

Menus du restaurant d'application "CHATEAU"

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 18 nov	Formule Buffet	<p>Samossa de camembert, chutney de pommes vertes ***</p> <p>Coquille St-Jacques à la Normande ***</p> <p>Filet de volaille farci Vallée d'Auge, riz pilaf ***</p> <p>Quatre quarts aux pommes façon tatin</p>
Ma 19 nov	<p>Quiche aux fruits de mer ***</p> <p>Blanquette de poisson, courgette farcie et riz pilaf ***</p> <p>Cerises flambées</p>	<p><u>Menu HAUTS DE FRANCE</u></p> <p>Crème de Maroilles, mouillette ***</p> <p>Le fromage des moines trappistes de l'abbaye du Mont Des Cats en aumônière, salade de pousses d'épinard et œuf poché ***</p> <p>Carbonnade Flamande, endives caramélisées à l'orange et chips de persil tubéreux, purée de patate douce ***</p> <p>Fromages de la région (en supplément 3€)</p> <p>***</p> <p>Cheese-cake en verrine, écrasée de spéculoos et compotée de rhubarbe</p>

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Me 20 nov	<p>Brochette de crevettes marinées façon thaï ***</p> <p>Petit pâté pistache et mesclun ***</p> <p>Filet de limande sauce vin blanc, farandole de légumes glacés ***</p> <p>Crème brûlée en 3 parfums, biscuits assortis</p>	<p>Quiche forestière ***</p> <p>Dorade au fenouil et ses légumes ***</p> <p>Gratin de fruits frais</p>
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Je 21 nov	<p>Salade de chèvre chaud, noix et miel ***</p> <p>Cuisse de poulet sautée chasseur, Pommes cocottes ***</p> <p>Beignets de fruits frais, crème Chantilly</p>	
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Lu 25 nov	<p>Ficelle Picarde ***</p> <p>Magret de canard à la framboise, pomme Darphin ***</p> <p>Biscuit mi-cuit au chocolat et fruits flambés</p>	
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

<p>Ma 26 nov</p>	<p>Salade d'endives aux pommes, noix et bleu ***</p> <p>Blanquette de veau aux champignons des bois, pommes dauphines ***</p> <p>Tarte Amandine aux poires</p>	<p><u>Menu GRANDE BRETAGNE</u></p> <p>Cheese straws in scrambled eggs ***</p> <p>Craw-Fish cocktail ***</p> <p>Irish Stew ***</p> <p>Fromages Anglais (en supplément 3€) ***</p> <p>Cheese-cake, crumble, glace choco-menthe</p>
<p>Me 27 nov</p>	<p>Pan con tomate serrano et manchego ***</p> <p>Pavé de bœuf au poivre, gratin dauphinois et légumes du moment ***</p> <p>Sabayon de pommes flambées au Calvados</p>	<p>Cotriade Bretonne, soupe de poisson ***</p> <p>Carré de porc poêlé Flans de légumes et pommes chateau ***</p> <p>Fromages à l'assiette (en supplément 3€) ***</p> <p>Far breton / crème brulée au chouchen</p>
<p>Je 28 nov</p>	<p>Crème de moules à la dieppoise ***</p> <p>Blanquette de dinde, tagliatelle de légumes ***</p> <p>Banana split</p>	<p><u>Menu BISTRONOMIE</u></p> <p>Mini croque madame ***</p> <p>Éclair guacamole, saumon fumé ***</p> <p>Sole meunière, risotto de fruits de mer façon Paëlla ***</p> <p>Café Gourmand</p>

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 02 dec	<p>Déclinaison d'huitres ***</p> <p>Parmentier de canard ***</p> <p>Nougat glacé, coulis de fruits rouges</p>	
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Ma 03 dec	<p>Choux à la crème de chèvre et son mesclun ***</p> <p>Fricassée de volaille aux petits légumes ***</p> <p>Crêpes flambées</p>	
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Me 04 dec	<p>Gougère et croque-monsieur ***</p> <p>Petit salé de saumon et lentilles verte du Puy ***</p> <p>Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, tian provençale ***</p> <p>Brioche perdue au miel, bananes flambées et glace vanille bourbon</p>	
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Je 05 dec	<p>Demi-pamplemousse cerise ***</p> <p>Darne de lieu pochée au beurre noisette citronné, pommes vapeur ***</p> <p>Brownie aux noix de Pécan</p>	<p><u>Menu ITALIE</u></p> <p>Suppli à la Romaine ***</p> <p>Riscoporta de pain cuit et brocoli ***</p> <p>Ossobucco parmigiana d'aubergine et spaghetti ***</p> <p>Assiette de fromages Italiens (en supplément 3€)</p> <p>***</p> <p>Tiramisu façon entremet</p>
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lu 09 dec	Formule Buffet	
-----------	----------------	--

Ma 10 dec	<p><u>Menu NOEL</u> 35 € hors boissons</p>	
-----------	--------------------------------------------------------------	--

Me 11 dec	<p>Assiette de poissons fumés ***</p> <p>Tarte fine senteur de Provence et fromage de chèvre ***</p> <p>Jeune volaille en cocotte, garniture grand-mère ***</p> <p>Mille feuilles crème légère vanille/chocolat</p>	
-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Je 12 dec	<p>Ficelle picarde ***</p> <p>Navarin d'agneau et riz créole ***</p> <p>Poire Belle-Hélène</p>	
Ve 13 dec	<p>Déclinaison d'huîtres ***</p> <p>Magret de canard miel et épices de Noël, écrasée de pomme de terre ***</p> <p>Coulant tiède au chocolat, glace à la violette et financier</p>	
Lu 16 dec	<p>Entrée végétarienne ***</p> <p>Plat autour du poisson En cours de préparation par nos étudiants ***</p> <p>Forêt noire revisitée</p>	<p>Menu NOEL 35 € hors boissons</p> <p>Bonbon de foie gras au porto ***</p> <p>Œuf mollet en deux cuissons ***</p> <p>Gambas marinées et sautées, risotto de lentilles corail et vinaigrette de crustacés ***</p> <p>Nougat glacé, coulis de framboises</p>
Ma 17 dec	<p>Jalousie de saumon Florentine ***</p> <p>Contrefilet rôti au beurre rouge, sauce Béarnaise Pommes Arly ***</p> <p>Toasts de Camembert aux trois saveurs</p>	

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h



Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

<p>Me 18 dec</p>	<p align="center"><u>Menu NOEL</u> 35 € hors boissons</p> <p>Huîtres à la gelée de Champagne ***</p> <p>Tourte aux champignons, jus corsé ***</p> <p>Noisette de chevreuil rôti, sauce aux airelles, purée de céleri, poire pochée au vin rouge ***</p> <p>Moelleux tiède au marron compotée de coings</p>	
<p>Ve 20 dec</p>	<p align="center">Déclinaison d'huîtres ***</p> <p>Magret de canard miel et épices de Noël Ecrasé de pomme de terre ***</p> <p>Coulant tiède au chocolat, glace à la violette, financier</p>	

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 06 janv	<p>Crème Dubarry ***</p> <p>Fricassée de volaille aux champignons des bois Pommes Dauphine ***</p> <p>Crêpes Suzette</p>	<p><u>Menu VEGETARIEN</u></p> <p>Subric de patates douces ***</p> <p>Quiche végétarienne d'automne à la courge, châtaignes et roquefort ***</p> <p>Curry de légumes au lait de coco, boulette de betterave ***</p> <p>Gâteau de quinoa, ananas rôti et sauce caramel</p>
Ma 07 janv		<p><u>Menu SCANDINAVE</u></p> <p>Blinis et gravlax ***</p> <p>Assiette scandinave ***</p> <p>Filet de chevreuil façon renne aux airelles légumes nordiques ***</p> <p>Dessert glacé aux myrtilles, façon omelette norvégienne flambée</p>
Me 08 janv	<p><u>Menu ASIE</u></p> <p>Salade de légumes Thaï aux crevettes ***</p> <p>Émincé de bœuf au gingembre, légumes au wok ***</p> <p>Flan coco et fruits flambés</p>	<p><u>Menu ASIE</u></p> <p>Trilogie de Samossas ***</p> <p>Porc laqué, méli-mélo de légumes et riz thaï ou Bouchées de saumon mariné, poivrons, oignons et carottes ***</p> <p>Fromages - Yakitoris ***</p> <p>Moshis, Fruits flambés au saké</p>

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Je 09 janv		<p align="center"><u>Menu SUD-OUEST</u></p> <p align="center">Panna-cotta de foie gras ***</p> <p align="center">Entrée En cours de préparations par nos élèves ***</p> <p align="center">Magret de canard marchand de vin, pomme Darphin aux girolles ***</p> <p align="center">Dessert En cours de préparations par nos élèves</p>
------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ve 10 janv	<p align="center">Féroce d'avocat ***</p> <p align="center">Blanquette de veau ***</p> <p align="center">Galette des rois</p>	
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Lu 13 janv	<p align="center">Salade de chèvre chaud OU tartare de bœuf minute salade et variations de vinaigrettes ***</p> <p align="center">Carré de porc poêlé Choisy ***</p> <p align="center">Pêche Melba revisitée</p>	
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

<p>Ma 14 janv</p>		<p><u>Menu PAYS DE LA LOIRE</u></p> <p>Tapas de sardines ***</p> <p>Mouclade vendéenne ***</p> <p>Filet de bar à l'unilatéral, coques du Croisic parfumée au vin d'Anjou fondue de poireaux ***</p> <p>Toast de crottin de chavignol au miel (en supplément 3€) ***</p> <p>Poire Belle Hélène version 2025</p>
<p>Me 15 janv</p>	<p><u>Menu NORMANDIE</u></p> <p>Quiche au camembert et andouillette ***</p> <p>Filet de cabillaud Dieppoise, riz pilaf ***</p> <p>Quatre quarts aux pommes façon tatin, sauce caramel</p>	<p><u>Menu MEXIQUE</u></p> <p>Wraps végétariens accompagnés d'un shot de téquila flambée ***</p> <p>Boeuf Barbacoa et ses accompagnements ou Cabillaud et ses accompagnements ***</p> <p>Pastel de Tres Leche con chocolate blanco</p>
<p>Je 16 janv</p>	<p>Taboulé libanais ***</p> <p>Côte de cochon en croûte d'herbes, jus au thym et gratin dauphinois ***</p> <p>Flan Pâtissier</p>	<p><u>Menu cuisine du monde</u></p> <p>Mini cake au haddock, mascarpone, pavot et citron ***</p> <p>Entrée à déterminer ***</p> <p>Mafé de volaille revisité, riz pilaf ***</p> <p>Café gourmand</p>

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ve 17 janv	<p>Avocat crevettes ***</p> <p>Steak au poivre, beurre aromatisé, pommes gaufrettes ***</p> <p>Mille-feuille</p>	
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Ma 21 janv		<p><u>Menu OCCITANIE</u></p> <p>Toast roquefort et poire ***</p> <p>Trio de foie gras chutney d'abricot et tartine ***</p> <p>Carré d'agneau rôti sous le foin, quelques légumes ***</p> <p>Café gourmand</p>
------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Me 22 janv	<p>Petite tartine italienne ***</p> <p>Feuilleté d'andouille, crème de livarot ***</p> <p>Risotto aux coques et gambas flambées au Whisky ***</p> <p>Café Gourmand</p>	<p><u>Menu GRANDE BRETAGNE</u></p> <p>Potimarron, concombre, saumon fumé, sauce Pearsly, Oeufs de lump ***</p> <p>Boeuf Wellington, black eyed peas, champignons, carottes ou Carpaccio de Saint Jacques, black eyed peas, champignons, carottes ***</p> <p>Crumble anglais aux fruits rouges et cheese cake</p>
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ve 24 janv	<p>Tartare de saumon ***</p> <p>Dos de cabillaud au lard sifflets de carottes, courgettes tournées ***</p> <p>Galette des rois</p>	
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Lu 27 janv	<p>Salade alsacienne ***</p> <p>Entrecôte double grillée, beurre rouge et pommes Darphin ***</p> <p>Mirabelles flambées, glace spéculoos</p>	
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Ma 28 janv		<p><u>Menu ITALIE</u></p> <p>Torsade feuilletée au pesto ***</p> <p>Risotto crémeux aux cèpes et pointes d'asperges ***</p> <p>Ossobuco, lasagne de légumes gratinés à la mozzarella ***</p> <p>Ricotta sucrée au miel, zestes d'orange (en supplément 3€) ***</p> <p>Tiramisu, Panna-Cotta et crème glacée Amarena</p>
------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Me 29 janv	<p>Crème de fromage et mouillette ***</p> <p>Soupe de poissons ***</p> <p>Steak au poivre, polenta à l'olive noire et tomates confites ***</p> <p>Brownies aux noix de pécan, crème glacée</p>	<p><u>Menu AMERIQUE DU NORD</u></p> <p>Cocktail de crevettes Sauce américaine ***</p> <p>Poutine de légumes et son effiloché de porc OU Flétan à la canadienne, pomme de terre, carotte et haricot ***</p> <p>Tarte Saskatoon (baie de bleuets)</p>
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lu 03 fev	<p>Salade alsacienne ***</p> <p>Fricassé de volaille au vin d'alsace, champignons sauvages, Pommes Arly ***</p> <p>Forêt noire revisitée</p>	<p><u>Menu BUFFET</u></p> <p>En cours de réflexion....</p>
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

Ma 04 fev		<p><u>Menu DOM-TOM</u></p> <p>Tartare des îles ***</p> <p>Verrine d'avocat aux crevettes à la mangue ***</p> <p>Cochon de lait rôti au miel et aux épices, purée de patate douce, riz aux fruits secs, banane plantain ***</p> <p>Ananas rôti au gingembre, blanc manger coco, crème glacée rhum/raisin</p>
-----------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Me 05 fev</p>	<p>Gravlax de saumon et blinis *** Crème de cèleri et moules au safran *** Tronçon de turbot poché, sauce Hollandaise Papillote de légumes croquants *** Paris Brest</p>	<p><u>Menu PAYS DU MAGHREB</u></p> <p>Salade Tunisienne *** Tajine d'agneau, pois chiche, navets, carottes OU Dorade, légumes et riz épicé *** Plateau de fromages *** Café Gourmand : Cornes de gazelle, Baghir, orange givrée</p>
<p>Je 06 fev</p>		<p><u>Menu HAUTS DE FRANCE</u></p> <p>Croque-gaufre de pomme de terre, saumon et aneth ... Entrée à déterminer, travail des élèves ... Waterzoï de poisson ... Dessert à déterminer, travail des élèves</p>