



Restaurant d'application L'Atelier

Du lycée professionnel Les Grippeaux
1 Rue Edouard Herriot
79200 Parthenay



MENUS 2021-2022



Horaires d'ouverture

Midi : 12h à 13h30 **Lundi, mardi et vendredi**

Soir : 19h à 21h **Jeudi**

Service réservation : [\(33\) 05.49.64.93.66](tel:(33)05.49.64.93.66)

Standard du lycée : [\(33\) 05.49.64.07.40](tel:(33)05.49.64.07.40)

Fax du lycée : [\(33\) 05.49.95.20.57](tel:(33)05.49.95.20.57)

Adresse mail du restaurant :

restaurantlesgrippeaux@gmail.com

Adresse mail du lycée :

ce.070090u@ac-poitiers.fr

Chers clientes et clients,

Le restaurant d'application L'Atelier est ravi de pouvoir vous accueillir pour déjeuner ou pour dîner.

Pensez à réserver à l'avance en composant le numéro de téléphone du service réservation.

Sans réservation, nous essaierons de satisfaire un maximum de demandes en fonction des places disponibles.

L'accueil de la clientèle s'effectue entre 12h00 et 12h30 pour le déjeuner et entre 19h00 et 19h30 pour le dîner.

Merci encore à tous pour votre fidélité

Pour des raisons d'approvisionnement, il se peut que les menus changent au dernier moment. Par avance, nous vous prions de nous en excuser.

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 € (Sauf semaines avec menus de fêtes)			
du 20 au 24 septembre	COMPLET	Soupe de melon au Pineau ○○○○ Jambonnette de volaille aux champignons Pommes miettes, éventail de courgettes ○○○○ Bavarois aux fruits, sauce caramel	<u>Saveurs de l'Océan</u> Saumon fumé à l'avocat ○○○○ Ballotin de dos de cabillaud au lard fumé Riz Arlequin et flanc d'épinards aux noisettes et pistaches ○○○○ Assiette gourmande : Trilogie de pâte à choux, sauce chocolat et glace vanille	COMPLET
du 27 septembre au 01 octobre	Melon et son jambon cru Granité de melon ○○○○ Côte d'agneau grillée Beurre maître d'hôtel Pommes Darphin et Flan de carotte ○○○○ Choux chantilly	Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	<u>Saveurs de Provence</u> Lamelles d'encornets à la sétoise ○○○○ Carré d'agneau en croûte de romarin au beurre d'escargots Haricots en fagots Pommes de terre farcies ○○○○ La pomme clochard en trois façons et son sorbet pamplemousse	COMPLET
du 04 au 08 octobre	COMPLET		Salade à l'œuf poché et lardons, gésiers ○○○○ Cuisse de poularde pochée sauce' suprême Riz arlequin ○○○○ Tarte aux pommes	COMPLET
du 11 au 15 octobre	Velouté de panais à la vanille et croustillant de lard fumé ○○○○ Magret de canard laqué au miel et gingembre Poêlé de légumes oubliés Pommes fondantes ○○○○ Tarte fine aux pommes et sa glace vanille		A Bientôt c'est FERMÉ	Œufs pochés basquaise ○○○○ Suprême de volaille poché sauce curry Semoule aux petits légumes ○○○○ Tarte minute aux pommes
du 18 au 22 octobre	<u>Saveurs de Bretagne</u> Crème à la fleur de Bretagne et ses croûtons ○○○○ Filet mignon de porc en médaillons aux pommes, sauce à Cidre Garniture de légumes oubliés ○○○○ Bananes flambées et son sorbet à la pomme Tuiles, langue de chat, rocher coco		A Bientôt c'est FERMÉ	Potage cultivateur aux croutons ○○○○ Truite pochée au vin blanc Quinoa aux juliennes de légumes ○○○○ Poire pochée belle Hélène

Vacances de la Toussaint

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarif compris entre 12 € et 15 € (Sauf semaines avec menus de fêtes)				
du 08 au 12 novembre	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 	Feuilleté d'œufs brouillés portugaise ○○○○ Poularde pochée sauce suprême Polenta crémeuse, Flan de carotte ○○○○ Coupe de fruits et sorbets	ARMISTICE DU 11 NOVEMBRE	Potage Parisien ○○○○ Filet de poisson, sauce vierge Lentilles vertes du puy ○○○○ Pêche Melba, crème chantilly
du 15 au 19 novembre		Salade auvergnate ○○○○ Demi coquelet grillé à la diable Pommes sèches ○○○○ Tarte aux poires Bourdaloue	Escargots dans son chou ○○○○ Carré d'agneau au romarin Jus corsé au romarin, Légumes du jour ○○○○ Assortiments de dessert du jour	Croustade d'œufs dur soubise ○○○○ Escalopine de volaille sautée aux champignons Petits pois à la française ○○○○ Carpaccio d'ananas
du 22 au 26 novembre		Salade d'avocats aux crevettes ○○○○ Poulet rôti à l'estragon Gratin dauphinois, Petits pois ○○○○ Tarte des demoiselles Tatin		Œufs durs mimosa et salade ○○○○ Piccata de volaille sauce Bercy Haricots à l'Isigny ○○○○ Soupe d'orange à la menthe
du 29 novembre au 03 décembre		Assiette de charcuterie ○○○○ Truite sautée grenobloise Pommes persillées ○○○○ Profiteroles au chocolat		Potage julienne d'Arblay ○○○○ Côte de porc charcutière Pomme rôtie au four ○○○○ Choux à la crème
du 06 au 10 décembre Menus de fêtes	<u>Saveurs des Ardennes</u> Aumonières au boudin blanc et aux pommes safranées ○○○○ Aiguillettes de canard à la bière Cacasse à cul nu des Ardennes ○○○○ La Flognarde aux pommes	Ecrin feuilleté aux fruits de mer ○○○○ Médaillon de truite sauce verte Julienne de légumes, Pommes fondantes ○○○○ Mendiants glacés et coulis	Huîtres en deux façons ○○○○ Pavé de chevreuil, sauce grand Veneur, purée de potimarron et pommes cocottes ○○○○ Brochettes de fruits exotiques sauces chocolat blanc et chocolat noir	Carpaccio de saumon aux agrumes ○○○○ Pièce de bœuf aux champignons Sylvestres Gratin dauphinois, Poires au vin et aux épices ○○○○ Forêt noire
du 13 au 17 décembre Menus de fêtes	<u>Saveurs d'Alsace</u> Saumon fumé, crème de Vodka ○○○○ Cailles aux dattes à l'Orientale Polenta crémeuse et sa brunoise de légumes ○○○○ Parfait glacé au Grand Marnier	Assiette d'huîtres ○○○○ Pavé de cabillaud, crème de langoustine Butternut, Epinard Elisabeth ○○○○ Fondant au chocolat et griottes	Noix de St Jacques juste saisie et son sabayon au Champagne ○○○○ Tournedos de lotte sauce safranée, déclinaison de légumes oubliés ○○○○ Bûche de Noël glacé et son intérieur	Médaillon de foie gras de canard en gelée au pineau ○○○○ Suprême de pintadeau au fumet de truffe Pomme dauphinoise, Marrons au jus ○○○○ Duo au chocolat, sauce bourbonnaise
Vacances de Noël				

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 €			
du 17 au 21 janvier	EPREUVE EXAMEN Bac pro CUISINE 	Carpaccio de saumon au basilic ○○○○ Bavette grillée à l'échalote Pomme grand-mère ○○○○ Galette feuilletée aux poires et chocolat	<u>Saveurs des pays du nord de l'Europe</u> Duo de saumon, crème acidulée, toast croustillant ○○○○ Suprême de volaille à l'estragon et à la Vodka Jus court et chips de lard Légumes du jour ○○○○ Pommes flambées au Peket (alcool de baie de genièvre Néerlandais) et son sorbet à la pomme	Aumonière de légumes et coulis ○○○○ Sauté de veau marengo Pommes persillées ○○○○ Galette feuilletée amandine
du 24 au 28 janvier	EPREUVE EXAMEN Bac pro CSR Tables de 2 couverts et Tables de 4 couverts	Potage cultivateur aux croutons ○○○○ Carre de porc braisé aux pruneaux Jardinière de légumes ○○○○ Couronne de chou pralinée	<u>Saveurs de Belgique</u> Gambas flambées au Gin rouge (Distillat de Kriek) ○○○○ Tendron de veau de chez ma grand-mère à la Chimay Légumes du jardin et frites Belge ○○○○ Assiette gourmande à la cannelle	<p style="text-align: center;">Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p style="text-align: center;">Nous vous prions de nous en excuser</p> 
du 31 janvier au 04 février	EPREUVE EXAMEN Bac pro CUISINE 	Moules marinières ○○○○ Escalope de volaille cordon bleu Gratin de pommes boulangères ○○○○ Mille-feuille aux fruits frais sauce caramel	<u>Saveurs des îles du Pacifique</u> Carpaccio de daurade et St Jacques au Combava ○○○○ Filet mignon cuit en basse température à la noix de coco Duo de patates douces & Carottes tropicales ○○○○ Ananas rôti au sucre de noix de coco, caramel de cidre et cannelle	
du 07 au 11 février	EPREUVE EXAMEN Bac pro CSR Tables de 2 couverts et Tables de 4 couverts	Goujonnettes de poisson, sauce tartare ○○○○ Bavette sautée, beurre marchand de vin Pommes rôties aux herbes ○○○○ Soupe d'orange et sorbet	<u>Saveurs du Sud de l'Europe</u> Tartare de saumon aux agrumes ○○○○ Filet de rouget rôtis à l'unilatéral Sauce crémeuse au fumet de rouget et citron caviar Petits pois en retenu et pommes de terre au jus d'agrumes ○○○○ Soufflé glacé à la liqueur d'Orange Amer	
Vacances d'hiver				

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 €			
du 28 février au 04 mars	<u>Saveurs du Poitou Charente</u> Oreilles de lièvre au Chabichou ○○○○ Steak de Parthenaise sautée Printanière de légumes / Pommes allumettes ○○○○ Millas Charentais et son sorbet citron	<p style="text-align: center;">Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser</p> 	Velouté de potimarron aux cèpes ○○○○ Cœur de saumon fondant à la vanille Endives caramélisées et billes de pommes de terre ○○○○ Tarte aux poires Bourdaloue	Salade de chèvre chaud ○○○○ Poulet rôti Pommes allumette ○○○○ Choux chantilly
du 07 au 11 mars	<u>Saveurs de Bourgogne</u> Brouillades d'œufs et sa fricassée de champignons ○○○○ Filet de truite sauce Bourguignonne Risotto aux asperges vertes ○○○○ Poire Belle Hélène dans sa coupe à déguster		Beignets de crevettes et sa sauce safranée ○○○○ Côte de bœuf grillée sauce Choron Pommes Anna et pleurotes sautées à l'ail ○○○○ Dame blanche meringuée et sauce chocolat	Salade périgourdine ○○○○ Pintadeau en croute de sel Pommes sèches ○○○○ Pets de nonne sauce chocolat
du 14 au 18 mars	<u>Saveurs de l'Ouest de la France</u> Soupe de moules au safran ○○○○ La lamproie à la Bordelaise Riz Arlequin ○○○○ Mille-feuilles revisité			Mousse de carotte et salade ○○○○ Boudin noir rôti aux pommes Pomme duchesse, Haricots verts ○○○○ Crème brûlée aux parfums d'orchidée
du 21 au 25 mars	Salade Caesar ○○○○ Escalope de bar panée au sésame Pommes fondantes Petits pois à la française ○○○○ Crème brûlée à la banane			Bavarois d'avocat et saumon cru ○○○○ Andouillette de Troyes à la moutarde ancienne Pomme croquette, salsifis ○○○○ Crème renversée pralinée
du 28 mars au 01 avril	<u>Saveurs de Sud-Ouest</u> Salade Périgourdine ○○○○ Magret de canard sauce au poivre vert Gratin dauphinois / Flan de carottes ○○○○ Profiteroles au chocolat		Bavarois d'avocats aux crevettes roses ○○○○ Brochette de bœuf mixed, sauce barbecue Pommes sèches ○○○○ Oreillons de pêches flambés	<u>Saveurs de l'Italie</u> Minestrone de langoustines ○○○○ Suprême de pintadeau aux épices et sa Grappa Risotto crémeux à la Milanaise ○○○○ Autour de la pâte à choux Italienne

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 €			
du 04 au 08 avril	SURPRISE ! Menus proposés par les élèves	Feuilleté d'asperges, sauce mousseline ○○○○ Roulé de poularde aux langoustines Riz arlequin ○○○○ Crêpes soufflées aux calvados	<u>Saveurs de l'Espagne</u> Carpaccio de St Jacques et tartare de mangue à la coriandre coulis de betterave rouge au piment d'Espelette ○○○○ Magret de canard au pimento, sauce au chorizo ○○○○ Gratin de fruits au Freixenet brut	Rilette de canard et blinis ○○○○ Bavette grillée sauce échalote Gratin de pommes boulangères ○○○○ Meringue glacée aux fruits rouges
du 11 au 15 avril	SURPRISE ! Menus proposés par les élèves	Œuf poché basquaise et salade ○○○○ Cuisse de canard sauce aigre douce Pommes allumettes ○○○○ Macarons aux fruits frais	<u>Saveurs du Bhârata</u> Petit Madras de poisson ○○○○ Petite poule d'Inde cuite en cuisson basse température et colorée en finalité, poivre de Sichuan, fondue de poireaux au curry et patate douce ○○○○ Assiette gourmande sur le thème de l'Inde (proposition des élèves)	Eventail d'avocat aux crevettes ○○○○ Epaule de veau braisée au pineau Jardinière de légumes ○○○○ Tarte au chocolat
Vacances de Printemps				

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 €			
du 02 au 06 mai	SURPRISE ! Menus proposés par les élèves	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO RESTAURANT	Ronde de tomate et mozzarella ○○○○ Longe de porc aux pruneaux Printanière de légumes ○○○○ Tarte au citron jaune
du 09 au 13 mai	SURPRISE ! Menus proposés par les élèves	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO RESTAURANT	Melon au jambon cru ○○○○ Dos de saumon beurre acidulé Riz arlequin, julienne de légumes ○○○○ Mille-feuille aux poires sauce caramel
du 16 au 20 mai	Œuf farci Chimay ○○○○ Cuisse de poulet sauté à la Provençale Riz pilaf et petite ratatouille ○○○○ Dessert du jour	Menu du marché 		Melon au porto ○○○○ Pavé de cabillaud, beurre nantais Semoule aux petits légumes ○○○○ Ecrin feuilleté aux fraises

Merci encore à tous pour votre fidélité