

Lycée des métiers de Bazeilles

LIVRET DES MENUS



RESTAURANT D'APPLICATION JACQUES SOURDILLE

ANNÉE SCOLAIRE 2021/2022 -JANVIER À AVRIL



Lycée des métiers de Bazeilles
Académie Reims
Réseau
nationale
jeunesse
vie associative

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



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 bistro nomie (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
réglisse*****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 épicee, 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 ratten, 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

Médaillon de veau au poivre vert
Légumes-racines d'hiver

Crêpe Suzette et Parfait glacé au Grand Marnier



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 Brasserie

Velouté Dubarry huile verte

Carré d'agneau aux herbes, gratin dauphinois

Tarte au chocolat

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



JEUDI 03 MARS 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

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 Francaise, 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 ratte

Irish coffee revisité

LUNDI 14 MARS 2022 Midi

Menu

Déclinaison de saumon fumé, tartare et rillette

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

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

LUNDI 21 MARS 2022 Midi

Menu

Millefeuille de hareng et pickles de navets

Carré de porc aux airelles, pommes de terre hasselbach

Bavarois au guignolet, cerises flambées au kirsch

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 aïrelles, pommes de
terre hasselbach**

**Bavarois au guignolet, cerises
flambées au kirsch**

LUNDI 28 MARS 2022 Midi

MARDI 29 MARS 2022 Soir

Menu

Duo d'huîtres fraîches et moules en persillade

Médaillon de lotte, chou-fleur, coques en marinières

Tarte choco poivre timut



JEUDI 31 MARS 2022 Midi

Menu

Duo d'huîtres chaudes en persillade, vin blanc

Tagliatelles aux fruits de mer

Assiette gourmande

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

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**

**Médaillon 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...

PORTE OUVERTES

Vendredi

25 février

15h30-20h30

Samedi

26 février

09h00-12h00

30 ans du lycée de
Bazeilles

1992-2022



7 AVRIL 2022

Calendrier 2022

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							
nº	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

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			

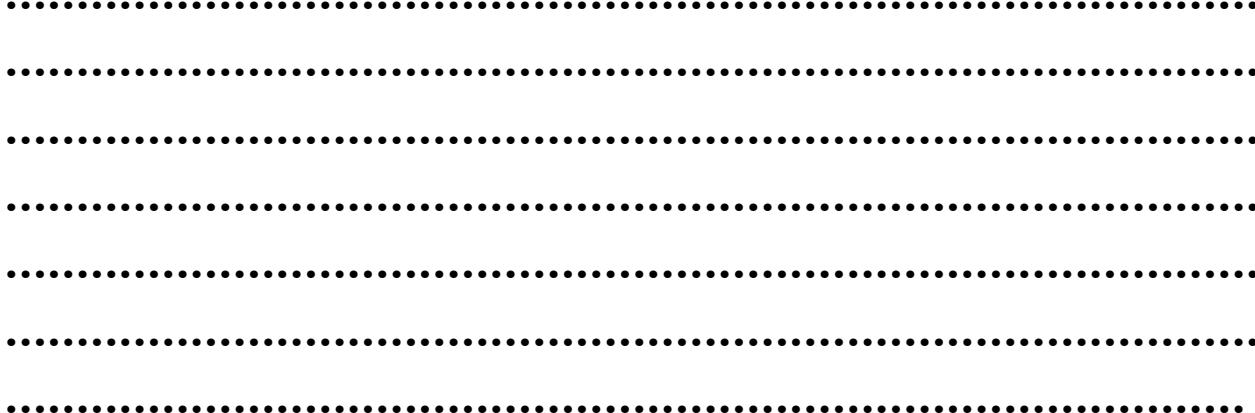
Octobre 2022							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
39						1	2
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	25	26	27	28	29	30
44	31						

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	06 juin: Lundi de Pentecôte		
17 avril: Dimanche de Pâques	14 juillet: Fête Nationale		
18 avril: Lundi de Pâques	15 août: Assomption		
01 mai: Fête du travail	01 novembre: Toussaint		
08 mai: Victoire 1945	11 novembre: Armistice de 1918		
26 mai: Ascension	25 décembre: Noël		
05 juin: Dimanche de Pentecôte			

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
Im.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