

Lycée des métiers de Bazeilles

LIVRET DES MENUS



RESTAURANT D'APPLICATION JACQUES SOURDILLE

ANNÉE SCOLAIRE 2023/2024 - SEPTEMBRE À DÉCEMBRE



Lycée des Métiers de Bazeilles
Parc de Montillières
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 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 : LUNDI, JEUDI ET VENDREDI

- 19€ : menu en trois services sauf menus spéciaux
- Menu type **BRASSERIE** :
 - 9€ : entrée/plat ou plat/dessert (avec un verre de vin)
 - 15€ : entrée/plat/dessert (avec un verre de vin)

LE MARDI SOIR

- 29€ : menu en quatre services hors boissons

LE JEUDI SOIR

- 29€ : Soirée classique et bistro nomie (hors boissons)
- 38€ : Bar à vin (boissons comprises)
- 60€ : Ô de gamme (boissons comprises)

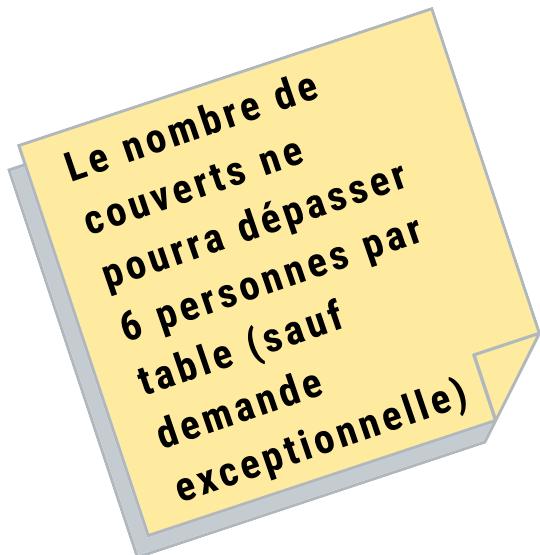
- **NEW** **CLICK & COLLECT** : repas à emporter à 19 euros
Cf. procédure d'enlèvement à la fin du livret

LE VENDREDI SOIR :



- 40€: « L'Excellence à la Française » en cinq services hors boissons
- 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 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

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.



Portez un masque si possible.



Respectez entre vous 1 mètre de distanciation sociale.



Lavez-vous 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.



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

01

Lundi 25 Septembre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 15 euros
(un verre de vin compris)**

Salade lyonnaise

**Fricassée de volaille au vin blanc,
riz pilaf**

Profiteroles

Jeudi 28 Septembre 2023 MIDI

BIENVENUE EN GRECE

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**

**Pita Tzatziki et saumon fumé
(préparation à base de yaourt et de
concombre)**

Confit d'agneau à l'olive Kalamata

Assiette gourmande

Mardi 26 Septembre 2023 SOIR

**Saveurs Italiennes
Menu à 29 euros
(hors boissons)**

Inspiration du jour

**Mille-feuilles de tomates rôties
à l'italienne**

Risotto et Fritto Misto

Tiramitsu traditionnel



Jeudi 28 Septembre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 15 euros
(un verre de vin compris)**

Planche apéritive

**Poulet rôti, jus au thym,
gratin dauphinois**

Tarte aux pommes

Vendredi 29 Septembre 2023 MIDI

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**



Inspiration du jour

**Dolmas farcies
(feuilles de vigne farcies)**

**Gyros revisité
(à base de boeuf)**

**Galaktoboureko
(dessert crémeux et croustillant)**

Lundi 02 Octobre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 15 euros
(un verre de vin compris)**

Tartine au Maroilles et oeuf poché

**Carbonnade de joue de porc,
frites, chicon doré**

**Pannequets aux pommes, glace
spéculoos maison**



Vendredi 06 Octobre 2023 SOIR

Menu à 40 euros (hors boissons)

La mise en bouche



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

**Mini carré d'agneau en croûte de Parmesan,
jus court à la sarriette ,
déclinaison de légumes confits**

L'instant fraîcheur

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

La gourmandise dans tous ses états

Le menu à 40 euros (hors boissons) est proposé dans une carte avec un fond orange et noir.



Lundi 09 Octobre 2023 MIDI

**Menu Application à 29 euros
(boissons comprises)**

Salade César

**Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre,
sauce vierge**

Crème brûlée vanille

Jeudi 12 Octobre 2023 SOIR

**Menu formule BUFFET à 19 euros
(hors boissons)**

Ensemble de charcuteries, gratin dauphinois

Salade verte et ronde de fromages

Buffet des desserts

Vendredi 13 Octobre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 15 euros
(un verre de vin compris)**

**Cassolette de boudin blanc aux
pleurotes**

**Cordon bleu façon ardennaise,
salade au lard,**

**Pomme flambée
et cidre des Ardennes, glace au
miel**

Vendredi 13 Octobre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 15 euros
(un verre de vin compris)**

Macédoine de légumes

Parmentier de canard, salade

Dame blanche

Vendredi 13 Octobre 2023 SOIR

MENU à 40 euros (hors boissons)



La mise en bouche

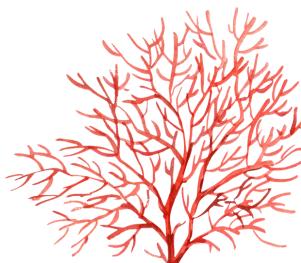
**Fantaisie de Bar, compression d'anguille et de
betteraves, émulsion au Wasabi**

L'instant fraîcheur

**Composition autour d'un pigeonneau et du foie gras,
jus court truffé, déclinaison automnale**

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

La gourmandise dans tous ses états



Lundi 16 Octobre 2023 MIDI

**Menu Application à 29 euros
(boissons comprises)**

Salade César

**Dos de cabillaud, écrasé de pommes
de terre, sauce vierge**

Crème brûlée vanille

**Jeudi 19 Octobre 2023 MIDI**

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**

**Bisque de crustacés, gambas
croustillantes, écume à l'estragon**

**Pavé de bœuf sauce au poivre,
pommes Duchesse, légumes croquants**

Assiette gourmande

Jeudi 19 Octobre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 34 euros
(boissons comprises)**

Thème : Comme à la plage

(menu à préciser ultérieurement)



Jeudi 19 Octobre 2023 SOIR



Velouté de cèpes, chips de lard

**Râble de lapin à la moutarde et
gratin de crozet au beaufort**

Tarte citron destructurée

Vendredi 20 Octobre 2023 MIDI

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**

Feuilleté de poisson Dieppois

**Pavé de bœuf flambé au poivre vert,
pommes Darphin aux herbes et
tomate provençale**

**Choux et Cygne chantilly, sauce
chocolat**

Vendredi 20 Octobre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 15 euros
(un verre de vin compris)**

Macédoine de légumes

Parmentier de canard, salade

Dame blanche



Vendredi 20 Octobre 2023 SOIR

SOIREE LUTTE CONTRE LE CANCER PEDIATRIQUE

Récoltes de fonds pour les cancers pédiatriques.

Réaliser les rêves des enfants malades

10 Euros reversés par menu aux enfants malades

Association à but non lucratif



MENU à 60 euros boissons comprises

(apéritif, 3 verres de vin, eau minérale, boisson chaude)



La mise en Bouche

Fantaisie entre la mer et l'eau douce,
écrevisses rouges de plaisirs

L'instant fraîcheur

Poitrine de canard laqué, saucisse aux morilles,
pommes caramélisées, champignons sautés

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

La gourmandise dans tous ses états



Vacances d'automne

du

21 Octobre 2023

au

5 Novembre 2023

Lundi 06 Novembre 2023 MIDI

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**

**Cassolette de boudin blanc
aux morilles**

**Carré de porc poêlé au cidre,
fond de poêlage, pommes de
terre fondantes**

**Crumble aux pommes et coings
flambés à l'eau de vie de
cidre de Lalobbe**

Jeudi 09 Novembre 2023 MIDI

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**

Finger Food autour de la volaille

**Magret de canard à l'orange,
purée de carottes au cumin**

Assiette gourmande

Jeudi 09 Novembre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 34 euros
(boissons comprises)**

Thème : Comme à la plage

(menu à préciser ultérieurement)

**Vendredi 10 Novembre 2023 SOIR**

MENU à 40 euros (hors boissons)



La mise en Bouche

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

L'instant fraîcheur

**Déclinaison de volaille fermière, foie gras,
morilles brunes**

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

La gourmandise dans tous ses états

Lundi 13 Novembre 2023 MIDI

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**

Œuf Meurette

**Ballotine de volaille farcie,
sauce Chaource, pommes Duchesse**

**Buffet de fromages ou
Poire pochée au vin rouge,
glace vanille maison**

Jeudi 16 Novembre 2023 MIDI

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**

**Assiette de fromages
et charcuterie**

**Cabillaud en croûte de chorizo,
risotto**

Assiette gourmande

Jeudi 16 Novembre 2023 SOIR

**Menu Application à 29 euros
(hors boissons)**

**Assiette scandinave
(saumon et anguille)**

**Saint-Jacques sans corail et
gambas décortiquées, flan de
légumes, beurre blanc**

Buffet de pâtisserie

Vendredi 17 Novembre 2023 MIDI

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**

La planche de charcuteries à partager

**Filet mignon de porc croûte de pain d'épices,
sauce bourguignonne et légumes d'automne**

**Duo de fromages, chutney de fruits secs et
poire pochée au vin rouge**

Vendredi 17 Novembre 2023 SOIR**Menu à 40 euros hors boissons****La mise en Bouche...**

Carpaccio de St Jacques, Betteraves Chioggia, Blanc manger citron

L'instant fraîcheur

Filet de bœuf à la ficelle, millefeuille de chicons et émulsion à la coriandre

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

La gourmandise dans tous ses états**Lundi 20 Novembre 2023 MIDI****Jeudi 23 Novembre 2023 SOIR****Menu Application à 19 euros
(hors boissons)****Œufs farcis Chimay**

Steak au poivre, pommes croquettes

Bavarois vanille, sauce caramel**Soirée Ô de gamme****Menu à 60 euros (hors boissons)****Tourte de ris de veau**

Sole meunière portion et garniture

Assiette gourmande

Vendredi 24 Novembre 2023 SOIR



Soirée « Comme au bistrot...

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

**Menu à 60 euros boissons comprises
(apéritif, 4 verres de vins, eau minérale, boisson chaude)**

La mise en Bouche...

Le vol au vent à la Française

L'instant fraîcheur

**Tournedos comme un Rossini,
fantaisie de légumes d'hier et d'aujourd'hui**

**Déclinaison autour de deux Camembert de Normandie
de chez Philippe Olivier**

La gourmandise dans tous ses états

Mardi 28 Novembre 2023 SOIR

Bienvenu en Asie
Menu à 29 euros (hors boissons)

Soupe Miso crevette et nori

**Sashimi de thon rouge,
gingembre et sauce soja**

Magret de canard à l'ail frit

Assiette gourmande

Jeudi 30 Novembre 2023 MIDI

**Menu Application à 19 euros
(hors boissons)**

Assiette de fromages et charcuterie

Cabillaud en croûte, risotto

Assiette gourmande

Vendredi 01 Décembre 2023 SOIR



**Menu à 65 euros boissons comprises
(apéritif, 4 verres de vin, eaux minérales, boisson chaude)**

**L'art de vivre à la française dans la grande tradition des grands buffets
comme à Bazeilles**

Dans une profusion à perdre la raison, les plats canaille de nos terroirs côtoient les

plats incontournables de la cuisine traditionnelle française.

Un espace où l'émotion saisit tous nos sens. Un frisson de joie qui nous envahit.

Une mise en scène qui laissera une trace indélébile dans les esprits.

Mardi 05 Décembre 2023 SOIR**Bienvenu en Asie****Menu à 29 euros (hors boissons)****Soupe Miso crevette et Nori**

**Sashimi de thon rouge,
gingembre et sauce soja**

Magret de canard à l'ail frit

Assiette gourmande**Jeudi 07 Décembre 2023 SOIR****CLICK AND COLLECT****Menu à 19 euros****NEW****Poke bowl poisson fumé**

Burger canard, frites de patate douce

Crèmeux chocolat**Jeudi 07 Décembre 2023 MIDI****Bienvenue au Mexique****Menu Application à 19 euros****(hors boissons)****Ceviche de daurade, mangue et citron vert**

Fajitas à composer au choix

Assiette gourmande**Vendredi 08 Décembre 2023 MIDI****Les épices****Menu Application à 19 euros****(hors boissons)****Inspiration épiceée du jour**

Foie gras poêlé, vanille

Cabillaud, safran

Ananas, gingembre

Vendredi 08 Décembre 2023 Soir

Menu à 40 euros hors boissons



La mise en Bouche

Bouillabaisse légère de foie gras et sa déclinaison iodée.

L'instant fraîcheur

**Composition autour d'un pigeonneau et d'un poulpe,
déclinaison autour de la betterave, oignons rouges acidulés**

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

Des gourmandises dans tous leurs états



Lundi 11 décembre 2023 MIDI

**Menu de Noël Application
34 euros (boissons comprises)**

Amuse bouche

Cassolette de la mer

**Volaille de Bresse, sauce champagne,
poêlée de champignons, gnocchis**

Fromage travaillé

Assiette gourmande

Jeudi 14 Décembre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 34 euros
(boissons comprises)**

Thème : Magie!

(menu à préciser ultérieurement)



Mardi 12 Décembre 2023 SOIR

**Menu à 29 euros (hors boissons)
JAPONAIS**

Inspiration

**Gyozas de crevette
(raviolis japonais)**

Tonkotsu ramen
(plat typique japonais à base de bouillon de porc, nouilles fraîches et oeuf mollet)

Dorayaki
(pancake garni d'une pâte de haricots rouges sucrée)

Vendredi 15 Décembre 2023 MIDI

**Menu Application à 34 euros
(boissons comprises)**

Cannelloni de saumon

**Filet de boeuf basse température,
sauce vigneronne,
légumes oubliés**

Fromages

Assiette gourmande

Vendredi 15 Décembre 2023 SOIR



**Menu à 70 euro boissons comprises
(apéritif, 4 verres de vins, eaux minérales)**

Célébrons NOEL AVANT L'HEURE ...

La mise en Bouche

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

**Homard de nos côtes rôti, prunes bien mûres,
pommes ratte, Mimolette vieille**

L'instant fraîcheur

**Filet de Bœuf, foie gras revisités comme un Rossini,
éclats de truffes à la périgourdine**

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

La gourmandise dans tous ses états

Lundi 18 décembre 2023 MIDI



**Menu de Noël Application
34 euros (boissons comprises)**

Amuse bouche



Cassolette de la mer

**Volaille de Bresse, sauce champagne,
poêlée de champignons, gnocchis**

Fromages



Assiette gourmande

Jeudi 21 Décembre 2023 MIDI



Menu Brasserie à 19 euros

Christmas English Menu



**Scotch egg and mix salad
(oeuf pané et salade composée)**

**Stuffed chicken ballotine and cranberry sauce
(poitrine de poulet farcie)**

**Pumkin pie and vanilla ice cream
(tarte à la citrouille)**



Mardi 19 Décembre 2023 Soir

**Menu à 29 euros hors boissons
Bienvenue en Suède**

Inspiration du jour

**Roulade de saumon Gravelax aux
herbes, crackers et pickles de navet**

**Carré de porc aux airelles, pomme de
terre Hasselbach**

Assiette gourmande

Jeudi 21 Décembre 2023 MIDI

**Menu Brasserie à 34 euros
(boissons comprises)**



Thème : Magie!

(menu à préciser ultérieurement)



Jeudi 21 Décembre 2023 Soir



Truite de Vendresse Gravlax

Ballotine de volaille vin jaune

Bûche framboise biscuit rose Reims



**VACANCES DU
23 DÉCEMBRE 2023
AU
7 JANVIER 2024**

***Bonnes vacances
de Noël***

Vendredi 22 Décembre 2023 Midi

**Menu Application à 34 euros
(boissons comprises)**

Cannelloni de saumon

**Filet de boeuf basse température,
sauce vigneronne, légumes oubliés**

Fromages

Assiette gourmande





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...*



SOIREE ROCK

Vendredi 19 Janvier 2024

Portes ouvertes Vendredi 09 Février 2024

Section européenne
Anglais

SOIREE CABARET



Portes ouvertes Vendredi 09 et Samedi 10 Février 2024



tea time



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 2023

Janvier 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
52							1
1	2	3	4	5	6	7	8
2	9	10	11	12	13	14	15
3	16	17	18	19	20	21	22
4	23	24	25	26	27	28	29
5	30	31					

Février 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
5			1	2	3	4	5
6	6	7	8	9	10	11	12
7	13	14	15	16	17	18	19
8	20	21	22	23	24	25	26
9	27	28					

Mars 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
9			1	2	3	4	5
10	6	7	8	9	10	11	12
11	13	14	15	16	17	18	19
12	20	21	22	23	24	25	26
13	27	28	29	30	31		

Avril 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
13						1	2
14	3	4	5	6	7	8	9
15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	23
17	24	25	26	27	28	29	30

Mai 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
18	1	2	3	4	5	6	7
19	8	9	10	11	12	13	14
20	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	28
22	29	30	31				

Juin 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
22				1	2	3	4
23	5	6	7	8	9	10	11
24	12	13	14	15	16	17	18
25	19	20	21	22	23	24	25
26	26	27	28	29	30		

Juillet 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
26						1	2
27	3	4	5	6	7	8	9
28	10	11	12	13	14	15	16
29	17	18	19	20	21	22	23
30	24	25	26	27	28	29	30
31	31						

Août 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
31		1	2	3	4	5	6
32	7	8	9	10	11	12	13
33	14	15	16	17	18	19	20
34	21	22	23	24	25	26	27
35	28	29	30	31			

Septembre 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
35					1	2	3
36	4	5	6	7	8	9	10
37	11	12	13	14	15	16	17
38	18	19	20	21	22	23	24
39	25	26	27	28	29	30	

Octobre 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
39							1
40	2	3	4	5	6	7	8
41	9	10	11	12	13	14	15
42	16	17	18	19	20	21	22
43	23	24	25	26	27	28	29
44	30	31					

Novembre 2023								
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	
44			1	2	3	4	5	
45	6	7	8	9	10	11	12	
46	13	14	15	16	17	18	19	
47	20	21	22	23	24	25	26	
48	27	28	29	30				

Décembre 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
48					1	2	3
49	4	5	6	7	8	9	10
50	11	12	13	14	15	16	17
51	18	19	20	21	22	23	24
52	25	26	27	28	29	30	31

01 janvier: Premier de l'An	15 août: Assomption
09 avril: Dimanche de Pâques	01 novembre: Toussaint
10 avril: Lundi de Pâques	11 novembre: Armistice de 1918
01 mai: Fête du travail	25 décembre: Noël
08 mai: Victoire 1945	
18 mai: Ascension	
28 mai: Dimanche de Pentecôte	
29 mai: Lundi de Pentecôte	
14 juillet: Fête Nationale	

NOTES



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

Suivre l'actualité sur  **@lyceebazeilles**

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



ENVOI du LIVRET de MENUS par internet
Im.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