



Lycées Jacques Cœur
Section | Hôtellerie Restauration
Bourges



Restaurant d'Application

Menus du 1er trimestre

Année 2018-2019

Adresse : 108 rue Jean Baffier 18000 Bourges

Adresse Internet : lycee-jacques-coeur.fr

LA PROVISEURE

LE DIRECTEUR DES FORMATIONS

LES PROFESSEURS

ET

LES ÉLÈVES DU DÉPARTEMENT HÔTELLERIE

**sont heureux de vous accueillir au restaurant d'application
et vous souhaitent la bienvenue**

Entrée piétons 108, rue Jean Baffier

Entrée parking rue Abbé Moreux

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

Dans le cadre de leur formation, les élèves hôteliers vous accueillent en période scolaire, pour le déjeuner.

Début de service : 12h00, fin de service : 14h00

Les réservations se font auprès de :

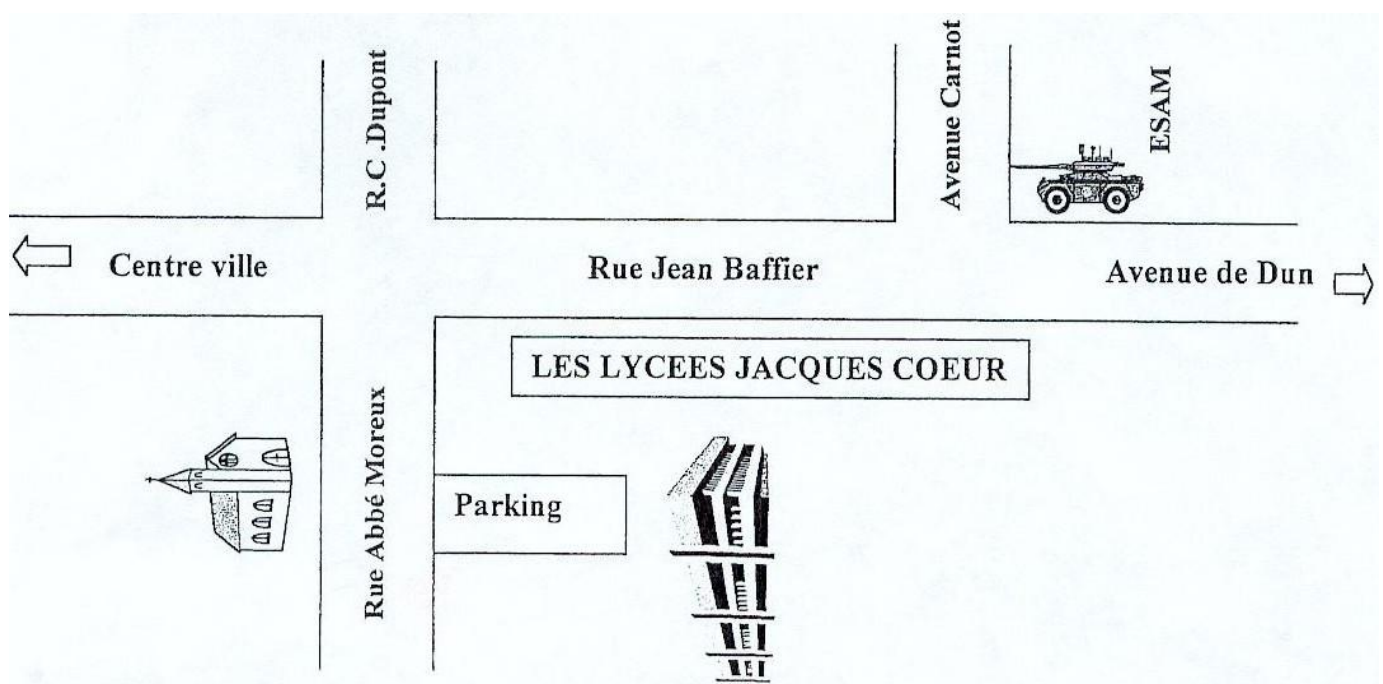
Madame CHERRIER (secrétariat Hôtellerie)

au 02 48 67 83 00

Menu Classique à 12.55 Euros

Menu semaine du goût à 23.35 Euros (boissons incluses)

Menu de Noël à 27.80 Euros (boissons incluses)





***Soirées à thème
au restaurant d'application
du Lycée Jacques Cœur de Bourges***

~~~~~

**Mercredi 14 novembre 2018**

***Soirée : le LANGUEDOC-ROUSSILLON raconté  
par ses saveurs***

***Tarif : 25 euros (hors boissons)***

**Réservations à partir du :  
Mercredi 26 septembre 2018**

~~~~~



8 Soirées Patrimoine et Terroirs (au sein du restaurant) :
Tarif : 18 euros (boissons comprises)

Du lundi 19 au jeudi 22 novembre inclus
4 soirées à thème : Belgique, Russie, Pérou, Inde

Du lundi 26 au jeudi 29 novembre inclus
4 soirées à thème : Angleterre, Mexique, Italie, Danemark

SEMAINE 37
Du 10 au 14 septembre 2018

Lundi 10 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Mardi 11 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Mercredi 12 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Jeudi 13 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Sardines marinées Fondant à la tomate et salade Magret de canard au poivre vert Pommes croquettes Irish Coffee en Bavaroise	Gaspacho Andalou Filets de rouget sautés Beurre blanc à l'anis Petite ratatouille Gâteau Basque

Vendredi 14 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

SEMAINE 38
Du 17 au 21 septembre 2017

Lundi 17 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Mardi 18 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
<p style="text-align: center;"><u>MENU BISTROT</u></p> Feuilleté d'œufs brouillés aux champignons	Légumes à la grecque Tzatziki
Filet de rouget à l'anis Ratatouille	Steak flambé au poivre Pommes dauphine Flan de carotte
Choux chantilly Coulis de framboises	Salade de fruits frais Petits fours secs

Mercredi 19 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Jeudi 20 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Bavarois d'asperges vertes Coulis de tomate	Croustade d'œufs brouillés Magda
Dos de cabillaud Pomme de terre Chutney Pilaf de légumes	Faux filet grillé Beurre maître d'hôtel Pommes allumettes
Tarte à la rhubarbe meringuée	Forêt noire

Vendredi 21 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Assiette de crudités
	Escalope de volaille à la crème
	Petits pois à l'anglaise
	Croquant au chocolat

SEMAINE 39
Du 24 septembre au 28 septembre 2018

Lundi 24 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Mardi 25 septembre	
Restaurant A <u>MENU OCCITANIE</u>	Restaurant B
Sablé au parmesan Artichaut à la grecque Moules au jus d'agrumes	Restaurant fermé Élèves en stage
Filet de poulet à la tapenade Croustillant de légumes Riz Camarguais aux épices	
Dacquoise pistache fruits rouges	

Mercredi 26 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Menu à thème : La Bretagne s'invite Formule BISTRONOMIQUE Tarif : 17 euros (hors boissons)

Jeudi 27 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Assiette de charcuteries bourguignonnes Médallions de porc sautés à la moutarde à l'ancienne, Pommes noisette Tarte amandine aux cassis Coulis de fruits rouges

Vendredi 28 septembre	
Restaurant A	Restaurant B
Salade de tomate Cheese burger Pommes allumettes Glace vanille sauce chocolat	Assiette de crudités Steak sauté Duroc Pommes allumettes Tarte Tatin

SEMAINE 40
Du 1^{er} octobre au 05 octobre 2018

Lundi 01^{er} octobre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Mardi 02 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
Gaspacho aux crevettes Médailon de porc à la moutarde à l'ancienne Écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive Tartelette amandine aux framboises Crème brûlée vanille	Restaurant fermé Élèves en stage

Mercredi 03 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
<i>« Autour du vin »</i> Assiette de tapas (Rollmops, verrine de courgette, crottin chaud sur pain de campagne, petite salade et noix) Filet de canard Bercy, Pomme Darphin Bavarois de fruits au vin pétillant	Menu à thème : La Bretagne s'invite Formule BISTRONOMIQUE Revisitée Tarif : 17 euros (café inclus, hors apéritif et vin)

Jeudi 04 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Velouté Dubarry Escalope de volaille sautée à la crème Écrasée de pomme de terre Crêpes flambées

Vendredi 05 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
Assiette de crudités Escalope de volaille à la crème Pomme de terre Brocoli Nougat glacé Coulis de framboises	Macédoine de légumes mayonnaise Médailon de porc sauté à la moutarde Écrasée de pomme de terre Nougat glacé Coulis de fruits rouges

SEMAINE 41
Du 08 au 12 octobre 2018

Lundi 08 octobre	
Restaurant A	Restaurant B <i>Les cocottes Normandes</i>
Restaurant fermé	Velouté de carotte Crème d'Isigny Cassolette de fruits de mer gratinée aux poireaux Cuisse de poulet vallée d'Auge aux deux pommes Tarte normande revisitée Sorbet pomme verte

Mardi 09 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
Velouté de potimarron, crème de lard et sa chips Profiteroles aux moules, chantilly de crustacés Suprême de pintadeau aux cèpes et vin jaune, cèpes et châtaignes Macaron citron vert, crème brûlée acidulée et sorbet passion	Restaurant fermé Élèves en stage

Mercredi 10 octobre	
Restaurant A « <i>Autour du vin</i> »	Restaurant B
Assiette de tapas (Rollmops, verrine de courgette, crottin chaud sur pain de campagne, petite salade et noix) Filet de canard Bercy, Pomme Darphin Bavarois de fruits au vin pétillant	Restaurant fermé

Jeudi 11 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Beignets de gambas Chutney de fruits, vinaigrette à l'orange Brochette de canard laquée aux graines de sésame Flan au lait de coco et potiron aux fruits de la passion Cake au thé vert - glace noix de coco - litchis flambés



Vendredi 12 octobre
Restaurant A et Restaurant B
Menus de la semaine du goût à définir

SEMAINE 42
Du 15 au 19 octobre 2018

Lundi 15 octobre	
Restaurant A	Restaurant B <i>Les cocottes Normandes</i>
Restaurant fermé	Velouté de carottes Crème d'Isigny Cassolette de fruits de mer gratinée aux poireaux Cuisse de poulet vallée d'Auge aux deux pommes Tarte normande revisitée Sorbet pomme verte

Mardi 16 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
<u>MENU DU MARCHÉ</u>	
Salade landaise Côte de porc charcutière, Pommes anglaise Brocoli Tarte chocolat, Glace café	Restaurant fermé Élèves en stage

Mercredi 17 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
<i>« Autour du vin »</i>	
Assiette de tapas (Roll mops, verrine de courgettes, crottin chaud sur pain de campagne, petite salade et noix) Filet de canard sauce Bercy Pomme Darphin Bavarois de fruits au vin pétillant	Restaurant fermé

Jeudi 18 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Huîtres fraîches Filets de sole Marguery Riz pilaf Tarte normande aux pommes

Vendredi 19 octobre	
Restaurant A	Restaurant B
Salade de chèvre chaud Croquettes de volaille persillées Riz aux oignons rouges Tarte Tatin Glace vanille	Œuf cocotte à la crème Allumette au parmesan Côte de porc sautée Sauce charcutière Jardinière de légumes Charlottine aux fruits rouges

SEMAINE 43 et 44
Du 22 octobre au 04 novembre 2018

Lundi
CONGÈS SCOLAIRES

Mardi
CONGÈS SCOLAIRES

Mercredi
CONGÈS SCOLAIRES

Jeudi
CONGÈS SCOLAIRES

Vendredi
CONGÈS SCOLAIRES

SEMAINE 45
Du 05 au 09 novembre 2018

Lundi 05 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Mardi 06 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Beignets de gambas Chutney de fruits Brochette de canard laqué Écrasée de pomme de terre Navet glacé Ananas rôti Verrine ananas caramel

Mercredi 07 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Jeudi 08 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Champignons à la grecque Tomates confites Tzatziki Filet de dorade rôti Sauce vin blanc Saveur cannelle et safran Flan d'épinard Purée de carotte Sablé pommes Granny-smith confites Fraîcheur au cidre fermier	Restaurant fermé Élèves en stage

Vendredi 09 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Quiche aux poireaux et lardons Mignon de porc à la moutarde Écrasée de pomme de terre Palet sablé au caramel	Quiche Lorraine Steak sauté Beurre Maître d'hôtel Pommes allumettes Baccara croustillant au caramel Sauce chocolat

SEMAINE 46
Du 12 au 17 novembre 2018

Lundi 12 novembre	
Restaurant A <i>« Menu Traditionnel »</i>	Restaurant B
Tagliatelles aux épices et petits légumes	Restaurant fermé
Pavé de poisson poché Chou vert étuvé Sauce vin blanc	
Œufs à la neige Coulis de fruits rouges	

Mardi 13 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Jambon de pays Compotée de figues Copeaux de parmesan
	Carré de porc poêlé Choisy Assortiment de choux

Mercredi 14 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Jeudi 15 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Repas Beaujolais Nouveau Tarte soufflée au roquefort Salade aux noix Filet de canard aux griottes Flans de carottes et romanesco Aumônière de poires aux amandes Glace chocolat Tarif : 23.35 euros boissons incluses	Restaurant fermé Élèves en stage

Vendredi 16 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Potage de potiron et châtaignes caramélisées	Tarte aux deux saumons à la fondue de poireau Pavé de bœuf au poivre Pommes noisette Palet sablé au caramel
Cuisse de volaille grillée à l'américaine, Sauce diable Pommes Darphin	
Soufflé au grand Marnier Coulis de fruits rouges	

SEMAINE 47
Du 19 au 23 novembre 2018

Lundi 19 novembre	
Restaurant A <i>« Menu Traditionnel »</i>	Restaurant B
Tagliatelles aux épices et petits légumes	
Pavé de poisson poché Choux verts étuvés Sauce vin blanc	Restaurant fermé
Œufs à la neige Coulis de fruits rouges	

Mardi 20 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Restaurant fermé Projet IME

Mercredi 21 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Menu à thème : LANGUEDOC-ROUSSILLON
	Tarif : 17 euros (hors boissons)

Jeudi 22 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage

Vendredi 23 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Gnocchi à la parisienne	Potage Parmentier
Dos de cabillaud sauté meunière	Cuisse de poulet grillée à l'américaine
Ratatouille	Pommes gaufrettes
Pommes à l'anglaise	
Tarte aux pommes et spéculoos	Caprice chocolat caramel

SEMAINE 48
Du 26 au 30 novembre 2018

Lundi 26 novembre	
Restaurant A <i>« Menu Traditionnel »</i>	Restaurant B
Tagliatelles aux épices et petits légumes	
Pavé de poisson poché Chou vert étuvé Sauce vin blanc	Restaurant fermé
Œufs à la neige Coulis de fruits rouges	

Mardi 27 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Restaurant fermé ?

Mercredi 28 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Jeudi 29 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Gougères au jambon	
Minute de Bœuf stroganoff Pommes paillasson	Restaurant fermé Élèves en stage
Mousse au chocolat Trou mad Tuiles à l'orange	

Vendredi 30 novembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Préparation soirée Parents / enseignants	Soupe de poisson
	Pavé de saumon à l'oseille, Riz Créole
	Tarte amandine aux poires

SEMAINE 49
Du 03 au 07 décembre 2018

Lundi 03 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Mardi 04 décembre	
Restaurant A <u>MENU NORMANDIE</u>	Restaurant B
Crème d'haricots blancs aux moules	Petit pâté feuilleté Sauce porto
Râble de lapin Vallée d'Auge Pommes allumettes	Sole sautée au beurre d'anchois, Pommes à l'anglaise
Tarte aux pommes Normande Pommes flambées au Calvados	Plateau de fromages Verrine ardéchoise

Mercredi 05 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
<i>Repas</i> <i>« Restauration classique »</i>	Restaurant fermé

Jeudi 06 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
Potage aux lentilles Croustilles de lard	Gratin de fruits de mer Façon nantaise
Poularde pochée à l'indienne Semoule aux raisins blonds	Steak flambé aux poivres Pommes cocotte
Tarte crumble Caramel laitier	Mascotte

Vendredi 07 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
Soupe de poisson de roches	Gnocchis à la parisienne
Moules à la marinière Frites	Filet de julienne à la vapeur Beurre blanc Pommes à l'anglaise
Crème caramel Petits fours secs	Assiette de fruits exotiques

SEMAINE 50
Du 10 au 14 décembre 2018

Lundi 10 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	<p>« Menu classique »</p> <p>Foie gras de canard Confit de figues</p> <p>Filet de veau rôti au miel à l'orange et aux épices Purée de fève au chorizo Pommes croquettes</p> <p>Biscuit roulé aux fruits exotiques, coulis de mangue</p>

Mardi 11 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
<u>MENU PAYS DE LA LOIRE</u>	<u>RÉGION POITOU-CHARENTE</u>
<p>Quiche au poireau et saumon</p> <p>Dos de cabillaud rôti au beurre blanc Pommes persillées Mojettes</p> <p>Aumônière de pommes Caramel au beurre salé</p>	<p>Plateau de fruits de mer</p> <p>Chou braisé Mojettes à la crème Carottes glacées</p> <p>Soufflé glacé au Cognac Pommes flambées Niortais</p>

Mercredi 12 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
<p><i>Repas</i></p> <p>« Restauration classique »</p>	Restaurant fermé

Jeudi 13 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
<p>Terrine de légumes Sauce Raifort</p> <p>Coquelet grillé à l'américaine, Sauce diable</p> <p>Pommes gaufrettes Tomates confites grillées</p> <p>Fondant au caramel Beurre de pomme</p>	<p>Potage Julienne Darblay</p> <p>Râble de lapin farci à la moutarde Pâtes fraîches</p> <p>Pruneaux flambés Glace à l'armagnac Financier</p>

Vendredi 14 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
<p>Assiette de saumon fumé</p> <p>Filet de lieu Bonne Femme Riz pilaf</p> <p>Choux chantilly Coulis de fruits rouges</p>	<p>Restaurant fermé Préparation soirée Parents / enseignants</p>

SEMAINE 51
Du 17 au 21 décembre 2018

Lundi 17 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	« Menu classique » Foie gras de canard Confit de figues Filet de veau rôti au miel à l'orange et aux épices Purée de fève au chorizo Pommes croquettes Biscuit roulé aux fruits exotiques, coulis de mangue

Mardi 18 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
Menu de Noël à définir	Menu de Noël à définir

Mercredi 19 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
Repas « Restauration classique » Carpaccio de saumon et pains variés Parmentier de canard et patate douce, éclats de Châtaigne Mousse chocolat et poire flambée	Menu de Noël Papilles en fête

Jeudi 20 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
Menu de Noël à définir	Menu de Noël à définir



Vendredi 21 décembre	
Restaurant A	Restaurant B
Menu de Noël à définir	Menu de Noël à définir