

Lycée des métiers de Bazeilles

LIVRET DES MENUS



RESTAURANT D'APPLICATION
JACQUES SOURDILLE

ANNÉE SCOLAIRE 2021/2022 - JANVIER À AVRIL

Les élèves, les étudiants et les professeurs du lycée des métiers 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
- Menu type **BRASSERIE** : un verre de vin compris
 - 8€ : (entrée/plat ou plat/dessert)
 - 12€ : entrée/plat/dessert



• LES LUNDIS EXPRESS :

- 17€ : entrée/plat/dessert - Café ou Thé offert
Service en 1 heure possible à préciser lors de la réservation



LE MARDI SOIR

- 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€ : 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.



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 / 06 10 29 45 00

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.



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 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.



#Tous AntiCovid

PASS SANITAIRE
OBLIGATOIRE

LUNDI 10 JANVIER 2022 Midi**Menu****Crème de chou-fleur aux coquillages**

**Carbonnade de joues de porc,
endives braisées, pommes frites**

Plateau de fromages**ou****Crumble pomme-poire****JEUDI 13 JANVIER 2022 Midi****Menu****Roulade saumon mariné et fromage
frais aux herbes, crackers et pickles
de navet**

**Kalops de boeuf scandinave, pomme
de terre hasselback**

Assiette gourmande**MARDI 11 JANVIER 2022 Soir****Soirée dégustation mets et vins en
10 services à 42 euros**(5 verres de vin de 6 cl dégustés à l'aveugle, eau
minérale, boisson chaude)***Brouillade d'oeuf au beurre de
régisse*****Tartare de poisson, gingembre et
citron vert*****Crème de moules au safran*****Mangue et avocat, vinaigrette à la
vanille*****Risotto aux noisettes, gambas
rôties***** Granité Gentiane*****Noisette de canard orange-menthe*****Crumble d'agneau confit au
parmesan*****Chèvre chaud miel et fruits secs*****Gratin d'ananas au rhum arrangé****JEUDI 13 JANVIER 2022 Soir****Soirée Classique 27€ hors boissons****Fantaisie de poissons fumés et
marinés, déclinaison de Blinis, raifort**

**Déclinaison de volaille fermière, foie
gras, émulsion sylvestre**

**Fraîcheur au Gorgonzola, chutney
poires, fruits secs**

Autour de la mangue

VENDREDI 14 JANVIER 2022 Midi**Menu****Salade piémontaise au saumon fumé**

Carré d'agneau rôti, assortiment de légumes d'hiver, jus réduit et ail confit

Blanc manger noix de coco et fruits exotiques**LUNDI 17 JANVIER 2022 Midi****Menu****Crevettes panées à l'orientale, sauce tomate épicée, taboulé libanais**

Suprême de volaille rôti, jus de tajine, gratin Bayaldi

Mangue rôtie, kulfi (glace indienne), tuile de noix de coco**VENDREDI 14 JANVIER 2022 Soir****Menu à 80 euros boissons comprises**

(1 flûte de champagne, 4 verres de vin, eau minérale et boissons chaudes)

**Soirée excellence à la française
Alliance de la gastronomie de notre belle région
et de l'art musical...****Menu gastronomique associé à l'Art musical
Big Band Sedan****La mise en bouche**

**Variation de cassolette de boudin blanc des
Ardennes, morilles, Ratafia de pommes de Chez
Capitaine**

**Truite de nos rivières, fumées, grillées, cuisson
basse température, émulsion sylvestre de nos
forêts**

L'instant Fraîcheur

Plat principal**Ballotine de dinde rouge des Ardennes farcie,
foie gras caramel d'Ardwen, siphon de Cacasse à
Cul Nu, pommes de nos jardins**

**Déclinaison autour d'un fromage frais et affiné
par Philippe Olivier**

La balade gourmande

MARDI 18 JANVIER 2022 Soir**Menu**

**Tartare de cabillaud et huîtres
parfumé au gin**

**Colcannon irlandais : chou, pommes
de terre, haddock**

**Guinness pie : bœuf, Guinness, pâte
feuilletée**



L'irish coffee à ma façon

JEUDI 20 JANVIER 2022 Soir**Menu**

Classique 27€ hors boissons

**Fantaisie de poissons fumés
et marinés, déclinaison de
blinis, raifort**

**Déclinaison de volaille
fermière, foie gras, émulsion
sylvestre**

**Fraîcheur au Gorgonzola,
chutney poires, fruits secs**

Autour de la mangue

JEUDI 20 JANVIER 2022 Midi**Menu Brasserie**

**Kartoffel salat, cornichon aigre
doux, oignon rouge**

**Jarret de porc glacé à la bière,
confit de choux**

Assiette gourmande

**VENDREDI 21 JANVIER 2022 Midi****Menu**

Terrine de lapin aux noisettes ou assiette nordique

Filet ou Sole grenobloise, beurre meunière

Café ou thé gourmand

VENDREDI 21 JANVIER 2022 Soir

MENU



La mise en bouche...

Capuccino de cuisses de grenouilles et de
palourdes, vin Jaune

Araignée fumée, déclinaison de rattes,
bouillon de mer.

L'instant fraîcheur

Fantaisie de carré de veau, artichauts
poivrade, café Blue Montain, truffes

Déclinaison autour d'un fromage frais et
affiné par Philippe Olivier

La balade gourmande

MARDI 25 JANVIER 2022 Soir

Menu

Ravioli champignon, bouillon d'ail doux

Crumble de sandre, sauce satay, légumes sautés

Pavé de bœuf mariné, korokké (croquettes), légumes
grillés

Mousse mandarine et biscuit agrume, crémeux
citron, sorbet coco



LUNDI 24 JANVIER 2022 Midi

Menu

Salade de chou blanc, jambon des Ardennes
et fruits secs

Magret de canard à l'orange et parmentier
au confit

Tarte bourdaloue aux poires sauce caramel



JEUDI 27 JANVIER 2022 Midi

Menu

Amuse-bouche

Tartare de saumon et blinis

Entrecôte grillée Béarnaise, gâteau de
pommes de terre

Assiette gourmande

JEUDI 27 JANVIER 2022 Soir**MENU****Bar à vins 36€ boissons comprises****Compositions d'entrées servies en buffet
à picorer**

**Magret de canard rôti au poivre, saucisse
artisanale, déclinaison de fruits de saison.**

Chariot de fromages

Crêpes Suzette**Glace grand Marnier, chips d'orange****VENDREDI 28 JANVIER 2022 Midi****Menu****Tataki de thon rouge**

**Côte de bœuf, légumes glacés et
grenailles rôties, sauce béarnaise**

Tarte au citron déstructurée**VENDREDI 28 JANVIER 2022 Soir****MENU****La mise en Bouche...**

**Tartare de filet de bœuf, œuf de caille frit,
croustillant de quinoa rouge**

**Cabillaud cuit au plat, déclinaison de légumes
primeurs, beurre de mélisse**

L'instant fraîcheur

**Potée Champenoise revisitée en compression,
émulsion, déclinaison de légumes croquants
d'après l'œuvre D'Arnaud Lallement.**

**Déclinaison autour d'un fromage frais et affiné par
Philippe Olivier**

La balade gourmande**LUNDI 31 JANVIER 2022 Midi****Menu****Rémoulade de céleri au saumon fumé**

**Noisette de canard aigre douce au cassis,
pommes croquettes**

Tarte amandine aux abricots

JEUDI 03 FEVRIER 2022 Midi**Menu****Amuse-bouche**

**Terrine de foie gras, nougatine
noisette et réduction au Porto**

**Papillote de cabillaud à l'orange,
riz safrané**

Assiette gourmande**VENDREDI 04 FEVRIER 2022 Midi****Menu****Tataki de thon rouge**

**Côte de bœuf, légumes glacés et
grenailles rôties, sauce béarnaise**

Tarte au citron déstructurée**VENDREDI 04 FEVRIER 2022 Soir****MENU****La mise en Bouche...**

**Saumon aux parfums de Whisky, avruga,
composition autour des raves**

**Bouillabaisse légère de foie gras, déclinaison
iodée**

L'instant fraîcheur

**Composition autour d'un pigeonneau et d'un
poulpe, tarte revisitée à la betterave, oignons
rouges acidulés**

**Déclinaison autour d'un fromage frais et affiné
par Philippe Olivier**

La balade gourmande

**Vacances d'hiver
du
05 Février 2022
au
20 Février 2022**



LUNDI 21 FEVRIER 2022 Midi**Menu**

**Salade piémontaise au saumon
fumé**

**Médailon de veau au poivre vert
Légumes-racines d'hiver**

**Crêpe Suzette et Parfait glacé au
Grand Marnier**

**JEUDI 24 FEVRIER 2022 Midi****Menu Brasserie**

Velouté Dubarry huile verte

**Carré d'agneau aux herbes, gratin
dauphinois**

Tarte au chocolat

MERCREDI 23 FEVRIER 2022 Midi**Menu**

**Œuf cocotte en brioche au
Langres, mesclun**

**Poulet rôti sauce béarnaise,
pomme gaufrette, tomate
provençale et flan de légumes**

Plateau de fromages

Assiette gourmande

JEUDI 24 FEVRIER 2022 Midi**Menu**

**Oeuf en 2 cuissons, fricassée de
champignons**

**Magret de canard au poivre,
pommes croquettes**

Assiette gourmande

VENDREDI 25 FEVRIER 2022 Soir

Menu brasserie Portes Ouvertes

12 euros

Boissons non comprises

*Soirée organisée par les Bac PRO
sections européennes*

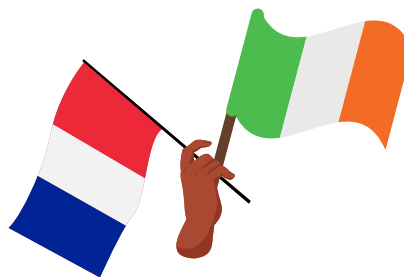


The Bazeilles' Pub

Irish Gourmet Sandwiches

Fish & Chips

Cupcakes



VENDREDI 25 FEVRIER 2022 Soir

MENU

95 € Tout Compris



(1 Bouteille de Champagne 75 Cl /pers , eaux minérales, boissons chaudes)

L'EXCELLENCE A LA FRANÇAISE

Soirée Cabaret :

Le Mariage du Cabaret et de la Gastronomie :

Marier l'art du Cabaret avec l'art de la gastronomie avec un service à la française...

Partenariat avec Welcom'Cabaret

L'Amuse Bouche en Trilogie

1er acte

Symphonie de la mer comme un navarin royal

Granité au Champagne

Variation autour d'un pot au feu de homard où le jardin
y distille ses parfums méditerranéens

2ème acte

Découverte d'un fromage frais et affiné de

Chez Philippe Olivier

(Maître affineur à Boulogne sur Mer)

Assiette gourmande

3ème acte



LUNDI 28 FEVRIER 2022 Midi

Menu

CCF
Menu à 16 euros
Boissons comprises



MERCREDI 02 MARS 2022 Midi

Menu

**Œuf cocotte en brioche au
 Langres, mesclun**

**Poulet rôti sauce béarnaise,
 pomme gaufrette, tomate
 provençale et flan de légumes**

Plateau de fromages

Assiette gourmande

JEUDI 03 MARS 2022 Soir

JEUDI 03 MARS 2022 Midi

Menu

CCF
Menu à 16 euros
Boissons comprises

MENU

Bar à vins 36€ boissons comprises

**Compositions d'entrées servies en buffet
 à picorer**

**Magret de canard rôti au poivre, saucisse
 artisanale, déclinaison de fruits de saison.**

Chariot de fromages

Crêpes Suzette
Glace grand Marnier, chips d'orange

VENDREDI 04 MARS 2022 Midi

Menu

CCF
Menu à 16 euros
Boissons comprises



JEUDI 10 MARS 2022 Soir

Menu

Classique 27€ hors boissons

Soupe de poissons de roche, émulsion
 tourteau, aioli

Dorade flambée à l'anis, émulsion soupe
 de poissons de roche,
 pommes Anna Ail, safran

Côte de bœuf grillée, cannelloni de joue,
 fantaisie de légumes glacés

Omelette Norvégienne à la vanille,
 flambée au Grand Marnier

VENDREDI 04 MARS 2022 Soir

MENU



La mise en Bouche...

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

Noix de coquilles St Jacques, croustillant de jambon,
 émulsion et endives caramélisées.

L'instant fraîcheur

Mini carré en croûte de parmesan, jus court au
 romarin, déclinaison de légumes confits

Déclinaison autour d'un fromage frais et affiné par
 Philippe Olivier

La balade gourmande



VENDREDI 11 MARS 2022 Soir



MENU

La mise en Bouche...

**Carpaccio de St Jacques, émulsion
d'herbes et crème acidulée au yuzu**

**Filet de Flétan rôti en croûte d'Ardennes,
fantaisie de gnocchis, insert blette, dans
la cuisine de notre âme.**

L'instant fraîcheur

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

**Déclinaison autour d'un fromage frais et
affiné par Philippe Olivier**

La balade gourmande

LUNDI 14 MARS 2022 Midi

Menu BRASSERIE

Mini burger cabillaud cheddar

**Mignon de porc Wellington, écrasé
de rattes**

Irish coffee revisité

LUNDI 14 MARS 2022 Midi

Menu

**Déclinaison de saumon fumé,
tartare et rilette**

**Pavé de bœuf bordelaise, légumes de
saison**

Crêpes flambées et nougat glacé

JEUDI 17 MARS 2022 midi**Menu****Amuse-bouche***********Moules gratinées***********Mignon de veau à la Normande***********Assiette gourmande****LUNDI 21 MARS 2022 Midi****Menu****Millefeuille de hareng et pickles de navets***********Carré de porc aux aïelles, pommes de terre hasselbach************Bavarois au guignolet, cerises flambées au kirsch****JEUDI 17 MARS 2022 Soir****Menu****Classique 27€ hors boissons****Soupe de poissons de roche, émulsion tourteau, aïoli***********Dorade flambée à l'anis, émulsion soupe de poissons de roche, pommes Anna Ail, safran***********Côte de bœuf grillée, cannelloni de joue, fantaisie de légumes glacés***********Omelette Norvégienne à la vanille, flambée au Grand Marnier**

MARDI 22 MARS 2022 Soir**SOIREE SURPRENANTE!**

Venez découvrir nos associations de produits les plus étonnantes les unes que les autres.

Menu à 38 euros hors boissons**Menu à 50 euros accord inattendu entre mets et boissons**

La tartelette
roquefort-banane-pancetta

Le foie gras chaud
poireau-écume de moule

Le tartare
veau-huître-hareng

Le bœuf
carotte-café-badiane

Le camembert
groseille-Ketchup

La mousse chocolat
avocat-huile d'olive

**JEUDI 24 MARS 2022 Midi****Menu**

Haddock, crackers aux céréales

Saumon basse température,
déclinaison de carottes

Assiette gourmande**VENDREDI 25 MARS 2022 Midi****Menu**

Millefeuille de hareng et pickles de
navets

Carré de porc aux aïelles, pommes de
terre hasselbach

Bavarois au guignolet, cerises
flambées au kirsch

LUNDI 28 MARS 2022 Midi**Menu**

Duo d'huîtres fraîches et moules en persillade

Médailillon de lotte, chou-fleur, coques en marinières

Tarte choco poivre timut

**MARDI 29 MARS 2022 Soir****Menu**

Quenelle de brochet sauce aux écrevisses

Pavé de sandre rôti, fèves au lard, crème de chorizo

Magret de canard sauté aux girolles, gratin dauphinois, légumes étuvés

Poire Belle-Hélène ou profiteroles ou chariot de fromages

(choix dessert ou fromages à proposer au client)

JEUDI 31 MARS 2022 Soir**JEUDI 31 MARS 2022 Midi****Menu**

Duo d'huîtres chaudes en persillade, vin blanc

Tagliatelles aux fruits de mer

Assiette gourmande

Menu

Arden'vore 36€ boissons comprises

Truite de Vendresse en habit végétal, condiment raifort, radis multicolores

Autour du turbot

Découverte de fromages régionaux

Autour de la pomme

VENDREDI 01 AVRIL 2022 Midi

Menu

Duo d'huîtres fraîches et moules en
persillade

Médailon de lotte, chou fleur, coques
en marinière

Tarte choco poivre Timut

VENDREDI 01 AVRIL 2022 Soir



Soirée Champagne L'EXCELLENCE A LA FRANÇAISE VOLUME 4

Les grands vins de Champagne dénichés chez des artisans du plaisir
et servis à l'apogée de leur maturité, en accord parfait avec les mets qu'ils
accompagnent.



Projet avec Martin Jean (Chef sommelier des Crayères) -
Philippe Mille (Chef MOF des Crayères) – Vignerons

MENU à 95 €
TOUT COMPRIS

Apéritif, 5 coupes de champagne de vignerons indépendants



LUNDI 4 AVRIL 2022 Midi**Menu****Radis beurre revisité**

**Magret de canard en croûte de sel,
tarte tatin de navets**

Brochette de fruits frais**MARDI 5 AVRIL 2022 Soir****Menu****Amuse bouche Provençal**

**Bavarois de chèvre frais, tomate
confite et figue flambée,
tuile au sésame**

Dos de cabillaud aux aromates, polenta

**Mignon de boeuf Rossini et Parmentier
de joues braisées au romarin**

**Nougat glacé aux fruits secs,
sauce anisée**

*Evènements à
retenir...*

PORTES OUVERTES

Vendredi
25 février
15h30-20h30

Samedi
26 février
09h00-12h00

30 ans du lycée de
Bazeilles

1992-2022

7 AVRIL 2022



Calendrier 2022

Janvier 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
52						1	2
1	3	4	5	6	7	8	9
2	10	11	12	13	14	15	16
3	17	18	19	20	21	22	23
4	24	25	26	27	28	29	30
5	31						

Février 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
5		1	2	3	4	5	6
6	7	8	9	10	11	12	13
7	14	15	16	17	18	19	20
8	21	22	23	24	25	26	27
9	28						

Mars 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
9		1	2	3	4	5	6
10	7	8	9	10	11	12	13
11	14	15	16	17	18	19	20
12	21	22	23	24	25	26	27
13	28	29	30	31			

Avril 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
13					1	2	3
14	4	5	6	7	8	9	10
15	11	12	13	14	15	16	17
16	18	19	20	21	22	23	24
17	25	26	27	28	29	30	

Mai 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
17							1
18	2	3	4	5	6	7	8
19	9	10	11	12	13	14	15
20	16	17	18	19	20	21	22
21	23	24	25	26	27	28	29
22	30	31					

Juin 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
22			1	2	3	4	5
23	6	7	8	9	10	11	12
24	13	14	15	16	17	18	19
25	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30			

Juillet 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
26					1	2	3
27	4	5	6	7	8	9	10
28	11	12	13	14	15	16	17
29	18	19	20	21	22	23	24
30	25	26	27	28	29	30	31

Août 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
31	1	2	3	4	5	6	7
32	8	9	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31				

Septembre 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
35				1	2	3	4
36	5	6	7	8	9	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30		

Octobre 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
39						1	2
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	25	26	27	28	29	30
44	31						

Novembre 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
44		1	2	3	4	5	6
45	7	8	9	10	11	12	13
46	14	15	16	17	18	19	20
47	21	22	23	24	25	26	27
48	28	29	30				

Décembre 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
48				1	2	3	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	

01 janvier: Premier de l'An

17 avril: Dimanche de Pâques

18 avril: Lundi de Pâques

01 mai: Fête du travail

08 mai: Victoire 1945

26 mai: Ascension

05 juin: Dimanche de Pentecôte

06 juin: Lundi de Pentecôte

14 juillet: Fête Nationale

15 août: Assomption

01 novembre: Toussaint

11 novembre: Armistice de 1918

25 décembre: Noël

www.calendrier-imprimer.fr

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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

Suivez l'actualité sur



@lyceebazeilles

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



ENVOI du LIVRET de MENUS

lm.bazeilles@gmail.com

TEL : 03 24 22 72 85

PORT : 06 10 29 45 00

DEMANDE DE PRERESERVATION EN LIGNE



Cliquez ici

Responsable de la publication :

M.Eric EVRARD

Proviseur

Année scolaire 2021- 2022

Réalisation :

M.Biagio CAPUANO - DDFPT

Mme Caroline DELVENNE - ATCT

Imprimé par nos soins