



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

**Restaurant Bagnolet**

**Brasserie Jean Esquenet**

**34 rue de Neufchâtel**

**51066 REIMS Cedex**

**☎ Accueil lycée : 03 26 50 65 00**

# Informations à notre aimable clientèle

## Le restaurant gastronomique « Le BAGNOLET »

Déjeuners ou dîners : principalement sur réservation (prochainement, votre demande de réservation par internet).

- ✓ Début de service : 12 h 15 / 12 h 30    Fin de service : 14 h / 14 h 30
  
- ✓ 3 soirs par semaine : Mardi, mercredi et jeudi.  
Début de service : 19 h 15 / 19 h 45    Fin de service : 22 h  
Si arrivée tardive l'accès à l'établissement se fera par le portail livraison en composant le numéro suivant : 0326506519

Les prix des menus varient entre 13€50 et 22 € hors boissons sauf soirées exceptionnelles

## La Brasserie « Jean Esquenet »

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

- ✓ Nous vous proposons des formules rapides :
  - Plat du jour 6.50€.
  - Formule 2 plats 10 €.
  - Formule 3 plats 13€50.

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.

Tous nos plats sont faits maison



*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.



Semaines du 16/01/2023 au 27/01/2023

<b>Lundi 16 janvier</b>	<b>Lundi 23 janvier</b>
<b><u>Menu à choix*</u></b>	<b><u>Menu à choix*</u></b>
Assiette de charcuteries condiments et salade Ou Œuf mollet Florentine *** Escalope viennoise, pomme de terre vapeur Ou Tagliatelles aux crevettes *** Galette des rois Ou Pêche Melba	Quiche du Nord, mesclun aux éclats de noix Ou Velouté Dubarry *** Poulet sauté chasseur Ou Darne de saumon beurre blanc Riz pilaf, fagot haricot verts *** Ile flottante Ou Assiette du forain (Crêpes, gaufres, glace tagada)

<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
17/01 et 24/01	18/01 et 25/01	19/01 et 26/01	20/01 et 27/01
<b><u>Menu à choix*</u></b>			
Quiche du Nord, mesclun aux éclats de noix Ou Velouté Dubarry *** Poulet sauté chasseur Ou Darne de saumon beurre blanc Riz pilaf, fagot haricot verts *** Ile flottante Ou Assiette du forain (Crêpes, gaufres, glace tagada)			

\*Choix limité en quantité

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.



Semaine du 16/01/2023 au 20/01/2023

### Mardi 17 janvier 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Duo de St Jacques, tartare et beignet

\*\*\*

Ballotine de volaille, légumes glacés et risotto parmesan, émulsion au curry

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Le Blue Mountain, et sa crème glacée au café blanc

### Mercredi 18 janvier 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

L'oignon doux, en soupe, en raviole, le boudin noir en tartine

\*\*\*

Entrecôte double grillée, pommes Anna et nonette d'épinards, sauce béarnaise

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

La Forêt Noire, crème anglaise

### Jeudi 19 janvier 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Crème de chicons, raviole au St Paulin et aux palourdes

\*\*\*\*

Suprême de volaille farci, tombé de Choux de Bruxelles et andouillette, rattes rôties

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Tartelette café caramel,  
Glace café blanc

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâteau - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.



Semaine du 23/01/2023 au 27/01/2023

### Mardi 24 janvier 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Quiche au Cheddar, fondue de tomate au cumin

\*\*\*

Bar grillé, pomme mousseline à l'huile d'olive

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Tropical et tuile de riz

### Mercredi 25 janvier 2023

22 €

**L'Italie**

Anti-Pasti

\*\*\*

Risotto crémeux, parmesan, calamar,  
tuile à l'encre

\*\*\*

Saltimbocca de veau

Tagliatelles de légumes, gnocchis

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Tiramisu

### Jeudi 26 janvier 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Omble chevalier, beurre fondue à  
l'orange et fondue de poireaux

\*\*\*\*

Selle de chevreuil farcie, jus acidulé  
griottes genièvre

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Finger marron Muroise

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.



Semaines du 30/01/2023 au 10/02/2023

<b>Lundi 30 janvier</b>	<b>Lundi 6 février</b>
<b><u>Menu à choix*</u></b>	<b><u>Menu à choix*</u></b>
<p>Quiche du Nord, mesclun aux éclats de noix Ou Velouté Dubarry ***</p> <p>Poulet sauté chasseur Ou Darne de saumon beurre blanc Riz pilaf, fagot haricot verts ***</p> <p>Ile flottante Ou Assiette du forain (Crêpes, gaufres, glace tagada)</p>	<p>Salade César Ou Le poireau mimosa et son carpaccio de saumon fumé ***</p> <p>Filet de daurade, sauce vin blanc, risotto butternut, flan de champignons Ou Sauté de veau Marengo pommes cocottes, flan de champignons ***</p> <p>Gratin d'agrumes Ou Entremet Tiramisu</p>

<b>Mardi</b> 31/01 et 7/02	<b>Mercredi</b> 1/02 et 8/02	<b>Jeudi</b> 2/02 et 9/02	<b>Vendredi</b> 3/02 et 10/02
<b><u>Menu à choix*</u></b>			
<p>Salade César Ou Le poireau mimosa et son carpaccio de saumon fumé ***</p> <p>Filet de daurade, sauce vin blanc, risotto butternut, flan de champignons Ou Sauté de veau Marengo pommes cocottes, flan de champignons ***</p> <p>Gratin d'agrumes Ou Entremet Tiramisu</p>			

\*Choix limité en quantité

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.



Semaine du 30/01/2023 au 3/02/2023

### Mardi 31 janvier 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Beignets soufflés à la morue

\*\*\*

Fricassée de volaille au curry, riz Arlequin

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Club Exotique, croquette d'ananas sorbet exotique

### Mercredi 1<sup>er</sup> février 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Le carpaccio de daurade mariné au citron vert, floralies de légumes croquant

\*\*\*

Steak flambé au poivre, pommes Pont Neuf, l'endive braisée

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Le millefeuille pâtissier poire pochées verveine

### Jeudi 2 février 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Noix de St Jacques sur un crémeux d'artichauts, bisque d'étrilles et coques

\*\*\*\*

Cabillaud, beurre Nantais, confit d'oignons et écrasé de pomme de terre

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Déclinaisons de crêpes

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

03 26 50 65 19

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.



Semaine du 6/02/2023 au 10/02/2023

### Mardi 7 février 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Salpicon de moules au safran

\*\*\*

Carré d'agneau chicon et choux rouge

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Froissé de noisette

### Mercredi 8 février 2023

22 €

#### Les poissons et crustacés

Mise en bouche

\*\*\*

Carpaccio de Saint Jacques, tempura de crevette, huitre en sabayon aux agrumes

\*\*\*

La daurade cuite sur peau

Fenouil, flan de légumes

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Douceur acide au citron

### Jeudi 9 février 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Gravelax de truite, crème aux herbes

\*\*\*\*

Volaille de Bresse aux chanterelles, gratin Dauphinois

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Poire et marron en meringue croquante

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.





Semaine du 27/02/2023 au 03/03/2023

## Lundi 27 février

Menu du marché

**Mardi**  
28/02

**Mercredi**  
1er/03

**Jeudi**  
2/03

**Vendredi**  
3/03

Menu  
du  
marché

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.



Semaine du 27/02/2023 au 03/03/2023

### Mardi 28 février 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Carpaccio de St Jacques, citron vert et gingembre

\*\*\*

Suprême de volaille Vallée d'Auge

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Brownies noisette, caramel mou, gelée et glace chocolat lait

### Mercredi 1<sup>er</sup> mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Crème légère de champignons de Paris  
façon Dieppoise, petits croûtons

\*\*\*

Selle d'agneau en deux cuissons, jus  
corsé à la menthe, légumes cuisinés, caillé  
de chèvre

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

La tarte sablée au citron meringuée

### Jeudi 2 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Gambas rôties tartare de tomate,  
mangue et salade d'herbettes

\*\*\*\*

Médaille de lotte au lard, haricot coco,  
coquillages cuits au vert

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

La Granny smith

Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâteau - REIMS

03 26 50 65 19

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.



Semaines du 6/03/2023 au 17/03/2023

Lundi 6 mars
Menu du marché

Lundi 13 mars
<b><u>Menu à choix*</u></b>
Cromesquis de chèvre Ou Blinis et haddock fumé et condiments ***
Tartare de bœuf, pomme allumette, salade Ou Papillote de maigre, Julienne de légumes, Pomme allumette Sauce béarnaise Pomme allumette ***
Opéra Ou Ananas en carpaccio, en sorbet parfumé au poivre fumé

Mardi 7/03 et 14/03	Mercredi 8/03 et 15/03	Jeudi 9/03 et 16/03	Vendredi 10/03 et 17/03
<b><u>Menu à choix*</u></b>			
Cromesquis de chèvre Ou Blinis et haddock fumé et condiments ***			
Tartare de bœuf, pomme allumette, salade Ou Papillote de maigre, Julienne de légumes, Pomme allumette, sauce béarnaise Pomme allumette ***			
Opéra Ou Ananas en carpaccio, en sorbet parfumé au poivre fumé			

\*Choix limité en quantité

Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS

03 26 50 65 19

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.



Semaine du 6/03/2023 au 10/03/2023

### Mardi 7 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Dôme de truite fumée et petits légumes

\*\*\*

Mignon de porc à la moutarde violette, crème de carottes et pommes croquettes

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Sabayon de fruits au champagne

### Mercredi 8 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Carpaccio, poireau et mimosa à la truffe

\*\*\*

Estouffade de bœuf provençale peccatas  
de veau aux câpres

Ecrasé d'Agata

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Sabayon limoncello, agrumes, biscuit tuile  
et sorbet

### Jeudi 9 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Crème de cresson aux cuisses de  
grenouille

\*\*\*\*

Entrecôte, sauce béarnaise, pomme pont  
neuf et champignons de Paris farci

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Paris Brest

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâteau - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.



Semaine du 13/03/2023 au 17/03/2023

### Mardi 14 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Gnocchi de pomme de terre et jambon de Reims, sauce vin jaune

\*\*\*

Sole façon grenobloise, pomme à l'anglaise

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Milles feuilles vanille

### Mercredi 15 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

La salade croquante de lapereau à la moutarde de Reims et noisettes

\*\*\*

La sole portion de pêche artisanale, déclinaison autour des carottes, beurre meunière

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Le Paris Brest revisité

### Jeudi 16 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Filet de daurade au thym, croustillant niçois et chorizo

\*\*\*\*

Noisette d'agneau, palet de pomme de terre, mini ratatouille et fèves

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Sabayon aux figues, glace aux amandes

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâteau - REIMS*

03 26 50 65 19

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.



Semaines du 20/03/2023 au 31/03/2023

<b>Lundi 20 mars</b>	<b>Lundi 27 mars</b>
<b><u>Menu à choix*</u></b>	<b><u>Menu à choix*</u></b>
Cromesquis de chèvre Ou Blinis et haddock fumé et condiments *** Tartare de bœuf, pomme allumette, salade Ou Papillote de maigre, Julienne de légumes, Pomme allumette Sauce béarnaise *** Opéra Ou Ananas en carpaccio, en sorbet parfumé au poivre fumé	Avocat aux crevettes et chair de tourteau Ou Cappuccino fumé aux lentillons rose de Champagne *** Carré de porc poêlé à l'aigre doux, pommes Anna, Nonnettes d'épinards Ou Pavé de truite de mer Dieppoise - Nonnettes d'épinards *** Tarte fine aux pommes Ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

<b>Mardi</b> 21/03 et 28/03	<b>Mercredi</b> 22/03 et 29/03	<b>Jeudi</b> 23/03 et 30/03	<b>Vendredi</b> 24/03 et 31/03
<b><u>Menu à choix*</u></b>			
Avocat aux crevettes et chair de tourteau Ou Cappuccino fumé aux lentillons roses de Champagne *** Carré de porc poêlé à l'aigre doux, pommes Anna, Nonnettes d'épinards Ou Pavé de truite de mer Dieppoise - Nonnettes d'épinards *** Tarte fine aux pommes Ou Crème brûlée à la vanille Bourbon			

\*Choix limité en quantité

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.



Semaine du 20/03/2023 au 24/03/2023

### Mardi 21 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Cassiolette de moules au cidre et salicornes

\*\*\*

Côte de bœuf sauce béarnaise, pomme pont neuf et bouquetière de légumes

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Vacherin aux agrumes

### Mercredi 22 mars 2023

22 €

L'agneau

Mise en bouche

\*\*\*

Ris cuits « meunière », citron, fèves et huile d'argan

\*\*\*

Le carré rôti, l'épaule en ragoût comme un Navarin.

Pommes fondantes et purée crécy

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Le chocolat : crémeux, fondant, croustillant, orange flambée au grand-Marnier

### Jeudi 23 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Filet de rouget, sauce mousseline au citron, caviar d'aubergines

\*\*\*\*

Pastilla de veau aux olives, polenta et légumes confits

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Tiramisu à la châtaigne

Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâteau - REIMS

03 26 50 65 19

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.



Semaine du 27/03/2023 au 31/03/2023

### Mardi 28 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Croustillant de rouget au pesto et son sablé au parmesan

\*\*\*

Tartare de bœuf à l'italienne, petites grenailles confites

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Moelleux chocolat, glace vanille

### Mercredi 29 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Endive de pleine terre esprit au gratin,  
jambon, truffe

\*\*\*

Dos de cabillaud vapeur, primeurs de  
carottes et petit pois au citron doux,  
sauce Champagne

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

L'entremet Louis XV

### Jeudi 30 mars 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Crème de moules, St Jacques poêlées

\*\*\*

Canard à la Rouennaise

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Sablé breton, crèmeux au calvados,  
pommes et poires caramélisées

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâteau - REIMS*

03 26 50 65 19

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.





Semaines du 3/04/2023 au 14/04/2023

Lundi 3 avril	Lundi 10 avril
<p><b><u>Menu à choix*</u></b></p> <p>Avocat aux crevettes et chair de tourteau Ou Cappuccino fumé aux lentillons roses de Champagne ***</p> <p>Carré de porc poêlé à l'aigre doux, pommes Anna, Nonnettes d'épinards Ou Pavé de truite de mer Dieppoise - Nonnettes d'épinards ***</p> <p>Tarte fine aux pommes Ou Crème brûlée à la vanille Bourbon</p>	<p>Restaurant fermé</p>

Mardi 4/04 et 11/04	Mercredi 5/04 et 12/04	Jeudi 6/04 et 13/04	Vendredi 7/04 et 14/04
<p><b><u>Menu à choix*</u></b></p> <p>Tartare aux deux saumons, crème d'herbes Ou Asperges vertes et son croustillant parmesan, sauce mousseline ***</p> <p>Sole sauce champagne, légumes cuisinés au vert Ou Navarin d'agneau printanier ***</p> <p>Profiteroles au chocolat Ou Entremets pistache fraise</p>			

\*Choix limité en quantité

Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS

03 26 50 65 19

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.



Semaine du 3/04/2023 au 7/04/2023

### Mardi 4 avril 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Profiterole de chèvre et légumes croquants

\*\*\*

Filet de carrelet Bonne Femme, riz Pilaf

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Sablé vanille fondant au chocolat et thé, crème légère,  
Sorbet fraise basilic

### Mercredi 5 avril 2023

22 €

**DOM-TOM**

Mise en bouche

\*\*\*

Blaff de colin

\*\*\*

Colombo de veau, purée de patate douce,  
banane plantain

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Blanc manger coco et fruits du moment  
flambés au rhum

### Jeudi 6 avril 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Mouclade au safran

\*\*\*\*

Carré d'agneau, asperges et pommes de  
terre de Noirmoutier

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Tarte tatin, glace vanille

*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.



Semaine du 10/04/2023 au 14/04/2023

### Mardi 11 avril 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Asperge blanche rôtie, et Comté

\*\*\*

Entrecôte grillée sauce Bordelaise, petits légumes nouveaux

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Tarte au citron meringuée

### Mercredi 12 avril 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

L'œuf en croûte de pain, escargots,  
champignons, coulis de persil

\*\*\*

Le carré d'agneau rôti au romarin, pomme  
dauphine, céleri, artichaut poivrade  
barigoule

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

L'ananas rôti aux épices douces, mousse  
chocolat pralin

### Jeudi 13 avril 2023

22 €

Mise en bouche

\*\*\*

Soupe de poissons, rouille

\*\*\*\*

Pigeon en deux cuissons sauce à l'orange,  
riz de Camargue et petits légumes

\*\*\*

Plateau de fromages (supp3€)

\*\*\*

Crème catalane et oreillettes

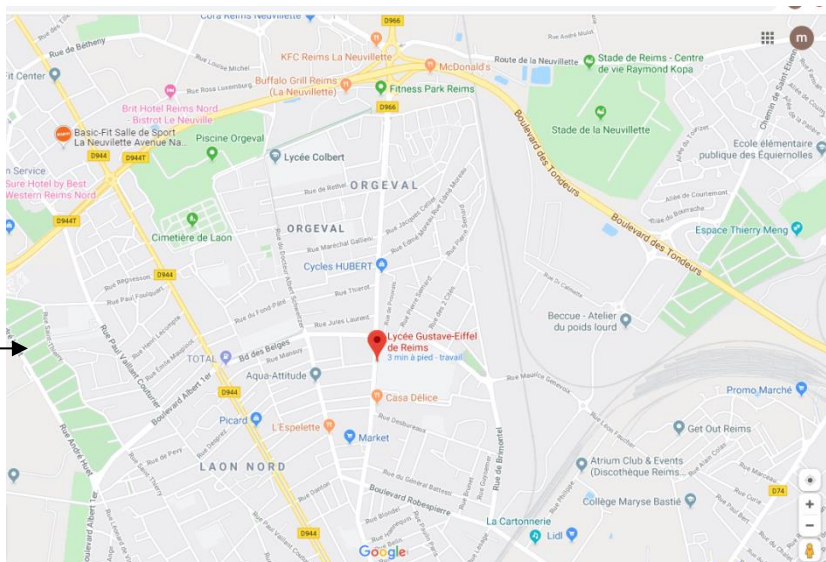
*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâteau - REIMS*

03 26 50 65 19

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.

Pour nous trouver



Des restrictions ciblées de la circulation ou du stationnement à l'intérieur de l'établissement subsistent et nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir se garer à l'extérieur de l'établissement.

Afin de faciliter l'accès de nos restaurants aux 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.

Toute personne étrangère à l'établissement doit faire l'objet de vérification systématique de l'identité. 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.

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ces mesures qui peuvent sembler contraignantes.



*Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS*

**03 26 50 65 19**

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.