



École Hôtelière de Paris
Lycée Jean Drouant

École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant

Menus des Restaurants d'application du 24 Septembre au 20 Décembre

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°39 du lundi 24 au jeudi 27 septembre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 24	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
MARDI 25	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE OUVERTURE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Le temps des vendanges »			34 €
		Le bistrot bistrannique			10€- 16/22€



Semaine N°40 du lundi 1 au jeudi 4 Octobre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 1	Déjeuner	Brasserie Européenne Semaine de l'Europe Assiette Ibérique ; Saltimbocca, risotto tomates confites ; chariot de dessert Bavarois			
MARDI 2	Déjeuner	Terrine maison de nos élèves traiteurs **	22 €	Petites brochettes de gambas mini-ratatouille Filet de rouget sur chips d'écailles, chutney rhubarbe et purée de Panais **	Duo 18 €
		Lapin à la moutarde, pomme purée **		Carré d'agneau rôti au thym caviar d'aubergine Pomme persillée Jambonnette de poulet fermier farcie au potiron, pommes Dauphine **	Trio 22 €
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Le végétal »			34 €
		Le bistrot « bistrannique »			10€- 16/22 €
MERCREDI 3	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner A LA CARTE	Menu à choix L'Europe Bortsch ; Risotto végé céleri ; Saumon fumé maison Escalope de volaille panée carottes Vichy ; Linguine bolognaise de poule ; Tartare de bœuf Baba praliné ; Tartelette chocolat ; Omelette Norvégienne			25€
JEUDI 4	Déjeuner	Filet de rouget sur chips d'écailles, chutney rhubarbe et purée de Panais **	22 €	Restaurant réservée 	
	Dîner A LA CARTE	Jambonnette de poulet fermier farcie au potiron, pommes Dauphine **		Menu à choix L'Europe Minestrone ; Risotto aux champignons ; Assiette de charcuterie Tartare de poisson ; Viennoise d'échine de porc, gratin dauphinois ; Spaghetti bolognaise Assiette de fromage Méridional ; Baba thym miel ; Tartelette Europe	25 €

Semaine N°41 du lundi 8 au jeudi 11 Octobre 2018

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 8	Déjeuner				
MARDI 9	Déjeuner	Saumon frais et fumé en tartare **	22 €	Fricassée d'artichauts et de champignons à la coriandre, poivron au chèvre frais et tuile de parmesan Cubes de Polenta snackés, coulis de cresson et pommes Reine des Reinettes ***	Duo 18 €
		Fricassée de volaille au miel et épices, pommes confites, tomate étuvée et petits pois **		Mignon de porc au chorizo, chips de lard fumé, Coco de Paimpol au pistou Carré d'agneau basse température Pommes de Terre Hasselback et fagot de poireau/carottes **	Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « L'Europe à table »			34 €
		Le bistrot « bistrannique »			10€-16/22€
MERCREDI 10	Déjeuner	Restaurants réservés			
	Dîner A LA CARTE	<u>Menu à choix L'Europe</u> Minestrone ; Risotto aux champignons ; Assiette de charcuterie Tartare de poisson ; Viennoise d'échine de porc, gratin dauphinois ; Spaghetti bolognaise Assiette de fromage Méridional ; Tartelette aux agrumes ; Éclair « de génie » surprise			25 €
JEUDI 11	Déjeuner	Artichauts grillés, vinaigrette à la menthe, dip au poivre **	22 €	Tomate Mozzarella basilic Polenta snackés coulis de cresson et pommes Reine des Reinettes **	Duo 18 €
		Panisse épicée, algues wakamé et petits légumes **		Carré d'agneau basse température Pommes de Terre Hasselback et fagot de poireau/carottes Blanquette aux deux poissons, riz Arlequin **	Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	<u>Menu à choix L'Europe</u> Bortsch ; Risotto végé céleri ; Saumon fumé maison Escalope de volaille panée carottes Vichy ; Linguine bolognaise de poulpe ; Tartare de bœuf Tartelette figues noix ; Éclair forêt noire de Bavière ; Omelette norvégienne			25 €

Semaine N°42 du lundi 15 au jeudi 18 Octobre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 15	Déjeuner	<u>Restaurants réservés</u>			
MARDI 16	Déjeuner	<p><u>Menu « bistrot parisien »</u></p> <p>Melon Porto **</p> <p>Daube de bœuf provençale, Panisse **</p> <p>Le citron</p>	22 €	<p>Risotto de fruits de mer à la Sétoise</p> <p>Pickles de courgette et carottes blanches ? œuf parfait **</p> <p>Râble de lapin farci aux champignons, gratin Bayeldi, jus corsé au thym</p> <p>Pavé de Cabillaud poché, purée de Céleri à la vanille, émulsion au vin **</p> <p>Dessert des pâtisseries au choix</p>	<p>Duo 18 €</p> <p>Trio 22 €</p>
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Texture et volupté »			34 €
		Le bistrot « bistrannique »			10€- 16/22€
MERCREDI 16		<u>Restaurants réservés</u>			
	Dîner A LA CARTE	<u>Restaurants réservés</u>			
JEUDI 18	Déjeuner	<p>Remise de diplômes 2018</p> <p>Promotion Éric Guérin et Stéphane Raimbault</p> <p>Promotion Philippe Gauguier</p>		<p>Velouté Dubarry</p> <p>Pickles de courgette et carottes blanches œuf Parfait **</p> <p>Pavé de Cabillaud poché, purée de Céleri à la vanille, émulsion au vin</p> <p>Pavé de bœuf grillée, sauce Béarnaise, pommes Pont Neuf **</p> <p>Dessert des pâtisseries au choix</p>	<p>Duo 18 €</p> <p>Trio 22 €</p>
	Dîner A LA CARTE	<u>Restaurants réservés</u>			

Semaine N°45 du lundi 5 au jeudi 8 Novembre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 5	Déjeuner	<u>Restaurants réservés</u>			
MARDI 6	Déjeuner	Lentilles vertes du Puy en tasse ** Râble de lapin farci Poêlée de champignons et tagliatelles fraîches ** Mille feuilles praliné	22 €	Ballotin de poisson à l'aneth beurre blanc épicé Antipasti Artichauts et hareng fumé maison ** Curry d'agneau à l'orientale Couscous et samossa aux herbes Saltimbocca de filet mignon, conférence laquée au Chianti, Pommes cocote ** Dessert des pâtisseries au choix	Duo 18 € Trio 22 €
MERCREDI 7	Déjeuner	Potage Dubarry Pot-au-feu Œufs à la neige			16€
	Dîner	<u>Restaurants réservés</u>			
JEUDI 8	Déjeuner	Coleslaw de chou et de granny ** Fish n'chips ** Mille feuilles 2018	22 €	Crème de butternut et lard fumé Antipasti artichauts et hareng fumé maison ** Pavé de cabillaud, sauce vin blanc, riz pilaf Saltimbocca de Filet Mignon, Conférence laquée au Chianti, Pommes cocote ** Dessert des pâtisseries au choix	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	<u>Restaurants réservés</u>			

Semaine N°46 du lundi 12 au jeudi 15 Novembre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 12	Déjeuner	Restaurant réservées			
MARDI 13	Déjeuner	Gratinée à l'oignon ** Tartare de bœuf, frites allumettes ou Foie de veau, pomme purée ** Fromage ou Chariot de desserts : Opéra, Paris-Brest, Macaron de Paris	22 €	Pavé de bar cuit à l'unilatéral, lentilles vertes du Puy, lard et beurre au vinaigre balsamique carottes glacées Gambas en tempura, caramel de sauce soja sur lit de pousse de cresson ** Joue de bœuf à la bourguignonne, carottes fondantes au miel et cumin Ballotine de Pintade aux trompettes, risotto au butternut ** Dessert des pâtisseries au choix	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Balade à Deauville »			50 €
		Le bistrot « bistrannique »			10€- 16/22€
MERCREDI 14		Potage Crécy Pot-au-feu de canard et légumes racine Île flottante aux pralines roses			16 €
	Dîner A LA CARTE	<u>Restaurants réservés</u>			
JEUDI 15	Déjeuner	Potage potiron et châtaignes caramélisées ** Poulet en cocotte, citron sous la peau et fine ratatouille ** Tarte Tatin folie	22 €	Salade de chèvre chaud Gambas en tempura, caramel de sauce Soja sur lit de pousse de cresson ** Pavé de saumon cuisson « à la laque », chou Romanesco et pommes Vapeur Ballotine de Pintade aux Trompettes, risotto au Butternut ** Dessert des pâtisseries au choix	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	<u>Restaurants réservés</u>			

Semaine N°47 du lundi 19 au jeudi 22 Novembre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers	
LUNDI 19	Déjeuner	FORUM DES ENTREPRISES				
MARDI 20	Déjeuner	Œuf mariné, topinambour, noisette **	22 €	Esprit du rouget cuisiné à la Catalane Tarte à l'andouille de Vire Crème fraîche et pommes Chantecler ***	Duo 18 €	
		Carré poêlé Choisy, pommes château, laitues braisées **		Suprême de volaille farci à la duxelles de champignons, petits légumes, jus de volaille	Trio 22 €	
		Tarte au chocolat sarrasin		Bœuf gros sel et ses légumes pot au feu **		
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Saveurs automnales »			34 €	
		Le bistrot « bistrannique »			10€- 16/22€	
MERCREDI 21	Déjeuner	Quiche océane Poulet sauté chasseur, pommes miettes Crème caramel			16 €	
	Dîner A LA CARTE	<u>Tables d'hôtes des BTS menu à venir</u>			25€	
JEUDI 22	Déjeuner	Royale de pâtisson aux éclats de châtaignes **	22 €	Salade aveyronnaise Tarte à l'andouille de Vire Crème fraîche et pommes Chantecler **	Duo 18 €	
		Gigollette de lapin aux gambas, poêlée de girolles et oignons nouveaux **		Truite portion au Riesling, purée de fenouil et estragon, marrons sautés	Trio 22 €	
		Mousse au chocolat vegan		Bœuf gros sel et ses légumes Pot au feu **		
	Dîner A LA CARTE	<u>Tables d'hôtes des BTS menu à venir</u>			25€	
		Dessert des pâtisseries au choix				

Semaine N°48 du lundi 26 au jeudi 29 Novembre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 26	Déjeuner	De Bordeaux à Clermont Polenta et magret fumé Magret de canard, sauce aux fruits, haricot Tarbais Dessert de nos pâtisseries			
MARDI 27	Déjeuner	Assiette charcuterie **	22 €	Crème de potimarron au miel, brochette de st Jacques snackée Samossa de légumes et fruits secs purée de patate douce **	Duo 18 €
		Coq au vin **		Caille en deux cuissons : les filets sautés et les cuisses confites	Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	Fromage ou Saint Honoré cassis		Mousseline de potimarron, morilles et jus corsé Carpaccio de Saumon gravelax, macédoine de légumes rares et bouillon aux épices ** Dessert des pâtisseries au choix	
		LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « La cuisine bourgeoise revisitée »			50 €
		Le bistrot « bistrannique »			10€- 16/22€
MERCREDI 28	Déjeuner	Quiche duo de saumon Colombo d'agneau, boulgour parfumé aux épices Pot de crème chocolat			16 €
	Dîner	<u>Tables d'hôtes des BTS</u> menu à venir			25€
JEUDI 29	Déjeuner	Crème de champignon aux noix et beignets soufflés **	22 €	Crème de butternut et lard fumé Samossa de légumes et fruits secs Purée de patate douce **	Duo 18 €
		Carré d'agneau poêlé au thym, gratin dauphinois **		Pavé de cabillaud, sauce vin blanc, riz pilaf Grenadin de veau sauce Bercy et Purée Robuchon ** Dessert des pâtisseries au choix	Trio 22 €
		Éclair façon tarte au citron meringuée			
		<u>Tables d'hôtes des BTS</u> menu à venir			25 €

Semaine N°49 du lundi 3 au jeudi 6 Décembre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 3	Déjeuner	<u>Brasserie Parisienne (Menu à choix)</u> Gratinée aux oignons ou Tarte fine boudins et pommes fruit, vinaigrette moutarde de Meaux, pissenlit Tartare en salle, pommes pont neuf salade ou Sauté de veau chasseur, purée Musard Savarin individuel au noyau de Poissy, diplomate ou Flan pâtissier, caramel au miel du Gatinais			22€
MARDI 4	Déjeuner	Quiche aux légumes ** Darne de saumon grillée, pomme anglaise ** Mousse de fruits	22 €	Chartreuse aux deux saumons, beurre nantais à l'aneth Tataki de St Jacques, smoothie de fruits de la passion au yaourt ** Filet de canette aux agrumes, pommes croquettes et croustillant d'herbes Steak de thon au poivre mille feuilles de légumes ** Dessert des pâtisseries au choix	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Les boissons d'abord »			34 €
		Le bistrot « bistrannique »			16/22€
MERCREDI 5	Déjeuner	Coquillages à la marinière <i>Plat de Noël</i> Bûche au Grand Marnier			22 €
	Dîner	<u>Restaurants réservés</u>			
JEUDI 6	Déjeuner	Terrine de René ** Pavé de Biche, poêlée de champignons, pomme purée ** Sabayon de fruits rouges	22 €	Œufs pochés bourguignonne Tataki de St Jacques, smoothie de fruits de la passion au yaourt ** Steak de thon au poivre, mille feuilles de légumes Pavé de bœuf Marchand de vin, pomme de terre rissolées ** Dessert des pâtisseries au choix	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	<u>Restaurants réservés</u>			

Semaine N°50 du lundi 10 au jeudi 13 Décembre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 10	Déjeuner	Brasserie Parisienne (Menu à choix) Gratinée aux oignons ou Tarte fine boudins et pommes fruit, vinaigrette moutarde de Meaux, pissenlit Tartare en salle, pommes pont neuf salade ou Sauté de veau chasseur, purée Musard Savarin individuel au noyau de Poissy, diplomate ou Flan pâtissier, caramel au miel du Gatinais			22 €
MARDI 11	Déjeuner	<u>Menu de Noël</u> Foie gras, poire et gelée de Sauternes Huîtres chaudes curry Lotte pochée à l'huile noire Buche citron meringuée Café-Mignardises	22 €	Tarte au foie gras et champignons Dôme de Flétan fumé à la Ricotta et endives Carmine ** Salmis de pintade forestière, farce à gratin, flan de légume d'hiver Grenadin de veau sauce Bercy et purée Robuchon ** Dessert des pâtisseries au choix	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	<u>SOIREE PRIVATISEE</u> Restaurant gastronomique « PIXEL » Thème « Soirée lyrique »			
		<u>Le bistrot « bistrannique »</u>			10€- 16€/22€
MERCREDI 12	Déjeuner	Coquillages sauce poulette Plat de Noël Bûche Chocolat San Domingue 70%			22 €
	Dîner	<u>Menu de Noël</u> Carpaccio de St Jacques mangue passion Caille aux figues et patates douces Dessert de Noël			32 € Forfait boisson 18€
JEUDI 13	Déjeuner	<u>Menu de Noël</u> Profiterole de foie gras maison Huîtres chaudes au champagne Limande sole grillée, beurre d'orange, purée truffée Bûche truffée chocolat noir Merveilleux speculoos Macarons	22 €	Œuf façon meurette Dôme de Fletan fumé à la Ricotta Sur lit d'endives Carmine ** Carpaccio de Saumon Gravelax, légumes rares et bouillon brûlant aux épices Brochette de poulet façon Yakitori, riz Thaï et fèves ** Dessert des pâtisseries au choix	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	<u>Menu de Noël</u> Tartare de Daurade kiwi granny, trio de betterave, brioche toastée Volaille Label Rouge farcie (ballotine) châtaignes et girolles, légumes racines glacées, espuma de potimarron Boule de Noël			32 € Forfait boisson 18€

Semaine N°51 du lundi 16 au jeudi 20 Décembre 2018

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 16	Déjeuner	<p align="center"><u>Déjeuner de Noël des STHR</u></p> <p>Salade Folle des Lutins : mâche, billes de foie gras roulé pain d'épices, pomme granny en julienne, magret fumé, tuiles de fruits secs, vinaigrette du Pôle Nord</p> <p>La Pintade de la mère Noël : suprême de pintade farçie fromage frais et romarin, champignons sautés, flan de potimarron, pommes de terre cocotte.</p> <p>Omelette Norvégienne</p>			25 €
MARDI 18	Déjeuner	<p align="center"><u>Menu de Noël</u></p> <p>Saumon fumé betterave granny smith</p> <p>Huitre chaude à la bière d'abbaye</p> <p>Filet de canette mangue ananas, chou romanesco et pommes gaufrettes</p> <p>Buche chocolat caramel</p> <p>Café-Mignardises</p>	22 €	<p>Fricassée de Saint- Jacques et champignons, fondue d'endives, julienne de petits légumes</p> <p>Pressé de foie gras au cacao, brioches</p> <p align="center">**</p> <p>Cuisse de canard farcie confite dans son jus corsé, chou vert, salsifis et carottes glacées</p> <p>Galantine de sole au Cidre</p> <p align="center">**</p> <p>Dessert des pâtisseries au choix</p>	<p>Duo 18 €</p> <p>Trio 22 €</p>
		<p align="center">LICENCE PROFESSIONNELLE</p> <p align="center">Restaurant gastronomique « PIXEL »</p> <p align="center">Thème « Délices des fêtes »</p>		50 €	
	<p align="center">Le bistrot « bistrannique »</p>		10€- 16€/22€		
MERCREDI 19	Déjeuner	<u>Restaurant réservés</u>			
	Dîner	<p align="center"><u>Menu de Noël</u></p> <p>Carpaccio de st Jacques</p> <p>Ballotine de volaille</p> <p>Dessert de Noël</p>		<p>32 €</p> <p>Forfait boisson 18€</p>	
JEUDI 20	Déjeuner	<u>Restaurant réservés</u>			
	Dîner	<p align="center"><u>Menu de Noël</u></p> <p>Velouté de cèpes accompagné d'un gressin de jambon cru</p> <p>Rôti de bœuf avec châtaignes & légumes de saison (gratin de pommes de terre et carottes glacées)</p> <p>Dessert de Noël</p>		<p>32 €</p> <p>Forfait boisson 18€</p>	

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE A TOUS