



Réservation en ligne

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
25 NOVEMBRE 2024



COULEURS AUTOMNALES

Quiche Lorraine

Filet de volaille sauce moutarde,
écrasée de pommes de terre et
carottes fanes rôties
Dessert des pâtisseries

Feuilleté de chèvre sur sucrine grillée
au sésame
Magret de canard au miel acidulé
Chou vert braisé aux pommes reinettes
rôties
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

MARDI
26 NOVEMBRE 2024



Feuilleté au chèvre et épinard
Mignon de porc sauté charcutière
Gratin dauphinois, Brocolis
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

Le banc d'écailler
Assiette de l'écailler :
Huitre froide au vinaigre de cidre
Pomme croquante granny et tempura
de crevette, sauce cocktail
Risotto de moule safrané
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
27 NOVEMBRE 2024



Tarte à l'oignon
Escalope de veau panée viennoise
Pommes à l'anglaise purée de carottes
parfumées beurre citronné
Dessert des pâtisseries

Haut de France
Ficelle Picarde
Pavé de cabillaud sauce crevette
et boulgour aux poireaux
Dessert des pâtisseries

Haut de France
Carpaccio de betteraves roquette
Navarin d'agneau Légumes de saison
Dessert des pâtisseries



Réservation en ligne

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
28 NOVEMBRE 2024**



Salade façon lyonnaise
Civet de sanglier
Pâte fraîche
Tarte fine aux pommes

MENU EXAME NON DIVULGUE

Œuf farci Chimay
Magret de canard au miel
Barigoule d'artichauts
Tarte chocolat

**VENDREDI
29 NOVEMBRE 2024**



Beignets de gambas,
Salade de choux blanc à la coriandre
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Dessert des pâtisseries

Les escargots

En fricassée au foie gras et moutarde à l'ancienne, brioche mousseline
Le filet mignon cuit basse température, sauce morille, cannelloni d'automne
La poire le chocolat et le céleri

Velouté Dubarry
Blanc de volaille farci
Aux herbes crème coco curry
Douceurs Italiennes



N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**
Au niveau de la réception des restaurants d'application

Ouvert du Lundi au Vendredi

De 10h à 15h

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC



Réservation en ligne

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**LUNDI
2 DECEMBRE 2024**



Velouté de cèpes mouillette
Au foie gras
Suprême de pintade rôtie,
Mousseline de pomme de terre truffée
et jus de volaille au vin jaune
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

FERMÉ

**MARDI
3 DECEMBRE 2024**



Potage julienne Darblay
Poulet rôti jus à l'estragon
Galette de pommes de terre
Salade d'hiver
Dessert des pâtisseries

Sur les bords de la Manche
Velouté de moules
Œuf poché et chips de lard
Filet de lieu, trio de frites : pommes de
terre – patate douce – panais, sauce
tartare
Dessert des Pâtisseries

Dorade de méditerranée, sel de
betterave, et pickles de fenouil,
végétation comestible :
Fleurs, germes, micro-végétaux, pousse
d'épinards
Volaille rôtie et son jus en crépine de
porc, camaïeu de panais en texture et
couleurs, jus de volaille noir au
charbon végétal et truffe.
Dessert des Pâtisseries

**MERCREDI
4 DECEMBRE 2024**



Œufs farcis Chimay
Salade d'endives
Tajine d'agneau aux pruneaux et
amandes
Semoule aux épices
Dessert des pâtisseries

Bretagne
Crème de moules safranées
Gigot d'agneau des prés-salés
Haricots de Paimpol
Dessert des pâtisseries

Bretagne
Crème d'oignons de Roscoff
Noix de saint jacques
Risotto de chou fleurs
Dessert des pâtisseries



Réservation en ligne

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
5 DECEMBRE 2024**



Œuf mollet bourguignonne
Poulet rôti gratin dauphinois
Tarte aux pralines

MENU EXAMEN NON DIVULGUE

Tarte à l'oignon
Émincé de porc au curry
Tagliatelles carottes glacées
Crumble aux pommes

**VENDREDI
6 DECEMBRE 2024**



Tarte fondue de blettes, crème montée
au cumin
Aiguillette de bœuf braisée
Pommes duchesse, légumes glacés
Dessert des pâtisseries

Le Potimarron en crème, châtaigne,
gressin, huile de truffe
La volaille fermière en jambonnette
farci aux langoustines, sauce
américaine, pâtes
Crème brûlée aux châtaignes

Velouté de courge au Gingembre
Encornet farci aux fruits secs
Douceurs Italiennes



N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**
Au niveau de la réception des restaurants d'application

Ouvert du Lundi au Vendredi

De 10h à 15h

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC



Réservation en ligne

Repas de Noël

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 22€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Repas de Noël

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 29 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Repas de Noël

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 29 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
9 DECEMBRE 2024



Velouté de panais et châtaignes
émulsion truffée
Fricassée de pintade au vin jaune et ses
légumes glacés
Bûche forêt noire

Tartare de saumon et thon
Mangue et cébette
Filet de bœuf grillé sauce béarnaise
Flan de brocolis aux noix aillé
Pommes de terre Hasselbach huile de
truffe
Bûche forêt noire

FERMÉ

MARDI
10 DECEMBRE 2024



Caille farcie au Foie gras et chutney de
mangue
Dodine de saumon farci et morilles
Royale de poireaux crêpes de maïs
Poires étuvées parfumées aux épices
de Noël

Dorade de méditerranée, sel de
betterave, et pickles de fenouil,
végétation comestible :
Fleurs, germes, micro-végétaux, pousse
d'épinards
Palet de râble de lapin en crépine de
porc, camaïeu de panais en texture et
couleurs, jus de lapin noir au charbon
végétal et truffe.
Bûche casse-noisettes

Fêtons ensemble Noël avant l'heure !

Royale de potimarron, mousse de
champignon
Crème de cèpes aux châtaignes,
bonbon de foie gras
St jacques nacrées sauce Nantua,
légumes oubliées parfum truffé,
Bûche Forêt noire

MERCREDI
11 DECEMBRE 2024



Vol au vent aux fruits de mer au safran
Pintade poêlée au vinaigre de cidre,
Purée de pomme de terre à l'huile de
truffe
Flan de carotte, et reinettes
caramélisées
Bûche Mascotte

Duo de saumon et thon fumés
Suprême de Pintade Farcie au foie gras
Sauce aux morilles Légumes de saisons
Bûche maison du jour

Menu Noël

Autour du saumon en Gravlax,
Tournedos de filet de bœuf au foie
gras sauce au Porto
Betteraves fondantes pommes
duchesse
Bûche maison du jour



Réservation en ligne

Repas de Noël

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 22€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Repas de Noël

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 29 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Repas de Noël

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 29 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

JEUDI
12 DECEMBRE 2024



Menu Noël

Petit pâté de canard au foie gras
Jambonnette de volaille fermière farcie
aux morilles Le brie farci
Bûche des pâtisseries

Saint jacques gratinée et fondue de
poireaux
Ballotine de volaille aux morilles
Et foie gras,
Gratin de pommes de terre
Carottes glacées
Bûche roulée coco ananas

Œuf cocotte aux morilles
Filet de bœuf Wellington
Poêlée de champignons
Marrons, potimarron, pommes de
terre
Paris Brest de fête

VENDREDI
13 DECEMBRE 2024



Menu Noël

Beignets de gambas, salade de choux
blanc à la coriandre
Navarin d'agneau aux petits légumes,
Pomme Duchesse
Bûche forêt noire

L'Huitre jus de pommes, cresson
Le foie gras, croute de mendiants
caramel au beurre salé
Le Pigeon Ramier en feuille de choux et
sa garniture
Bûche maison du jour

Menu Noël
Profiteroles d'escargots
Souris d'agneau braisée
Gourmandise au chocolat, ganache
café et tuile vanille



N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**
Au niveau de la réception des restaurants d'application

Ouvert du Lundi au Vendredi

De 10h à 15h

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

| | | | |
|---|---|---|---|
|  <p>Réservation en ligne</p> | <p>Repas de Noël Restaurant « LES ALPES » Menu à 22€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p> | <p>Repas de Noël Restaurant « PROVENCE » Menu à 29 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p> | <p>Repas de Noël Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 29 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p> |
| <p>LUNDI 16 DECEMBRE 2024</p>  | <p>Velouté de cèpes et Mouillette au foie gras Suprême de pintade rôtie, mousseline de pomme de terre truffée et jus de volaille au vin jaune Bûche traditionnelle</p> | <p>Crème de châtaignes de Collobrières Toast au foie gras Pavé de saumon et gambas au Noilly et baies roses Polenta moelleuse carottes braisées Bûche roulée vanille noisette</p> | <p>FERMÉ</p> |
| <p>MARDI 17 DECEMBRE 2024</p>  | <p>Crème de poireaux et saint jacques, profiteroles de foie gras Viennoise de Cabillaud farci au persil crème aux cèpes, purée de patates douces et Brocolis Bûche traditionnelle</p> | <p>Mille-feuilles croustillant de tartare de gambas, crème citronnée, saumon fumé et pickles de radis noir Pavé de cabillaud en croûte de noisettes, sauce crémeuse houblonnée, écrasée de pommes de terre aux notes truffées et petits légumes glacés Bûche citron meringuée</p> | <p>Fêtons ensemble Noël avant l'heure ! Carpaccio acidulé de saumons frais et fumé parfumé aux épices Superposition de pommes « Darphin », tournedos de canard flambé à l'armagnac et sauce foie gras Bûche maison du jour</p> |
| <p>MERCREDI 18 DECEMBRE 2024</p>  | <p>Salade de saumon fumé et mousse d'avocat Chartreuse de magret de canard aux cèpes sauce au miel, gingembre, purée de céleri, pommes chips et poires au genièvre Bûche traditionnelle</p> | <p>Saumon Gravlax, Crème aux herbes Tournedos de filet de bœuf au foie gras sauce au Porto Pommes duchesse endives braisées Bûche mascotte</p> | <p>Menu Noël Entrée réalisée au restaurant (Autour du saumon) Suprême de Pintade Farcie au foie gras Sauce aux morilles Gratin de courges Bûche roulée</p> |



Réservation en ligne

Repas de Noël

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 22€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Repas de Noël

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 29 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Repas de Noël

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 29 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

JEUDI
19 DECEMBRE 2024



Menu de Noël

Petit pâté de canard au foie gras
Jambonnette de volaille fermière
farci, aux morilles Le brie farci
Bûche traditionnelle

Menu de Noël

Assiette de saumon fumé et blinis
maison crème aux herbes
Suprême de pintade sauce aux cèpes,
flan de champignons rosace de pomme
de terre
Bûche roulé coco ananas

Terrine de foie gras

Ballotine de volaille sauce chasseur
Accompagnement légumes d'hiver
Assiette Gourmande

VENDREDI
20 DECEMBRE 2024



Gésier de canard confit et magret fumé
sur petite roquette à l'huile de noix
Sauté de dinde aux marrons Pressé de
pomme de terre au foie gras
Champignons sautés
Bûche traditionnelle

Menu de Noël

L'Huitre jus de pommes, cresson
Le foie gras, croute de mendiants
caramel au beurre salé
Le Pigeon Ramier en feuille de chou et
sa garniture
Bûche traditionnelle

Menu de Noël

Terrine de foie gras aux noisettes
Magret de canard au miel et orange
Flan de carottes, galette de pommes
de terre
Un air de saint Honoré aux marrons



N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**

Au niveau de la réception des restaurants d'application

Ouvert du Lundi au Vendredi

De 10h à 15h

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC