



# École Hôtelière de Paris Lycée Jean DROUANT

## Menus des Restaurants d'application 28 septembre au 18 décembre 2020

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](mailto:reservations@lyceejeandrouant.fr)

20, rue Médéric 75 017 Paris

**Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons pédagogiques.**



[www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)



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



[instagram.com/lyceejeandrouant\\_paris/](https://instagram.com/lyceejeandrouant_paris/)

## Semaine N°40 du lundi 28 septembre au jeudi 1 octobre 2020

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 28	Déjeuner	<b>Sud Est</b> Sablé parmesan olive légumes calamar en persillade et mini tartare dorade Légumes farcis variés, riz de Camargue basilic poivron Banon, Abondance, Tome des Bauges Tropézienne en inspiration			26 €
	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
MARDI 29	Dîner	RESTAURANTS RESERVES			
	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
MERCREDI 30	Dîner 40 cts	<b>Table d'hôtes</b> « Guinguette du bord de Marne » Brioche tressée aux pruneaux et lard ** Salade des bords de Marne ** Matelote de truite. Tagliatelles « maison » ** Brie de Meaux ** Riz au lait à l'ancienne au beurre salé Crumble aux pommes			25 €
	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
JEUDI 1	Dîner À la carte	<b>Restaurant des BTS</b> Tarte chaude salée méridionale, Salade assaisonnée, Sauce anisée *** Entrecôte grillée, Pommes pont neuf, trio de sauces : Béarnaise, Marchand de vin, Beurre maître d'hôtel ou Rouget barbet rôti, Légumes d'été (artichaut fenouil fèves), jus parfumé *** Savarin à l'orange			25 €
	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			

## Semaine N°41 du lundi 5 au jeudi 8 octobre 2020

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers s	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 5	Déjeuner	<b>Sud Est</b> Sablé parmesan olive légumes calamar en persillade et mini tartare dorade Légumes farcis variés, riz de Camargue basilic poivron Banon, Abondance, Tome des Bauges Paris-Menton			26 €
MARDI 6	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner	RESTAURANTS RESERVES			
		RESTAURANTS RESERVES			
MERCREDI 7	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
	Dîner Menu : sans choix	<b>Table d'hôtes</b> <b>Chaumière en Bretagne entre Laval et Brocéliande</b> Velouté Dubarry, Brochette de crevettes marinées, Croûtons au beurre demi-sel Epoule d'agneau mijotée, poêlée de pommes de terre grenailles, salicorne et champignons des bois Far breton & Crumble aux pommes saveur kouign-amann			25€
JEUDI 8	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner À la carte	<b>Restaurant des BTS</b> Tarte chaude salée méridionale, Salade assaisonnée, Sauce Anisée *** Magret de Canard, Patate douce en Pont Neuf, trio de sauce : Béarnaise, Marchand de vin, Beurre maître d'hôtel à l'orange Carrelet juste rôti & légumes de saison. Jus parfumé *** Savarin à l'orange			25 €

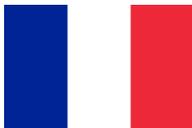
## Semaine N°42 du lundi 12 au jeudi 15 octobre 2020

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
<b>LUNDI 12</b>	<b>Déjeuner</b>	Œuf parfait et champignon Pot au feu, légumes de saison Vif comme l'éclair			<b>16 €</b>
<b>MARDI 13</b>	<b>Déjeuner</b>	RESTAURANTS RESERVES			
	<b>Dîner A LA CARTE</b>	RESTAURANTS PIXEL RESERVES ANCIENS ELEVES PROMOTION 1972-1975			
<b>MERCREDI 14</b>	<b>Déjeuner</b>	RESTAURANTS PIXEL RESERVES			
	<b>Dîner</b>	<b>Table d'hôtes</b> <b>« FETES DE BAYONNE »</b> Petit feuilleté au fromage et au piment d'Espelette Taloa ventrèche et fromage basque Axa de veau et ses petites pommes de terre Gateau basque aux cerises noires Intxaursaltsa à la noix ce coco			<b>25 €</b>
<b>JEUDI 15</b>	<b>Déjeuner</b>	Œuf en 2 cuissons, fricassée de légumes de saison *** Caille rôtie au jus, raisins, pommes fondantes et champignons *** Eclair moka	<b>22 €</b>	Tomate « Dame Blanche » Brochette de crevettes snackées petite salade thai ** Pavé de saumon à l'unilatéral Lentilles du Puy Beurre safrané Magret de canard aux aïelles Pomme mousseline ** Poire Belle-Hélène Tarte fine aux pommes	<b>Duo 18 €</b>  <b>Trio 22 €</b>
	<b>Dîner À la carte</b>	<b>Restaurant des BTS</b> Œuf farçi Chimay *** Coquelet en crapaudine grillé aux fruits du verger Boulgour *** Filet de merlan « Dugléré » Tatin d'oignon et légumes glacés *** Saint Honoré Ananas Coco			<b>25 €</b>

# Semaine N°45 du lundi 2 au jeudi 5 novembre 2020

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 2	Déjeuner	Restaurants réservés			
MARDI 3	Déjeuner	Crème Dubarry ***	22 €	Quiche aux deux saumons, frisée à l'aneth ***	Duo 18 €
		Pot au feu ***		Filets de rouget sauté beurre blanc à l'anis riz pilaf	Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	Paris-Brest à la pistache Quenelle de glace « maison »		Pavé de bœuf grillé, sauce Béarnaise, pommes Pont Neuf *** Pâtisseries du chef Marine	
		LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » « Retour des vendanges »			40€
		Le bistrot « bistrannique »			10€-16/22 €
MERCREDI 4		Restaurants réservés			
	Dîner Menu : sans choix 40 CTS	Table d'hôtes <b>Chalet de Montagne</b> Salade Franc-Comtoise et son émincé de Morteau Cordon bleu de volaille au comté, mousseline de marrons, pommes et coings sautés, croûtons pain d'épices Tarte à la myrtille et Mousse au chocolat suisse			25 €
JEUDI 5	Déjeuner	Toast de chèvre chaud sur Mesclun *** Pot au feu *** Pâtisserie du chef	22€	RESTAURANT FERME	
	Dîner À la carte	<u>Restaurant des BTS</u> Œuf farçi Chimay *** Filet de merlan « Dugléré » Tatin d'oignon et légumes glacés Coquelet en crapaudine grillé aux fruits du verger Boulgour *** Saint Honoré Ananas Coco			25 €

# Semaine N°46 du lundi 09 au jeudi 12 novembre 2020

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant « Julien François »</b>	Tarif /pers	<b>Restaurant « L'Atelier Bartholdi »</b>	Tarif /pers
<b>LUNDI 9</b>	Déjeuner	Œuf parfait et champignons Pot au feu & légumes de saison Paris-Brest			<b>16 €</b>
<b>MARDI 10</b>	Déjeuner	Quiche lorraine mesclun ** Sauté de sanglier spätzle ** Forêt noire glace à la vanille Tonka	22 €	Œuf poché Bénédicte *** Blanquette de veau à l'ancienne, riz Pilaf *** Shortbread Moelleux chocolat & crème anglaise	Duo 18€ Trio 22€
	Dîner A LA CARTE	<b>LICENCE PROFESSIONNELLE</b> <b>Restaurant gastronomique « PIXEL »</b> « Année 30 » <hr/> <b>Le bistrot « bistrannique »</b>			50€  10€- 16/22 €
<b>MERCREDI 11</b>	Déjeuner	<b>11 novembre</b>			
	Dîner				
<b>JEUDI 12</b>	Déjeuner	Crème de Potimarron *** Civet de lièvre « Marchand de vin » Spaetzle *** Millefeuille praliné	28 €	RESTAURANT FERME	
	Dîner À la carte	<b>Restaurant des BTS</b> Ravioles de Légumes d'Automne, Sauce Crustacés Tartare à l'italienne, Roquette, Gressin *** Méli-mélo de poissons sautés « grenobloise », flan de légumes, Polenta Râble de lapin, légumes sautés au wok et en tempura *** Madeleine dans l'esprit d'un opéra Crêpes Suzette			<b>25 €</b>

# Semaine N°47 du lundi 16 au jeudi 19 novembre 2020

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant « Julien François »</b>	<b>Tarif /pers</b>	<b>Restaurant « L'Atelier Bartholdi »</b>	<b>Tarif /pers</b>
<b>LUNDI 16</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>FORUM ENTREPRISE</b> Assortiment de tapas : Tartare / Magret / Rillettes de canard/Cornichon, tomate séchée Tortilla Osso-Iraty/Piquillos farcis brandade/Toast boudin basque/ Crumble de piperade ** Cassoulet ou poisson à l'oseille pomme sarladaise ** Mini canelés et gâteau basque			
<b>MARDI 17</b>	<b>Déjeuner</b>	Potage cultivateur ***	22 €	Velouté de potiron, crème fouettée, graines de courges Cappuccino de Potiron, Croustons + crème ***	Duo 18 €
		Blanquette de veau, riz pilaf *** Tatin		Steak sauté au poivre Cubes de polenta Estouffade de bœuf Bourguignonne, légumes d'automne *** Pâtisseries du chef	Trio 22 €
	<b>Dîner A LA CARTE</b>	<b>LICENCE PROFESSIONNELLE</b> <b>Restaurant gastronomique « PIXEL »</b> « Automne »			<b>38€-</b>
		<b>Le bistrot « bistrannique »</b>			10 €- 16/22 €
<b>MERCREDI 18</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>CONCOURS KORIAN</b>			
		<b>COCKTAIL CONCOURS KORIAN</b>			<b>25€</b>
<b>JEUDI 19</b>	<b>Déjeuner 30 cts</b>	Cévice de dorade au lait de coco et coriandre ** Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf ** Moelleux au chocolat île flottante	<b>28 €</b>	<b>BRASSERIE FERMEE</b>	
	<b>Dîner À la carte 60 cts</b>	<b>Restaurant des BTS</b> Ravioles de Légumes d'Automne, Sauce Crustacés Tartare à l'asiatique. Coriandre et gingembre *** Méli-mélo de poissons sautés « grenobloise », flan de légumes, Polenta Râble de lapin, légumes sautés au wok et en tempura *** Madeleine dans l'esprit d'un opéra Crêpes Suzette			<b>25€</b>

# Semaine N°48 du lundi 23 au jeudi 26 novembre 2020

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant « Julien François »</b>	<b>Tarif /pers</b>	<b>Restaurant « L'Atelier Bartholdi »</b>	<b>Tarif /pers</b>
<b>LUNDI 23</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Sud-Ouest</b> Assortiment de tapas : Tartare / Magret / Rillettes de canard/Cornichon, tomate séchée Tortilla Osso-Iraty /Piquillos farcis brandade/Toast boudin basque/ Crumble de piperade Cassoulet ou poisson à l'oseille pomme sarladaise Mini cannelés et gâteau basque			<b>22 €</b>
<b>MARDI 24</b>	<b>Déjeuner</b>	Potage parisien ** Poulet grillé à la diable, pommes Darphin Black-jack	22 €	Moules à la Marinière *** Poulet rôti à l'estragon et ail, jus réduit, endives au beurre, purée de carottes *** Choux Chantilly Café gourmand	Duo 18 € Trio 22 €
	<b>Dîner</b>	<b>LICENCE PROFESSIONNELLE</b> Restaurant gastronomique « PIXEL » « Dîner de chasse »			<b>40 €-</b>
	<b>Dîner A LA CARTE</b>	Le bistrot « bistrannique »			<b>10€- 16/22 €</b>
<b>MERCREDI 25</b>	<b>Déjeuner</b>	RESTAURANTS RESERVES			
	<b>Dîner A LA CARTE</b>	<b>Dîner gastronomique</b> « Un air de fête » Créations culinaires des étudiants à venir			
<b>JEUDI 26</b>	<b>Déjeuner</b>	Saumon Gravlax Toasts aneth et coriandre ** Blanquette de veau au curry riz arlequin ** Moelleux au chocolat Île flottante Baba miel thym	28 €	BRASSERIE FERMEE	Duo 18 € Trio 22 €
	<b>Dîner À la carte</b>	<b>Restaurant des BTS</b> Champignons en 3 Façons Assiette de charcuterie *** Épaule de Sanglier braisée, Choux de Bruxelles, Pommes fondantes Pastilla de Volailles, Semoule parfumée, Brocolis *** Streusel Façon « Forêt Noire »			<b>25€</b>

# Semaine N°49 du lundi 30 novembre au jeudi 3 décembre 2020

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant « Julien François »</b>	<b>Tarif /pers</b>	<b>Restaurant « L'Atelier Bartholdi »</b>	<b>Tarif /pers</b>
<b>LUNDI 30</b>	<b>Déjeuner</b>	Tarte fine oignons et lard Pavé de bœuf, sauce béarnaise, pommes frites en cornet Un éclair de génie : comme un "mont- blanc"			<b>22 €</b>
<b>MARDI 1</b>	<b>Déjeuner « JURA »</b>	Tourte au Comté ** Poulet au Vin Jaune Petite garniture comtoise ** Succès praliné Granité jurassien	22 €	Crème de lentilles au lard croquant Croûtons grillés Cubique de Chèvre pétales de crudités, *** Goujonnettes de merlan sauce Tartare Poulet Fermier rôti Gratin Dauphinois, *** Desserts du chef Marine	Duo 18 €  Trio 22 €
	<b>Dîner A LA CARTE</b>	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » « De la côte d'Opale aux côtes basques »			<b>40 €</b>
		Le bistrot « bistrannique »			<b>10€- 16/22 €</b>
<b>MERCREDI 2</b>	<b>Déjeuner</b>	RESTAURANTS RESERVES			
	<b>Dîner Menu : sans choix 50 cts</b>	<u>Menu de fêtes</u> Verrine de saumon mascarpone parmesan verrine de mousseline de saint jacques céleri, passion Glace Foie gras tuiles pain d'épices gelée Filet de daurade et potimarron, fruit de la passion Fromages Pré dessert Bûche aux fruits exotiques et chocolat Petit financier Truffe Meringue			<b>40 €</b>
<b>JEUDI 3</b>	<b>Déjeuner</b>	Assiette nordique *** Pavé de saumon à l'Alsacienne, spaetzles *** Chocolat aux agrumes	22 €	Crème de potimarron aux châtaignes / lard grillé et brisures de noix Potage Cultivateur *** Mignon de porc à la moutarde jardinière de légumes Pavé de bœuf beurre Maître d'Hôtel pommes gaufrées frites *** Profiteroles au chocolat Chou Chantilly	Duo 18 €  Trio 22 €
	<b>Dîner À la carte</b>	<u>Restaurant des BTS</u> Champignons en 3 Façons Assiette de charcuterie *** Épaule de Sanglier braisée, Choux de Bruxelles, Pommes fondantes Pastilla de Volailles, Semoule parfumée, Brocolis *** Streusel Façon « Forêt Noire »			<b>25 €</b>

## Semaine N°50 du lundi 7 au jeudi 10 décembre 2020

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant « Julien François »</b>	Tarif /pers s	<b>Restaurant « L'Atelier Bartholdi »</b>	Tarif /pers
<b>LUNDI 7</b>	<b>Déjeuner 40 cts</b>	Tarte fine oignons et lard Pavé de bœuf, sauce béarnaise, pommes frites en cornet Un éclair de génie : comme un "mont-blanc"			<b>22€</b>
<b>MARDI 8</b>	<b>Déjeuner</b>	Ficelle picarde *** Carbonade flamande pommes cocottes *** Tartelettes chicorée chocolat ivoire Glace cardamome	22 €	Pot au feu de nos « grand mères » en deux services *** Bûches en buffet	Duo 18 €  Trio 22 €
	<b>Dîner A LA CARTE</b>	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » « Retour de Chablis »			45 €
		Le bistrot « bistrannique »			16/22 €
<b>MERCREDI 9</b>	<b>Déjeuner 40 cts</b>	Saumon Gravlax et sa crème d'aneth Filet de canette aux cranberries Mousseline de patate douce aux copeaux de parmesan Vacherin façon Pavlova			<b>29 €</b>
	<b>Dîner</b>	<b>Dîner gastronomique</b> « A l'approche des fêtes » <b>Créations culinaires des étudiants à venir</b>			
<b>JEUDI 10</b>	<b>Déjeuner</b>	Salade foie gras et figues *** Daurade grillée, beurre à l'anis, polenta aux olives noires, carottes ** Tartelette aux agrumes Citron, orange pamplemousses	22 €	Crème de potimarron aux châtaignes / lard grillé/ noix Quiche au poireau **** Jarret de bœuf à la bière sur lit de choucroute Mignon de porc à la moutarde jardinière de légumes ** Profiteroles au chocolat Chou Chantilly	Duo 18 €  Trio 22 €
	<b>Dîner Menu dégustation</b>	<b>Gala de Noël</b> Huître au sabayon de Champagne ** « Création » de l'étudiant moderne ** Poissons cuits sur la pierre ** Canard de Challans poêlé ** Chariot de fromages ** Sorbet pomme, pommes flambée et pain d'épice ** Dessert en cours de création par nos étudiants			50 €

## Semaine N°51 du lundi 14 au jeudi 17 décembre 2020

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
<b>LUNDI 14</b>	<b>Déjeuner</b>	<u>Déjeuner des lutins</u> Royale de langres, boudin blanc Ballottine de choux farce fine poisson grenouille beurre blanc riesling Civet de Lièvre Spätzle Munster, Chaource, Comté Forêt noir revisitée			<b>35 €</b>
<b>MARDI 15</b>	<b>Déjeuner</b>	St Jacques snackées, écume foie gras sur tartare de Granny smith *** Noisette d'agneau purée de céleri aux noix, gratin de cardon *** Paris sésame	34 €	Soupe à l'oignon, Comté, pain grillé Tarte fine de coing boudin blanc, gastrique aux épices de Noël *** Filet de sole Bercy, pâtes fraîches aux fines herbes Magret de canard aux cranberries Pomme Darphin Desserts des pâtisseries	Duo 18 €  Trio 22 €
	<b>Dîner A LA CARTE</b>	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » : « <b>Délices des fêtes</b> »		50 €	
		Le bistrot « bistrannique »		16/22€ 10 €	
<b>MERCREDI 16</b>	<b>Déjeuner 40 cts</b>	Saumon Gravlax et sa crème d'aneth Filet de canette aux cranberries Mousseline de patate douce aux copeaux de parmesan Vacherin façon Pavlova		<b>29 €</b>	
	<b>Dîner 50 cts</b>	Menu gastronomique des fêtes Verrine de saumon fumé yuzu avocat Millefeuille de foie gras aux fruits Risotto de champignons, Agneau jus aux figues Fromage – Pré dessert Tiramisu exotique pétillant Meringue chocolat & fruits		<b>40 €</b>	
<b>JEUDI 17</b>	<b>Déjeuner</b>	AB Huître chaude au Noilly ** Savarin de St-Jacques sauce aux algues *** Tronçon de turbot, beurre Blanc, gratin pommes céleri *** St Honoré aux fruits exotiques	39€	Petite salade du sud-ouest Gambas flambées au Whisky ***** Filet de limande « dieppoise » Pavé de saumon Pommes à l'anglaise Suprême de Pintade confite purée de céleri à la vanille et carottes Pickles *** Bûche de Noël, Gâteau au chocolat	Duo 18 €  Trio 22 €
	<b>Dîner</b>	<u>Gala de Noël</u> Huitre Sabayon Champagne « Création » de l'étudiant moderne Retour de pêche façon meunière Canard de Challans en raviole Chariot de fromages Sorbet exotique, ananas flambée Dessert de créativité de Noël		<b>50 €</b>	

**Bonnes fêtes de fin d'année à tous !**