



# Lycée des Métiers de la Restauration et de l'Alimentation Gustave Eiffel

Restaurant Bagnolet  
Brasserie Jean Esquenet  
34 rue de Neufchâtel  
51066 REIMS Cedex  
03 26 50 65 00

# Restaurants du Lycée EIFFEL

Informations à notre aimable clientèle

## **Le Restaurant d'Application « Bagnolet »**

Restaurant ouvert tous les midis : Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi  
3 soirs par semaine : Mardi, mercredi et jeudi  
Les prix des menus varient entre 13.5€ et 19 € hors boissons  
(Selon les produits et les thèmes mis à l'honneur).

- **Midi Début de service : 12 h 15 / 12 h 30 Fin de service : 14 h / 14 h 30**
- **Soir Début de service : 19 h 15 / 19 h 45 Fin de service : 22 h**

## **La Brasserie « Jean Esquenet »**

Restaurant ouvert tous les midis : Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi

Nous vous proposons des formules rapides :

- Plat du jour 8€
- Formule 2 plats 10
- Formule 3 plats 12€

- **Service rapide de 12h à 14h.**

**Une actualisation prochaine du document sera réalisée afin de compléter les menus manquants.**

**Merci de votre fidélité !**

# Restaurants du Lycée EIFFEL

POUR TOUTE RESERVATION. CONTACTEZ-LE  
03.26.50.65.19

Déjeuners ou dîners : Uniquement sur réservation  
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession,  
de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent  
par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.  
Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises  
les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués  
par les restaurants privés.  
En fonction des arrivages ou d'impératifs pédagogiques, nos menus sont publiés  
sous réserve de modifications ou d'annulations exceptionnelles.



Des restrictions ciblées de la circulation ou du stationnement à l'intérieur de l'établissement subsistent et nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir se garer à l'extérieur de l'établissement.

**Afin de faciliter l'accès de nos restaurants aux personnes à mobilité réduite, seuls les véhicules qui seront identifiés et signalés à l'accueil du lycée pourront accéder au restaurant et seront autorisés à déposer les personnes au sein même de l'établissement. Le véhicule devra ressortir par la suite.**

**Toutes personnes étrangères à l'établissement doivent faire l'objet de vérification systématique de l'identité. Afin de simplifier les démarches, pour toutes réservations de groupes (supérieures à 15 personnes), nous vous prions de bien vouloir nous transmettre les noms des personnes qui seront présentes lors de la manifestation.**

**Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ces mesures qui peuvent sembler contraignantes.**

# Restaurants du Lycée EIFFEL



## Déjeuner

Lundi 08 octobre 2018

*Fermé*

Mardi 09 octobre 2018

*Fermé*

Mercredi 10 octobre 2018

*Trilogie d'amuse-bouche  
Tartare de tomates, mousse de chèvre et parmesan  
Filet de rouget, niçoise de légumes, purée aux herbes  
Tarte sablée chocolat-cerises*

Jeudi 11 octobre 2018

Vendredi 12 octobre 2018

*Fermé*

Lundi 08 octobre 2018

*Fermé*

Mardi 09 octobre 2018

*Fermé*

Mercredi 10 octobre 2018

*Période de formation en milieu professionnel*

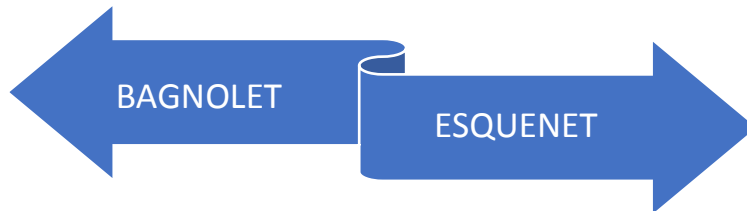
Jeudi 11 octobre 2018

*Nuggets de poisson sauce tartare  
Jambonnette de volaille,  
Bouquetière de légumes  
Crème brûlée*

Vendredi 12 octobre 2018

*Période de formation en milieu professionnel*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



## Déjeuner

Lundi 15 octobre 2018

*Coléslaw  
Suprême de volaille à la crème,  
Tagliatelles fraîches  
Tarte alsacienne*

Lundi 15 octobre 2018

*fermé*

Mardi 16 octobre 2018

**Région Grand est**  
*Velouté de potiron au chaource  
Croustillant de boudin blanc confit d'oignons  
Magret de canard aux poires  
Crème brûlée aux biscuit roses  
Tuiles aux amandes*

Mardi 16 octobre 2018

**Région Grand est**  
*Dos de sandre sauce champagne,  
Lentillons et légumes glacés  
Boudin blanc sauce chaource pomme darphin  
Tiramisu aux biscuit rose-framboises*

Mercredi 17 octobre 2018

**Région Grand est**  
*Trilogie d'amuse-bouche  
Millefeuille de saumon cru,  
Vinaigrette de lentillons  
Suprême de volaille de champagne,  
Risotto forestier  
Assiette gourmande aux biscuit rose*

Mercredi 17 octobre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Jeudi 18 octobre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Jeudi 18 octobre 2018

**Région Grand est**  
*Boudin blanc de rethel sauce Ratafia,  
Pommes purée et pommes caramélisées  
Sandre sauce champagne, flan de légumes  
Charlotte aux biscuits roses*

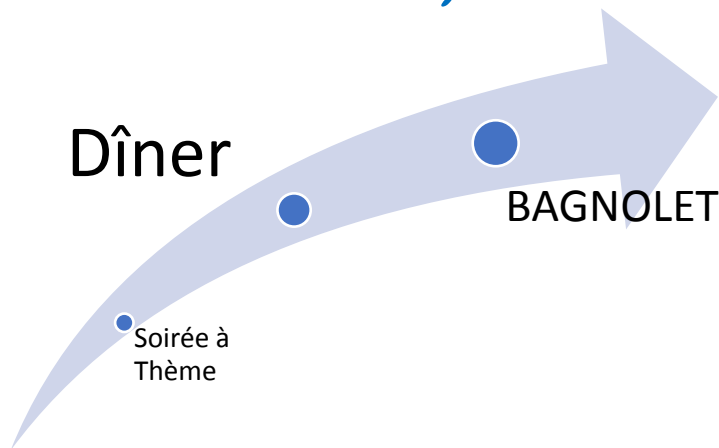
Vendredi 19 octobre 2018

*fermé*

Vendredi 19 octobre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 15 octobre 2018

*Menu en cour d'élaborations*

Mercredi 17 octobre 2018

*Ab gratinée a l'oignon*

\*\*\*

*Feuilleté d'escargots de bourgogne*

*A la Ronville*

\*\*\*

*Entrecôte de bœuf grillé sauce  
bourguignonne, poêlée de champignons  
Fricassée de raisins, oignons farcis*

\*\*\*

*Pain perdu de pain d'épices, glace au marc  
de bourgogne, masspain roulé à la mousse  
de cassis*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



## Déjeuner

Lundi 05 novembre 2018

*fermé*

Mardi 06 novembre 2018

*fermé*

Mercredi 07 novembre 2018

*fermé*

Jeudi 08 novembre 2018

*Auto service*

Vendredi 09 novembre 2018

*Feuilletés au fromage  
Crème de moules à l'orange  
Suprême de volaille, tombée d'épinards  
Coing poché aux épices*

Lundi 05 novembre 2018

*fermé*

Mardi 06 novembre 2018

*fermé*

Mercredi 07 novembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

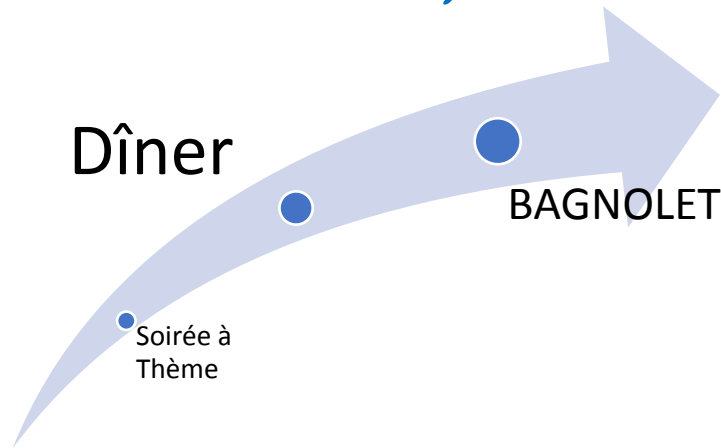
Jeudi 08 novembre 2018

*Darne de saumon sauce champagne sur lit d'épinard  
Suprême de pintadeau rôti au chaource  
Trilogie de légumes  
Gratinée d'automne*

Vendredi 09 novembre 2018

*fermé*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 05 novembre 2018

*Menu en cour d'élaboration*

Mercredi 07 novembre 2018

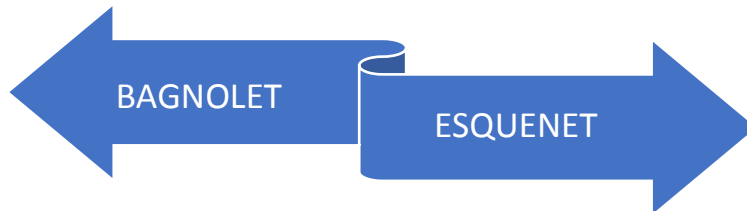
*Période  
de formation en milieu professionnel*

Jeudi 08 novembre

*Période  
De formation en milieu professionnel*



# Restaurants du Lycée EIFFEL



## Déjeuner

Lundi 12 novembre 2018

*Velouté de potimarron  
Pavé de saumon sauce vin blanc,  
Pommes persillées  
Mousse au chocolat, langue de chat*

Lundi 12 novembre 2018

*Quiche lorraine  
Poulet rôti aux herbes, riz pilaf,  
Fagot de haricot vert  
Assiette gourmande*

Mardi 13 novembre 2018

**La chasse**  
*Gratinée à l'oignon  
Salade frisée aux lardons et œuf poché au Gamay  
Poulet sauté chasseur  
Galette de pommes de terre à l'oignon  
Poire belle dijonnaise*

Mardi 13 novembre 2018

**La chasse**  
*Salade de chaource chaud  
Râble de lièvre sauté, jus de myrtilles  
Céleri et poire  
Déclinaison autour du biscuit rose*

Mercredi 14 novembre 2018

**La chasse**  
*Trilogie d'amuses bouches  
Tarte fine de champignons  
Suprême de pigeonneau et choux vert  
Pannequet mangue et salade de fruits*

Mercredi 14 novembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Jeudi 15 novembre 2018

*Mise en bouche du chef  
Buffet de charcuteries  
Bœuf bourguignon pâtes fraîches pommes vapeurs  
Poire au vin*

Jeudi 15 novembre 2018

**La chasse**  
*Tourte de lièvre au foie gras crudités  
La caille en deux cuissons,  
Ballotin de choux, pommes cocotte  
Coupe Mont-Blanc*

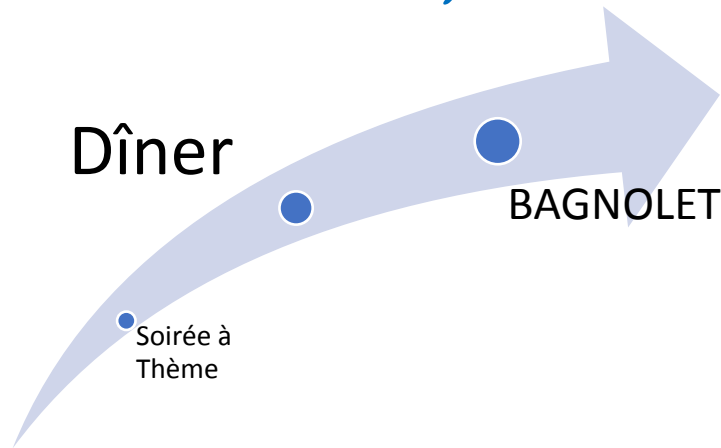
Vendredi 16 novembre 2018

*Milkshake de céleri et sésame  
Avocat-crevettes  
Bœuf Bourguignon, légumes racines  
Poire pochée au vin rouge*

Vendredi 16 novembre 2018

*Buffet de charcuteries  
Dane de saumon aux raisins,  
Sauce Beaujolais et tagliatelles fraîches  
Poire pochée au vin et glace cassis*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 12 novembre 2018

*Menu en cour d'élaboration*

Mardi 13 novembre 2018

*Assiette de charcuteries*  
\*\*\*

*Longe de porc, sauce chasseur*  
*Pommes rissolées*  
\*\*\*

*Suprêmes d'orange, au beaujolais,*  
*Sorbet cassis*

Mercredi 14 novembre 2018

*Période*  
*de formation en milieu professionnel*

Jeudi 15 novembre 2018

*Amuse bouche du chef*  
\*\*\*

*Terrine de rouget aux légumes croquants*  
*Filet de bar flambé à l'anis,*  
\*\*\*

*Emulsion de coquillages*  
*Compotée de fenouil*  
\*\*\*

*Tarte tatin revisitée, crème au calvados*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



## Déjeuner

Lundi 19 novembre 2018

*Beignet de crevette guacamole  
Parmentier de canard  
Brownie, glace vanille*

Lundi 19 novembre 2018

*Rillettes aux deux saunons  
Filet mignon de porc au maroilles  
Pomme purée  
Assiette gourmande*

Mardi 20 novembre 2018

*Ab : Potage Saint Germain aux croûtons  
Tartare de saumon à l'avocat  
Sauté de veau Marengo  
Tomate provençale, brocolis, riz créole  
Gratinée d'automne*

Mardi 20 novembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Mercredi 21 novembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Mercredi 21 novembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Jeudi 22 novembre 2018

*Mise en bouche  
Œuf mollet, fricassée de champignons  
Magret de canard à l'orange, pommes gaufrettes  
Salade de fruits frais*

Jeudi 22 novembre 2018

*Velouté Dubarry  
Sauté de veau Marengo,  
Et sa garniture  
Crumble automnale*

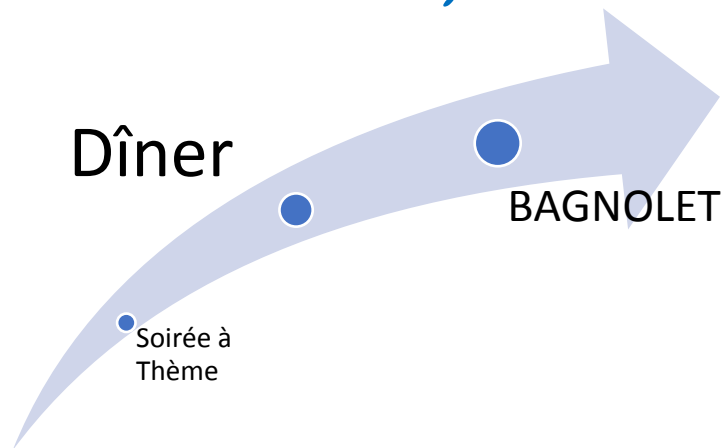
Vendredi 23 novembre 2018

*Ab : salade de lentilles, moutarde à l'ancienne  
Quiche océane  
Blanquette de veau, riz pilaf  
Assiette gourmande autour de l'ananas*

Vendredi 23 novembre 2018

*Barigoule de légumes  
Tartare de bœuf au couteau,  
Mesclun et frites maison  
Vacherin glacé*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 19 novembre 2018

*Menu en cour d'élaboration*

Mardi 20 novembre 2018

*Velouté de potimarron, crème au lard*  
\*\*\*

*Pave de saumon poché, beurre blanc, riz  
pilaf*  
\*\*\*

*Crumble de pommes*

Mercredi 21 novembre 2018

*Mise en bouche*  
\*\*\*

*Buffet du charcutier*  
\*\*\*

*Pavé de sandre au vin rouge, embeurré de  
choux et lard fumé, pommes fondantes*  
\*\*\*

*Tarte au citron meringuée*

Jeudi 22 novembre

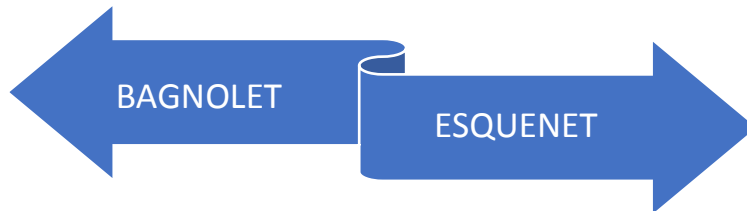
*Mise en bouche*  
\*\*\*

*Œuf en neige salée, sauce suprême au foie  
gras, mouillettes sans gluten*  
\*\*\*

*Volaille rôtie, poêlée de pleurotes,  
Jardinière de légumes et frites de polenta*  
\*\*\*

*Poire Belle Hélène*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



## Déjeuner

Lundi 26 novembre 2018

*Tartare de saumon, crème d'aneth  
Suprême de pintade vallée d'auge  
Variation autour du chou*

Lundi 26 novembre 2018

*Œufs brouillés portugaise  
Papillote de saumon crème  
Julienne de légumes  
Assiette gourmande*

Mardi 27 novembre 2018

*AB : Mousse de foie au Porto  
Velouté Dubarry aux coques  
Escalope de veau à la crème endive braisée  
Tarte au citron*

Mardi 27 novembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Mercredi 28 novembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Mercredi 28 novembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Jeudi 29 novembre 2018

*Mise en bouche  
Raviole de crabe au radis  
Parmentier de canard salade d'herbes  
Brownie, glace vanille*

Jeudi 29 novembre 2018

*Avocat cocktail  
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
Œufs à la neige, tuile aux amandes*

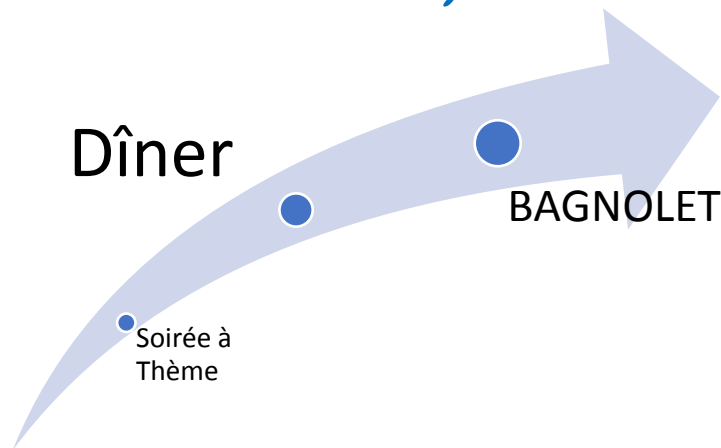
Vendredi 30 novembre 2018

*Tartare de saumon condiments  
Macédoine de légumes au curry  
Pavé de rumsteack, pomme purée, sauce poivre  
Mousse au chocolat*

Vendredi 30 novembre 2018

*Tourtelet de Rethel,  
Mesclum et vinaigrette au jus de viande  
Rognons de veau flambés,  
flan de potiron et pommes Maxim's  
Tarte citron noisette*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 26 novembre 2018

*Menu en cour d'élaboration*

Mardi 27 novembre 2018

*Quiche au maroilles*

\*\*\*

*Steak de bœuf beurre maître d'hôtel*

*Pommes allumettes*

\*\*\*

*Choux chantilly*

Mercredi 28 novembre 2018

*Mise en bouche*

\*\*\*

*Bouché d'escargots aux vins de coteaux*

*écume d'ail fumé*

\*\*\*

*Entrecôte de bœuf grillée croquettes,*

*Fine crème de céleri, sauce béarnaise*

\*\*\*

*Charlotte aux biscuits roses de Reims*

*Et poires*

Jeudi 29 novembre 2018

*Mise en bouche*

\*\*\*

*Royale de lentillons champenois*

*Jambon de Reims et gelée de ratafia*

\*\*\*

*Pintade des Ardennes, sauce Champagne,*

*Ecrasé de pommes de terre*

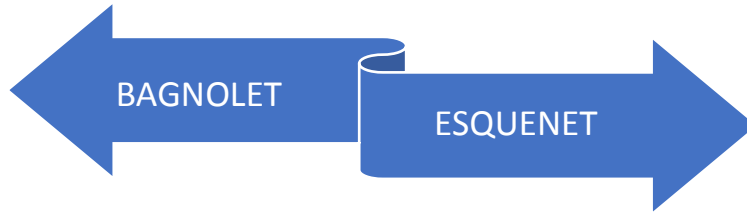
*À la moutarde de Reims*

\*\*\*

*Pain perdu de biscuits roses, Crumble de*

*poires roses, glace pain d'épices*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



## Déjeuner

Lundi 3 décembre 2018

*Assiette de saumon fumé crème de raifort  
Carré de veau poêlé aux marrons,  
Cœur d'artichaut, pommes dauphines  
Omelette norvégienne flambé*

Lundi 3 décembre 2018

*Talmouse au chèvre  
Pièce de bœuf maître d'hôtel  
Pommes frites  
Assiette gourmande*

Mardi 4 décembre 2018

*AB : Potage julienne Darblay  
Filet de sole Bonne-Femme  
Petit filet Strogonof riz pilaf  
Tarte Bourdaloue*

Mardi 4 décembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Mercredi 5 décembre 2018

*Période  
de formation en milieu professionnel*

Mercredi 5 décembre 2018

Jeudi 6 décembre 2018

*Mise en bouche  
Saumon fumé  
Ris de veau sauce au fenouil pomme Maxim's  
Paris Brest*

Jeudi 6 décembre 2018

*Coleslaw  
Poulet rôti, pommes allumettes  
Tarte Bourdaloue*

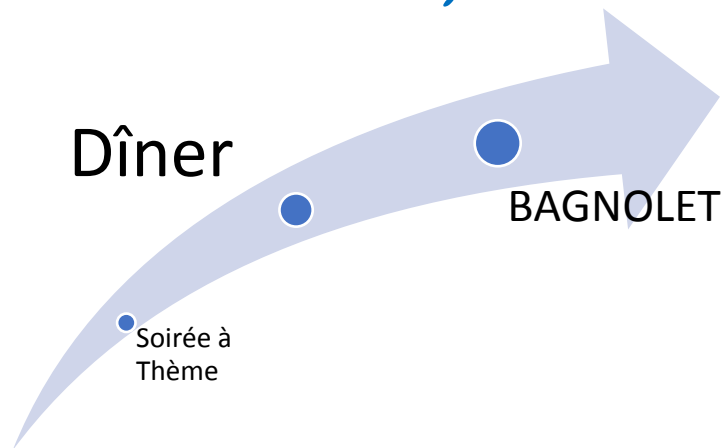
Vendredi 7 décembre 2018

*Œuf cocotte poivré, mouillettes  
Tartare de saumon et mangue  
Poulet en deux cuissons, polenta de légumes  
Poire croustillante chocolat Tonka*

Vendredi 7 décembre 2018

*Quiche au cheddar et son mesclun  
Fish and chips revisité  
Cheese-cakes citron fraise*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 3 décembre 2018

*Menu en cour d'élaboration*

Mardi 4 décembre 2018

*Potage Crécy, crème au curcuma*  
\*\*\*  
*Filet de limande Bonne Femme*  
*Flan de légumes*  
\*\*\*  
*Mousse chocolat*

Mercredi 5 décembre 2018

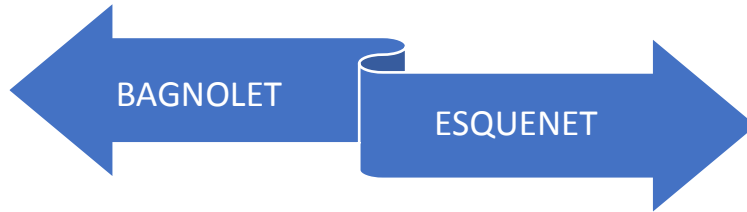
*Mini cassolette d'escargot sauté au beurre*  
*d'ail et tuile de pain*  
\*\*\*  
*Saucisse de Morteau, en brioche*  
*Au vin du jura*  
\*\*\*  
*Fricassée de volaille aux morilles, risotto*  
*hivernal,*  
*Des carottes cuisinées*  
\*\*\*  
*Chariot de Fromages*  
\*\*\*  
*Le Saint Honoré aux agrumes*

Jeudi 6 décembre 2018

*Amuse-bouche*  
\*\*\*  
*Saumon fumé, crème à l'aneth,*  
*Tuile de sésame*  
\*\*\*  
*Bœuf façon Wellington,*  
*Jus de viande corsé, chartreuse de légumes*  
\*\*\*  
*Assiette de Brie aux truffes*  
\*\*\*  
*Comme un After Eight*



# Restaurants du Lycée EIFFEL



## Déjeuner

Lundi 10 décembre 2018

*Aumônière de ris de veau aux morilles en feuille de brick*  
*Salmis de pigeonneau sauce foie gras*  
*Pommes Darwin*  
*Brie farci aux fruits secs*  
*Entremets trois chocolats crème anglaise au parfum de Noël*

Lundi 10 décembre 2018

*Œufs Florentine*  
*Filet de merlu normande*  
*Pommes anglaises*  
*Assiette de desserts*

Mardi 11 décembre 2018

*Rillettes de saumon à l'échalote*  
*Foie gras maison et ses toasts*  
*Tournedos de bœuf aux morilles,*  
*Petits légumes glacés*  
*Entremets pralinés*

Mardi 11 décembre 2018

*Assiette de foie gras, chutney, pain de campagne*  
*Pavé de Sandre sauce Champagne, purée de céleri*  
*billes de carottes et pommes de terre glacées*  
*Bûche façon Forêt Noire*

Mercredi 12 décembre 2018

*Trilogie de saumon*  
*Mousseline de turbot, bisque de crustacés*  
*Tournedos Rossini*  
*Bûche glacée*

Mercredi 12 décembre 2018

*Salade de poissons fumés aux herbes fraîches*  
*Magret légèrement fumé, sauce poivre vert*  
*Gratin Dauphinois et fondue de poireaux*  
*La crème brûlée au chocolat et au thé lapsang souchong*

Jeudi 13 décembre 2018

*Mise en bouche*  
*Salade de homard*  
*Dos de cabillaud poêlé étuvé de poireaux*  
*Beurre blanc*  
*Charlotte aux biscuits roses*

Jeudi 13 décembre 2018

*Duo de foie gras chaud et froid*  
*Tournedos de biche grillé aux champignons des bois*  
*et sa farandole de légumes oubliés*  
*Bûche de Noël pralinée*

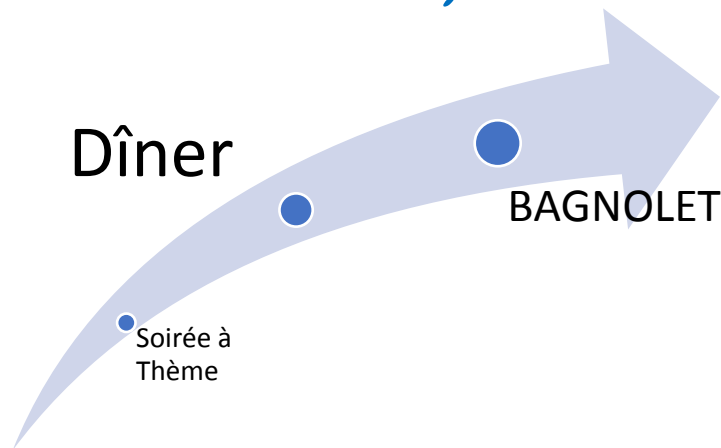
Vendredi 14 décembre 2018

*Huître en gelée et agrumes*  
*Foie gras de canard, brioche et chutney*  
*Suprême de chapon, raviole de lentillons, sauce champagne*  
*Rolls cake exotique*

Vendredi 14 décembre 2018

*Salade de homard aux agrumes*  
*Parmentier de canard, salade d'herbes vinaigrette truffée*  
*Couronne de fleur de cerisier aux griottes*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 10 décembre 2018

*Menu en cours d'élaboration*

Mardi 11 décembre 2018

*Gravlax en Scandinavie  
Les poissons fumés flétan, truite et  
anguille fumée sauce crème au raifort pain  
cumin  
Volaille de Challans fumée minute pommes  
délicatement parfumées aux saveurs de  
hêtres  
L'ananas part fumée*

Mercredi 12 décembre 2018

*Carpaccio de saumon fumée, quenelle de  
chair de tourteau et ses condiments*

\*\*\*

*Risotto butternut et noix de Saint Jacques,  
écume de parmesan*

\*\*\*

*Filet de bœuf Rossini, palets de pomme de  
terre aux amandes*

\*\*\*

*Brochettes d'ananas confit aux épices  
douces, mousse chocolat praliné*

Jeudi 13 décembre 2018

*Ab : création de l'élève*

\*\*\*

*Assiette de poissons fumés, blinis et  
condiments*

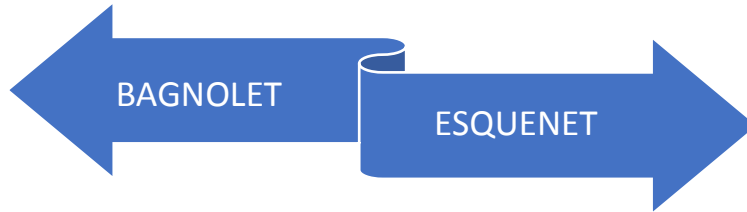
\*\*\*

*Filet de renne aux airelles, tagliatelles fraîches  
et purée de chou-fleur*

\*\*\*

*Sablé safran, crèmeux chocolat au lait du  
Viêtnam, chantilly au lait grué*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



## Déjeuner

Lundi 17 décembre 2018

*Assiette de foie gras maison au ratafia  
Tournedos façon Rossini, pommes noisette, flan de légumes  
Bonbon d'Abondance chaud  
Bûche de Noël marron poire*

Lundi 17 décembre 2018

*Velouté Dubarry  
Pâtes fraîches aux crevettes, tomate et basilic  
Assiette de dessert*

Mardi 18 décembre 2018

*Crème Esau au foie gras  
Tarte fine au cabillaud et caviar d'aubergines  
Médaille de veau à la moutarde de Reims, écrasé de pomme de terre et carottes glacées  
Crèmeux mangue et sablé breton*

Mardi 18 décembre 2018

*Trilogie de foie gras (mi-cuit, sauté et royale)  
Filet de bœuf en croûte, blinis au topinambour,  
frite de patate douce et chou frisé en dariole  
Omelette Norvégienne*

Mercredi 19 décembre 2018

*Trilogie d'amuse-bouche  
Carpaccio de saint jacques au citron vert  
Filet de cannette au mendiant de fruits secs  
Bûche façon Forêt Noire*

Mercredi 19 décembre 2018

*Foie gras aux figues  
Sole au jus d'étrilles, billes de légumes  
Assiette tout chocolat*

Jeudi 20 décembre 2018

*Mise en bouche  
Saint Jacques en carpaccio  
Filet de dorade, jus d'étrille, légumes confits  
Bûche millésime 2018*

Jeudi 20 décembre 2018

*Cru, fumé ou mariné le saumon c'est la fête  
Médaille de veau aux marrons, cœur d'artichaut,  
pommes dauphines, purée de céleri  
Entremets marron poire*

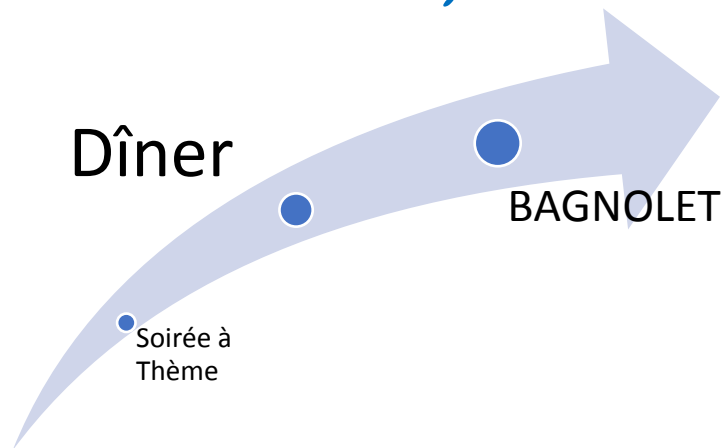
Vendredi 21 décembre 2018

*Velouté de potiron  
Escargots champignons  
Côte de bœuf pour 2, pommes pont neuf  
Boule de Noël façon Forêt Noire*

Vendredi 21 décembre 2018

*Trilogie de saumon  
Caille farcie au foie gras, légumes d'hiver  
Boule de Noël façon Forêt Noire*

# Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 17 décembre 2018

*Menu en cours d'élaboration*

Mardi 18 décembre 2018

*Oursinade  
Saint jacques snackées jus vert et persil frit  
Homard au foie gras de canard sauté  
Cèpes et lasagnes fraîches  
L'abondance à la tomate cerisette,  
Eclat de pistaches, miel d'acacia  
Bûche millésime 2018*

Mercredi 19 décembre 2018

*Ab : crème de coque au safran et huîtres  
chaudes  
\*\*\**

*Pressé de foie gras aux cèpes  
Où*

*Sole Fécampoise des carottes cuisinés aux  
épices douce  
\*\*\**

*Noisette de cerf Grand Veneur, garnitures  
hivernales  
\*\*\**

*Mousse de fruits de la passion, ananas  
Victoria flambé, tuile de coco*

Jeudi 20 décembre 2018

*Amuse-bouche  
\*\*\**

*Déclinaison de foie gras  
\*\*\**

*Lotte au lard à la crème d'ail, Pommes de terre  
sautées  
\*\*\**

*Brillat-Savarin aux truffes  
\*\*\**

*Bûche millésime 2018*