 09 et samedi 10 Février 2024



Vendredi 09 Février 2024 SOIR



Vendredi 09 Février 2024 SOIR



Le mariage du Cabaret et de la Gastronomie : Marier l'art du cabaret et de la gastronomie avec un service à la française.

Menu à 110 euros boissons comprises
(1 bouteille de champagne par personne, eau minérale et boisson chaude)

Amuse en trilogie

1er acte

Cappuccino de cuisses de grenouille au vin jaune

L'instant fraîcheur au champagne

Potée champenoise revisitée comme à Bazeilles

2ème acte

Déclinaison autour d'un bavarois de Chaource

La gourmandise du cabaret 3ème acte



Mardi 13 Février 2024 SOIR

Menu à 32 euros (hors boissons)

Inspiration du jour

Tataki de saumon

Paëlla de la mer

Omelette norvégienne

Jeudi 15 février 2024 SOIR

Menu euros à 32 euros (hors boissons)

Soupe de poissons

Côte de boeuf grillée

Assiette gourmande



Jeudi 15 février 2024 MIDI

Menu Application à 22 euros (hors boissons)

Inspiration du jour

Pickles de chou-fleur et espuma Dubarry

Volaille basse température, viennoise de coppa

Assiette gourmande

Vendredi 16 février 2024 SOIR

MENU à 42 euros (hors boissons)

La mise en bouche

Le jardin à la française, pastorale d'herbes, vinaigrette aigre-douce

L'instant fraîcheur

Carré de veau au sautoir, légumes de printemps confits, émulsion de lard fumé

La déclinaison autour d'un Fromage frais et affiné de chez Philippe Olivier

La gourmandise dans tous ses états

Lundi 19 Février 2024 MIDI

Menu Brasserie à 34 euros (boissons comprises)

Amuse bouche et cocktail

Tartiflette, charcuterie



Tarte aux myrtilles

Jeudi 22 février 2024 MIDI

Menu Application à 22 euros (hors boissons)

Inspiration du jour

Oeuf surprise au jambon d'Ardennes

Entrecôte double, confit d'échalote à la pistache ***

Assiette gourmande

Jeudi 22 février SOIR



Mousseline de volaille aux petits légumes

Lotte à la catalane

Vendredi 23 février MIDI

Menu Terre et Mer

Menu Application à 22 euros (hors boissons)

Inspiration du jour

Tartare de boeuf et huîtres

Saint-Jacques et lard fermier

Charriot de fromages

Charlotte aux fruits rouges

Vendredi 23 février 2024 SOIR



Soirée Excellence à la Française Alliance des producteurs et de la gastronomie de notre belle région

MENU à 65 euros boissons comprises (apéritif, 4 verres de vin, eau minérale, boisson chaude)

La mise en Bouche : variation de cassolette de boudin blanc des Ardennes, morilles, Ratafia de pommes du Pressoir Gourmand

Truite de Vendresse fumée, grillée, cuisson basse température, émulsion sylvestre de nos forêts

L'instant fraîcheur

Carré de cochon de lait des Ardennes fumé aux sarments de vigne, navets laqués au Bouzy, jus de pied de cochon à la moutarde de Reims

A la découverte de la Tomme des Ardennes

La gourmandise dans tous ses états

Vacances d'hiver du 24 février 2024 au 10 mars 2024





Comment procéder?

Réservation : auprès du secrétariat hôtellerie comme pour les réservations classiques

Accueil des clients : 19h00 avec proposition de découverte et vente du cocktail du jour (à consommer sur place)

Remise de la production : 19h30 à 20h00 au bar du restaurant d'application avec proposition d'accord mets et vins et vente à emporter.

Présentation du livret de remise en température des plats avec explications commerciales.

Merci d'apporter votre sac isotherme pour l'enlèvement



Evènements à venir...



Mercredi 20 Mars 2024

SOIREE ROCK AND WIN



SOIREE CHAMPAGNE

Vendredi 29 Mars 2024 avec la collaboration du chef de cuisine Philippe MILLE et du chef sommelier Martin JEAN du Domaine des Crayères

Calendrier 2024

janvier 2024										
	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di			
1	1	2	3	4	5	6	7			
2	8	9	10	11	12	13	14			
3	15	16	17	18	19	20	21			
4	22	23	24	25	26	27	28			
5	29	30	31							

février 2024											
	Lu	Lu Ma Me Je Ve Sa Di									
5				1	2	3	4				
6	5	6	7	8	9	10	11				
7	12	13	14	15	16	17	18				
8	19	20	21	22	23	24	25				
9	26	27	28	29							

mars 2024										
	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di			
9					1	2	3			
10	4	5	6	7	8	9	10			
11	11	12	13	14	15	16	17			
12	18	19	20	21	22	23	24			
13	25	26	27	28	29	30	31			

avril 2024										
	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di			
14	1	2	3	4	5	6	7			
15	8	9	10	11	12	13	14			
16	15	16	17	18	19	20	21			
17	22	23	24	25	26	27	28			
18	29	30								

mai 2024											
	Lu Ma Me Je Ve Sa Di										
18			1	2	3	4	5				
19	6	7	8	9	10	11	12				
20	13	14	15	16	17	18	19				
21	20	21	22	23	24	25	26				
22	27	28	29	30	31						

juin 2024											
	Lu Ma Me Je Ve Sa Di										
22						1	2				
23	3	4	5	6	7	8	9				
24	10	11	12	13	14	15	16				
25	17	18	19	20	21	22	23				
26	24	25	26	27	28	29	30				

juillet 2024										
	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di			
27	1	2	3	4	5	6	7			
28	8	9	10	11	12	13	14			
29	15	16	17	18	19	20	21			
30	22	23	24	25	26	27	28			
31	29	30	31							

	août 2024											
	Lu	Ма	Me	Je	Ve	Sa	Di					
31				1	2	3	4					
32	5	6	7	8	9	10	11					
33	12	13	14	15	16	17	18					
34	19	20	21	22	23	24	25					
35	26	27	28	29	30	31						

septembre 2024											
	Lu Ma Me Je Ve Sa Di										
35							1				
36	2	3	4	5	6	7	8				
37	9	10	11	12	13	14	15				
38	16	17	18	19	20	21	22				
39	23	24	25	26	27	28	29				
40	30										

	octobre 2024										
	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di				
40		1	2	3	4	5	6				
41	7	8	9	10	11	12	13				
42	14	15	16	17	18	19	20				
43	21	22	23	24	25	26	27				
44	28	29	30	31							

	novembre 2024									
	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di			
44					1	2	3			
45	4	5	6	7	8	9	10			
46	11	12	13	14	15	16	17			
47	18	19	20	21	22	23	24			
48	25	26	27	28	29	30				
L'				•						

	décembre 2024											
	Lu Ma Me Je Ve Sa Di											
48							1					
49	2	3	4	5	6	7	8					
50	9	10	11	12	13	14	15					
51	16	17	18	19	20	21	22					
52	23	24	25	26	27	28	29					
1	30	31										

 01 janv. 2024
 Premier de l'An

 31 mars 2024
 Dimanche de Pâques

 01 avr. 2024
 Lundi de Pâques

 01 mai 2024
 Fête du travail

09 mai 2024 Ascension
19 mai 2024 Dimanche de Pentecôte
20 mai 2024 Lundi de Pentecôte
14 juil. 2024 Fête Nationale

15 août 2024 Assomption
01 nov. 2024 Toussaint
11 nov. 2024 Armistice de 1918
25 déc. 2024 Noël

www.calendrier-imprimer.fr

NOTES

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			
•••••			
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			
••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		• • • • • • • • •



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

Suivre l'actualité sur



Site du Lycée: https://sitetah3.ac-reims.fr/lyc-bazeilles/-wp-/



ENVOI du LIVRET de MENUS par internet lm.bazeilles@gmail.com TEL: 03 24 22 72 85

Aucune réservation en ligne possible

Responsable de la publication : M.Eric EVRARD Proviseur Réalisation : Mme Delphine CHAMPENOIS - DDFPT Mme Caroline DELVENNE - ATCT

Année scolaire 2023-2024

Imprimé par nos soins