



École Hôtelière de Paris
Lycée Jean Drouant

École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant

Menus des Restaurants d'application du 7 Janvier au 19 Avril 2019

Nous avons le plaisir de vous accueillir en salle « Julien François » pour savourer une cuisine classique dans l'air du temps, ou à l'atelier « Bartholdi » pour apprécier une cuisine authentique et traditionnelle de type brasserie,

Du lundi au jeudi entre 12h15 et 12h30 pour vos déjeuners, et entre 19h15 et 19h30, les mardis, mercredis et jeudis pour vos dîners.



Vous pouvez effectuer vos réservations :
Par téléphone au 01 56 21 01 02 de 10h à 16h
En ligne sur notre site internet : <http://www.lyceejeandrouant.fr/>
Par mail : reservations@lyceejeandrouant.fr

Plus d'informations :



www.lyceejeandrouant.fr




[facebook.com/lyceejeandrouant](https://www.facebook.com/lyceejeandrouant)



[instagram.com/lyceejeandrouant_paris/](https://www.instagram.com/lyceejeandrouant_paris/)

Semaine N°3 du lundi 14 au jeudi 17 Janvier 2019

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 14	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
MARDI 15	Déjeuner	Restaurants réservés pour examen blanc			
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Les vœux gastronomiques »			34 €
		Le bistrot « bistrannique »			10€-16/22 €
MERCREDI 16	Déjeuner	Œuf poché Toupinel *** Darne de saumon pochée Beurre blanc à l'estragon. Riz créole. Carottes Crécy *** Galette des rois			22 €
JEUDI 17	Déjeuner	Paleron de bœuf braisé au Ras El Hanout **	22 €	CONCOURS GENERAL DES VIANDES DE BOUCHERIE 	
		Limande sole grillée, Polenta crémeuse Endives braisées ** Ananas rôti au rhum vanille			

Semaine N°4 du lundi 21 au jeudi 24 Janvier 2019

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 21	Déjeuner	LA BRETAGNE Mini-galette complète au sarrazin Kig ar faz à la viande Pommes flambées			22€
MARDI 22	Déjeuner	Tarte fine aux escargots de Bourgogne Emulsion de persil ** Filet de carrelet « Bonne-femme » Fondant de légumes ** Charlotte aux pommes façon Escoffier			22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Hommage à Paul Bocuse »			34 €
		Le bistrot « bistrannique »			10€- 16/22€
MERCREDI 23	Déjeuner	Œuf en meurette *** Darne de colin, beurre blanc Riz vénéré et haricots verts *** Galette des rois à la pistache et au chocolat			22 €
JEUDI 24	Déjeuner	BIERE & CIE ----- Moules à la bière blanche ** Carbonade flamande, Frites à l'ancienne « une fois » ** Fondant chocolat intense coulis de frites de mangue « deux fois ».	22 €	Crème de chou-fleur, brochette de St jacques Tarte fine aux sardines et mini ratatouille ** Osso Buco aux agrumes Risotto Pavé de bœuf grillé, sauce Béarnaise, Pommes Pont Neuf ** Galette des rois Tarte citron meringuée	Duo 18 € Trio 22 €

Semaine N°5 du lundi 28 au jeudi 31 Janvier 2019

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 28	Déjeuner	Carpaccio de St-Jacques / mangue et épices Kir ar faz au poisson Galette de sarrazin aux pommes façon maki		22 €	
MARDI 29	Déjeuner	Cubique de chèvre ** Parmentier de joues de bœuf à la patate douce ** Millefeuille à la vanille Bourbon		22 €	
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Retour de pêche »		40 €	
		Le bistrot « bistrannique »		10€- 16/22€	
MERCREDI 30	Déjeuner	Salade lyonnaise Goujonnettes de merlan, sauce tartare, frites de légumes racine Ananas Barquette		22 €	
	Dîner A LA CARTE	Menu à thème des BTS Le menu sera disponible une semaine avant (création des étudiants) Thalasso / Détox / Cure thermale / Bien-être		25 €	
JEUDI 31	Déjeuner	Japon gastronomique Soupe miso et tempura ** Agedashi tofu ** Kare Raisu ** Dorayaki à la confiture de lait ** Mignardises*Uji Kintori	25 €	Miso Japonais Gratinée à l'oignon jurassienne ** Darne de saumon croûte aux épices tuile pain d'épices Riz pilaf et topinambour Fricassée de volaille aux champignons Tagliatelles fraîches ** Omelette Norvégienne Sabayon au Grand-Marnier	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	Menu à thème des BTS Le menu sera disponible une semaine avant (création des étudiants) Thalasso / Détox / Cure thermale / Bien-être		25 €	

Semaine N°6 du lundi 4 au jeudi 7 Février 2019

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 4	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
MARDI 5	Déjeuner	<p style="text-align: center;"><u>Menu à définir</u> Entrée Plat Tarte tout chocolat</p>	22 €	<p>Carpaccio de St Jacques passion Citron Vert Crème Dubarry, chips de lard ***</p> <p>Limande sole Grenobloise, riz complet aux légumes Bavette à l'échalote, pommes Pont Neuf ***</p> <p>Dessert aux choix des pâtisseries</p>	<p>Duo 18 €</p> <p>Trio 22 €</p>
	Dîner	<p>LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Design in gastronomie »</p>			40€
		<p>Le bistrot « bistronomie »</p>			10€-16/22 €
MERCREDI 6	Déjeuner	<p>Salade périgourdine ***</p> <p>Cabillaud en papillote aux arômes « Thaï » Légumes « racine » ***</p> <p>Ananas Barquette</p>			22 €
	Dîner	<p style="text-align: center;">Menu à thème des BTS Le menu sera disponible une semaine avant (création des étudiants) Thalasso / Détox / Cure thermique / Bien-être</p>			25 €
JEUDI 7	Déjeuner	<p style="text-align: center;">Restaurant réservé</p>	36 €	<p>Gratinée à l'oignon jurassienne Céleri rémoulade crabe et Granny Smith **</p> <p>Fricassée de volaille aux champignons Tagliatelles fraîches Pavé de lieu infusé au foin Billes de légumes d'hiver **</p> <p>Omelette Norvégienne Sabayon aux grand Marnier</p>	<p>Duo 18 €</p> <p>Trio 22 €</p>
	Dîner	<p style="text-align: center;">Menu à thème des BTS Le menu sera disponible une semaine avant (création des étudiants) Thalasso / Détox / Cure thermique / Bien-être</p>			25 €

Semaine N°7 du lundi 11 au jeudi 14 Février 2019

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 11	Déjeuner	CORSE Tartare de poisson du Maître d'Hôtel Cannelloni Brocciu épinards Pâtisserie d'Arno « lamoroso »			22 €
MARDI 12	Déjeuner	Œufs en deux cuissons Eclats de légumes ** Emincés de lotte en baudruche Gratin de patate douce ** Assortiment d'éclairs	22 €	Céleri rémoulade granny Smith et crabe	Duo 18 € Trio 22 €
				Ravioles au x fromages italiens Espuma de san Daniele *** Petit ragoût de lotte comme en Toscane Risotto aux coques et Parmesan	
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « a la manière de »			38 €
		Le bistrot « bistrannique »			10€- 16/22 €
MERCREDI 13	Journée Portes Ouvertes Petite carte brasserie sur place avec et sans réservation				
JEUDI 14	Déjeuner	Tarte fine au confit de canard et œuf mollet Mesclun vinaigrette au madiran ** Magret de canard à l'orange, haricot tarbais ** Trilogie de choux à la crème			22 €
	Dîner	SOIREE SAINT VALENTIN Langoustines amoureuses *** Caille en chaussette et sa garniture hivernale ou Pavé de saumon snacké. Petit cœur d'épinards beurre nantais *** Neufchâtel *** Cœur fondant			40€

Semaine N°8 du lundi 18 au jeudi 21 Février 2019

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 18	Déjeuner	CORSE Ravioles de chataîgne. Espuma de potiron Paupiette de veau aux herbes du maquis Tian de légumes			22 €
MARDI 19	Déjeuner	Soupe Miso ** Poké Bowl ** Coupe glacée	22 €	BRASSERIE A THEME LA CUISINE MINCEUR	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Gastronomie des crêtes »			40 €
MERCREDI 20	Déjeuner	Potage julienne Darblay Entrecôte double Bercy, confit d'échalote, millefeuille de butternut Crêpes sauce chocolat			16 €
	Dîner	Restaurant complet			
JEUDI 21	Déjeuner	<u>Finger Food</u> Assortiment de spécialités salées et sucrées indiennes, allemandes & américaines du Sud Plateau de fromages du Monde	22 €	Tarte fine au confit de canard et œuf mollet, mesclun vinaigrette au madiran Mousseline de moule légumes en trois couleurs Coulis de Poire ** Magret de canard à l'orange, haricots tarbais Rôtis de dorade à l'oseille Disque de Polenta fumée et sommité de légumes ** Eclair à la crème pâtissière Eclair à la crème Chantilly Profiteroles à la vanille	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	Restaurant réservé			


Semaine N°11 du lundi 11 au jeudi 14 Mars 2019

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 11	Déjeuner	Restaurant complet			
MARDI 12	Déjeuner	Restaurant complet			
MERCREDI 13	Déjeuner	Cocktail de crevettes Magret de canard à l'orange, pommes duchesse Plateau de fromages ou Café gourmand			22 €
	Dîner	Restaurant Fermé			
JEUDI 14	Déjeuner	Restaurant fermé examen blanc des étudiants			
	Dîner	Restaurant Réservé			

Semaine N°12 du lundi 18 au jeudi 21 Mars 2019

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 18	Déjeuner	« En partance pour » Normandie - Bretagne			22€
MARDI 19	Déjeuner	Œuf parfait. salade de légumes printaniers ** Riz façon paella ** Paris - Bayonne	22 €	Œuf parfait « Masséna » Carpaccio de langoustines aux agrumes ** Merlan frit Pomme Duchesse Caneton en deux cuissons aux poivres d'asie pommes « Amandine » ** Clafoutis Banana split	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Le printemps de Pékin »			40 €
		Le bistrot « bistrannique »			16/22€
MERCREDI 20	Déjeuner	Cocktail de crevettes Suprême pintade aux pêches, pomme purée Assortiment de fromages ou café gourmand	22 €	Brasserie Parisienne Salade composée Bœuf Bourguignon Tagliatelles fraîches Crème brûlée. Petits sablés	22 €
	Dîner	Show cooking Saumon en belle-vue ** Paëlla géante ** Surprise du chef pâtissier			25 €
JEUDI 21	Déjeuner	Œufs pochés à la bourguignonne Petite garniture grand-mère *** Filet de bar à la plancha Risotto aux fruits de mer ** Café « gourmand »	22€	Menu gastronomique Arts Décoratifs & japonisme Amuse-bouche Entrée Plat Dessert Mignardises	25 €
	Dîner	Show cooking Saumon en belle-vue ** Paëlla géante ** Surprise du chef pâtissier			25 €

Semaine N°13 du lundi 25 au jeudi 28 Mars 2019

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 25	Déjeuner	CONCOURS CULINAIRE DE L'ECOLE AUX ETOILES 			
MARDI 26	Déjeuner	Tempura de légumes primeurs *** Burger de canard, frites de patate douce *** Smoothie *** Café-Mignardises	22 €	Velouté de butternut Diablotins aux noisettes Gougère au bleu et mesclun ** Caille farcie aux figues Tagliatelles de légumes Paupiette de veau forestière Poêlée de céréales ** Pressé d'oranges sanguines Sablé breton au chocolat	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Avant-première de gala »			
		Le bistrot « bistrannique »			
MERCREDI 27	Déjeuner	Assiette de charcuterie ** Poulet de Plein-air rôti, jus au thym pommes fondantes ** Tarte Tatin			22 €
	Dîner	Show cooking Saumon en belle-vue ** Paëlla géante ** Tuile chocolat grué			25 €
JEUDI 28		Menu 1 Œuf en 2 cuissons, poêlée de petits légumes Dos de saumon grillé, carottes au miel Fromage Ananas Flambé	25 €	Menu 2 Gnocchis à la parisienne Dos de saumon à l'oseille riz pilaf Ananas Barquette Fruits frais	25 €
	Dîner	Show cooking Saumon en belle-vue ** Paëlla géante ** Savarin café glace à la cardamome			25 €

Semaine N°14 du lundi 1 au jeudi 4 Avril 2019

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 1	Déjeuner	« Voyage gourmand » Normandie - Bretagne			22€
MARDI 2	Déjeuner	Salade de camembert chaud ** Carré d'agneau rôti. Jus d'herbes gratin aux pommes ** Fromages Café gourmand	22 €	Tarte fine aux escargots Emulsion de persil Andouillette de poisson comme au Tréport ** Filet de carrelet « Bonne-femme » riz noir au citron confit Ragoût d'agneau confit petits légumes mijotés ** Assiette gourmande	Duo 18 € Trio 22 €
	Soir jusqu'à 100cts	SOIREE ECOSSE (THR/THC) Cock a leekie soup ** Saumon fumé d'Ecosse et ses toasts ** Roast rib , neeps and tatties ** Cheese ** Cranachan ** Short bread			40 €
MERCREDI 3	Déjeuner	Assiette de charcuteries fines ** Poulet rôti aux herbes, jus de rôti et petits pois à la française ** Tarte à l'ananas façon Tatin			22 €
	Diner	Locavore & innovation Concept gastronomique Sans sans			25 €
JEUDI 4	Déjeuner	Restaurant réservé			
	Diner	Locavore & innovation Concept gastronomique Sans sans			25 €

Semaine N°15 du lundi 8 au jeudi 11 Avril 2019

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 8	Déjeuner	Mousseline de brochet sauce Nantua Morceau poché en marmite & gratin dauphinois Morbier Chariot de desserts			22 €
MARDI 9	Déjeuner	Légumes en tempura salade d'herbes ** Encornets farcis à la niçoise riz vénéré ** Tarte au citron	22 €	Miso Japonais Cassolette de fruits de mer **** Darne de saumon rôtie croûte aux épices Riz Pilaf - Topinambours Canon d'agneau rôti. Jus au thym Petits légumes farcis *** Tarte tout choco Fraisier	Duo 18 € Trio 22 €
MERCREDI 10	Déjeuner	Œuf mollet, ragoût lentilles, chips jambon de pays Carré d'agneau rôti, jus de rôti, garniture printanière Pruneaux flambés & glace			22 €
	Dîner A LA CARTE	Locavore & innovation sans sans			25€
JEUDI 11	Déjeuner	Restaurant réservé		Menu 1 Salade façon niçoise Steaks flambés, PPont-neuf Assiette de fromages Bavarois mangue Menu 2 Salade Thaï Onglet à l'échalote P duchesse Assiette de fromages Bavarois Passion	25 €
	Dîner A LA CARTE	Locavore & innovation sans sans			25 €

Semaine N°16 du lundi 15 au jeudi 18 Avril 2019

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 15	Déjeuner	Menu « bistrannique » d'inspiration japonaise			22€
MARDI 16	Déjeuner	Asperges sauce mousseline ** Côte de bœuf grillée Sauce Choron Pommes croquettes ** Tarte fine aux fruits	22 €	Autour de l'asperge Mousseline de moules, légumes en trois couleurs ** Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Pavé de bœuf grillé sauce Béarnaise - Potatoes ** Tarte tout choco Fraisier	Duo 18 € Trio 22 €
MERCREDI 17	Déjeuner	Œuf mollet, asperges vertes, écume de chorizo *** Carré d'agneau rôti, jus de rôti, garniture printanière *** Pruneaux flambés & glace			22 €
JEUDI 18	Déjeuner	Petit pavé de cabillaud poché Beurre nantais. Jeunes pousses ** Paleron de bœuf à la bourguignonne Petits légumes Tagliatelles fraîches ** Savarin aux fruits	44 €	Menu 1 Tartelette légumes en bouquet Suprême de volaille grillé Sauce paloise. P.Pont-Neuf Fromage ou Pruneaux flambés Menu 2 Salade de cuidités vinaigrette estragon Poulet grillé à l'américaine Sauce diable Pommes allumettes Far Breton	18 €