

**PORT DU MASQUE  
OBLIGATOIRE DANS  
LE LYCEE ET POUR  
CIRCULER DANS  
NOS RESTAURANTS**

**MARDI 29 SEPTEMBRE 2020**

**FORMULE DECOUVERTE**

Galette sarrazin farcie aux moules  
de Bouchots, fondue de poireaux

Panaché de poissons à la  
Quimpéroise, chou-fleur frais de  
Bretagne en gratin individuel

Sablé breton crémeux aux  
agrumes

**MERCREDI 30 SEPTEMBRE  
2020**

**FORMULE DUO**

Pavé de bœuf au poivre vert,  
petit pâté de pomme  
Auvergnate ,carottes vichy

Savarin aux fruits exotiques



**VENDREDI 2 OCTOBRE 2020**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise » élaboré  
par les terminales bac pro

Thème :

Pays d'Europe du Nord ou l'Est

Irish Seafood Chowder

Rissalamande et biscuit Norvégien



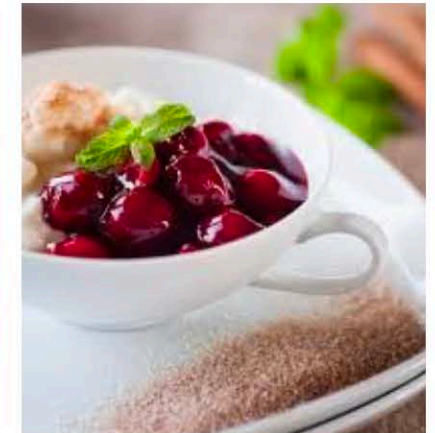
**MERCREDI 30 SEPTEMBRE  
2020**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Velouté de moules safrané

Entrecôte double au roquefort,  
pommes sautées et quelques  
légumes

Savarin aux fruits exotiques



**Lycée**  
Professionnel  
**DE CROISSET**



**Des menus  
alléchants pour  
vous souhaiter  
la bienvenue !**

**LUNDI 5 OCTOBRE 2020**

**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Salade niçoise

Suprême de volaille aux champignons, pommes cocotte grand-mère

Tarte fine aux pommes sauce caramel

**MARDI 6 OCTOBRE 2020**

**FORMULE DECOUVERTE**

Pan Bagnat revisité

Pavé de cabillaud façon Aioli

Nougat glacé au miel de Provence, petits calissons

**MERCREDI 7 OCTOBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Steak flambé sauce au poivre, gratin dauphinois

Tropézienne individuelle, milkshake chocolat

**JEUDI 08 OCTOBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Feuilleté au chèvre, mesclun

Filet de loup en papillote, julienne de légumes safranés

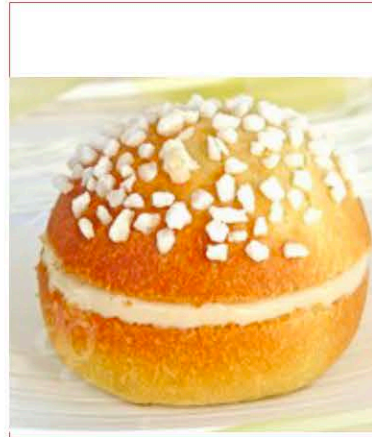
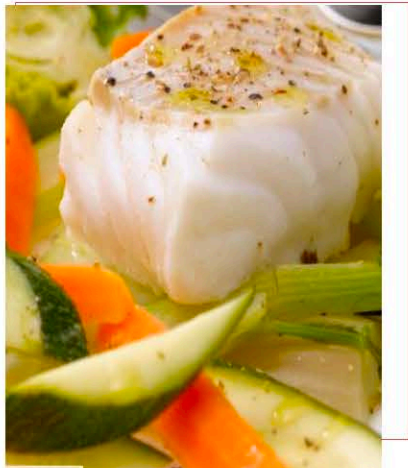
**VENDREDI 09 OCTOBRE 2020**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu europe du nord et de l'est

Duo de saumon mariné et légèrement fumé mi-cuit  
Salade de chou en aigre doux aigre  
Pommes de terres suédoises.  
Yaourt à l'aneth

Trdelnik : cône brioché parfumé à la cannelle, ganache légère, zestes et coulis d'orange.



**MERCREDI 7 OCTOBRE 2020**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Salade de Haddock et concombre à la Scandinave, saumon fumé

Carré d'agneau rôti, jus à la sarriette, gratin de choux fleur et cresson

Tropézienne individuelle, milkshake chocolat



**VENDREDI 09 OCTOBRE 2020**

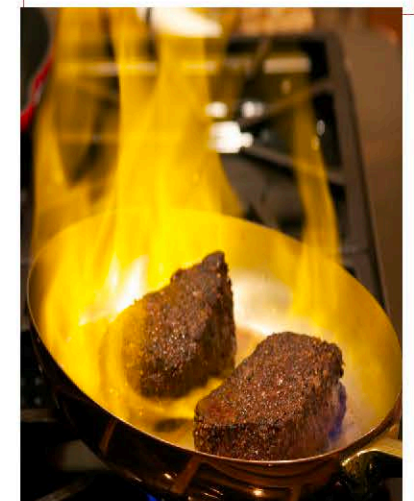
**FORMULE DUO**

Feuilleté à l'emmental et son mesclun

Pavé de cabillaud en papillote à l'orange, riz safranés

**Lycée**  
Professionnel  
DE **CROISSET**

Le stationnement  
se fait  
**EXCLUSIVEMENT**  
devant le lycée,  
dans la cour  
d'Honneur



**LUNDI 12 OCTOBRE 2020**

**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Crème Dubarry aux petits coquillages

Emincé de bœuf et légumes au wok

Choux pâtissiers sauce caramel salé

**MARDI 13 OCTOBRE 2020**

**FORMULE CONCEPT**

Filet de dorade aux olives et basilic, coulis de poivrons et fine ratatouille

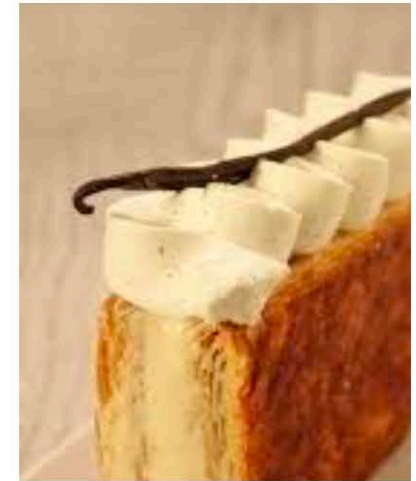
**Desserts au choix:**  
Entremets chocolat-café  
Ou  
Millefeuille rhum-vanille

**MERCREDI 14 OCTOBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Brochette de noix de St Jacques lardées, craquant de poireaux et jus de viande corsé

Ananas flambé, beignet de bananes et sorbet orange



**MASQUE**

**OBLIGATOIRE DANS  
LE LYCEE ET POUR  
CIRCULER DANS  
NOS RESTAURANTS**

**MARDI 13 OCTOBRE 2020**

**FORMULE DECOUVERTE**

Goujonnettes de sole, sauce béarnaise

Poulet label rouge, Basquaise  
riz pilaf aux légumes et piment  
d'Espelette

Tourtière Landaise, sauce caramel, fleur de sel

**MERCREDI 14 OCTOBRE 2020**

**FORMULE  
GASTRONOMIQUE**

St Jacques snackés aux 2 caviars

Pavé de cabillaud en  
croûte d'olive, sauce  
vierge

Ananas flambé, beignet de bananes et sorbet orange



**Lycée**  
Professionnel  
DE CROISSET



**MARDI 02 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Potage julienne d'Arblay

Blanquette d'agneau au basilic,  
jardinière de légumes , riz pilaf

Tarte aux pommes

**MARDI 03 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE CONCEPT**

Feuilletés de ris de veau braisés  
aux cèpes et girolles

**Plat au choix**

Lapin à la bière, panisses

Ou

Dos de saumon à l'unilatérale,  
légumes provençaux et sauce  
vierge



**JEUDI 5 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Filet de loup en papillote,  
julienne de légumes safranés

Crème brûlée , petits fours

**PORT DU MASQUE**

**OBLIGATOIRE  
DANS LE LYCEE ET  
POUR CIRCULER  
DANS NOS**

\*

**MARDI 03 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DECOUVERTE**

Bavarois de champignons de  
Paris, sacristain au sésame

Pavé de saumon, fondue de  
poireaux sauce hollandaise

Charlottes aux poires

**VENDREDI 6 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Pavé de cabillaud en papillote à  
l'orange, riz safrané

Crème beau rivage, tuiles  
amande

  
**Lycée**  
Professionnel  
**DE CROISSET**



**LUNDI 09 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Crêpe farcie façon picarde,  
salade d'Automne colorée

Goujonnette de carrelet sauce  
tartare, mini légumes glacés

Œuf à la neige



**MARDI 10 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE CONCEPT**

Velouté de champignons et sa  
crème renversée au caramel de  
Porto  
Ou  
Salade de Haddock pommes de  
terre et concombre à la  
Scandinave

Caneton en 2 cuissons  
Cuisse laquée aux agrumes  
Filet sauté et riz aux épices



**JEUDI 12 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Blanquette de veau à  
l'ancienne, riz pilaf

Crème brûlée et ses petits  
fours



**MARDI 10 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DECOUVERTE**

Timbale de merlan et crevettes  
aux petits légumes, bisque

Entrecôte double beurre maître  
d'hôtel découpée en salle,  
pomme paille et légumes de  
saison

St Honoré aux fruits rouges



**VENDREDI 13 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Blanquette de veau au lait  
de coco, riz créole

Crème beau rivage, tuiles aux  
amandes



**Réservations**

**au**

**06 40 53 02 64**

**ou par mail**

**LUNDI 16 NOVEMBRE 2020**  
**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Crème de poivrons aux coques  
Suprême de poulet croustillant au sésame, purée de patate douce, sauce tartare  
Tiramisu

**MARDI 17 NOVEMBRE 2020**  
**FORMULE CONCEPT**

Côtes d'agneau en croûte de macis, caviar d'aubergine et semoule aux épices  
Ou  
Brochette de noix de St Jacques lardées  
Tarte au citron



**JEUDI 19 NOVEMBRE 2020**  
**FORMULE DUO**

Feuilleté à l'emmental et son mesclun  
Sauté de veau aux asperges

**VENDREDI 20 NOVEMBRE 2020**  
**FORMULE DUO**

Feuilleté au chèvre et son mesclun  
Blanquette de veau au lait de coco, riz créole

Notre service du soir commence à 19h et se termine à 21h20.

Merci de respecter le repos de nos élèves

**MARDI 17 NOVEMBRE 2020**  
**FORMULE DECOUVERTE**

Salade de lentilles fraîche au lard et œuf poché  
Pavé d'onglet sauce roquefort, croustillant de pommes de terre  
Déclinaison de différentes tartes aux pommes en buffet



**MASQUE**  
**OBLIGATOIRE DANS LE LYCEE ET POUR CIRCULER DANS NOS RESTAURANTS**



**JEUDI 19 NOVEMBRE 2020**  
**Soirée**  
**FORMULE CONCEPT**

Tataki de bœuf  
Ou  
Tataki de thon  
Tarte crémeuse amandes et framboise





**MERCREDI 25 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Filet de daurade, beurre vanillé  
Riz noir, harmonie de légumes verts

Poire pochée aux épices,  
craquelin, mousse noisette

**JEUDI 26 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Gnocchis aux courgettes

Sauté de veau aux asperges

**VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise »  
Élaboré par les terminales BAC PRO

Thème :  
Pays de la Méditerranée

**LUNDI 23 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Burger, pomme pont neuf, sauce  
béarnaise

Carpaccio d'ananas

**MARDI 24 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DECOUVERTE**

Pissaladière de rougets et  
caviar d'aubergine  
Petits légumes farcis, salade de  
mesclun  
Biscuit roulé au citron  
de Menton

**MERCREDI 25 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Œuf poché basquaise  
Loup grillé, beurre émulsionné  
au Pastis, fenouil gratiné  
Poire pochée aux épices,  
craquelin, mousse noisette



**VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Gnocchis à la Parisienne  
Curry d'agneau, riz Madras



**JEUDI 26 NOVEMBRE 2020**

**Soirée**

**FORMULE CONCEPT**

Loup entier  
ou filet de volaille  
fermière, purée de patate douce,  
champignons grillés

Palet breton, mousseux aux





**MARDI 1 DECEMBRE 2020**

**FORMULE CONCEPT**

Œuf mollé au confit de courgette et fenouil, velouté de volaille au basilic

Ou

Terrine aux deux saumons

Carré de veau poêlé, patates douces

**MERCREDI 2 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Magret de canard laqué, riz cantonnais

Samoussa mangue rhubarbe sauce chocolat au lait et fruits de la passion

**JEUDI 3 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf

Choux pralinés et caramélisés

**VENDREDI 4 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise »  
Élaboré par les terminales BAC PRO

Thème :

Pays de la Méditerranée

**LUNDI 30 NOVEMBRE 2020**

**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

Crème renversée de champignons et son velouté

Cabillaud poché, risotto d'herbes, bouillon vert

Tarte chocolat

**MARDI 1 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DECOUVERTE**

Tortellinis de champignons de Paris, consommé végétal

Filet de St Pierre sauce Hollandaise, flan d'artichaut, julienne de légumes

Tarte au citron meringuée

**MERCREDI 2 DECEMBRE 2020**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Salade de lentilles fraîches au lard et œuf poché

Loup rôti au fenouil, sauce anisé, laitue braisée, pommes croquettes

Samoussa mangue rhubarbe sauce chocolat au lait et fruits de la passion



**VENDREDI 4 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Curry d'agneau, riz Madras

Eclairs panachés

**Lycée**  
Professionnel  
DE **CROISSET**



**MASQUE**  
**OBLIGATOIRE**  
**DANS LE LYCEE ET**  
**POUR CIRCULER**  
**DANS NOS RES-**  
**TAURANTS**







**MARDI 8 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DECOUVERTE**

Coquille St Jacques fraîche  
gratinée normande, salade de  
mâche

Pintadeau sauté chasseur  
garniture grand-mère

Entremet citron vert basilic

**MERCREDI 9 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Magret de canard en croute de  
pistache sauce miel quelques  
pommes de terre,  
tatin d'échalotes

Entremet exotique crème  
Mousseuse au lait d'amande et  
griottines

**JEUDI 10 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Poulet vallée d'Auge, riz créole

Tarte bourdaloue aux poires

**VENDREDI 11 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise »  
Élaboré par les terminales BAC PRO

Thème :  
Afrique

**LUNDI 7 DECEMBRE 2020**  
**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

Potage julienne d'Arblay

Fricassée de volaille à l'ancienne

Salade de fruits exotiques



**MERCREDI 9 DECEMBRE 2020**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Cromesquis de foie gras sur  
pomme tatin, espuma de  
pomme

Pavé de Sandre 1/2 sel  
embeurré de choux à l'ail doux

Entremet exotique crème  
Mousseuse au lait d'amande et  
griottines



**VENDREDI 11 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Escalope de veau à la crème, riz  
créole

Eclairs panachés

**Lycée**  
Professionnel  
**DE CROISSET**





**MARDI 15 DECEMBRE 2020**

**FORMULE CONCEPT**

Plats au choix  
 Filet de St Pierre aux kumquats, fenouil braisé et jus de viande  
 Ou  
 Carré d'agneau rôti en viennoise de moutarde  
 La tarte Tropézienne

**MERCREDI 16 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Jambonnette de volaille farcie aux morilles, croustade de champignons du moment et flan de cèleri  
 Sablé breton, crémeux citron et meringue

**JEUDI 17 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO**

Gnocchi Parisienne  
 Poulet sauté vallée d'Auge, petits pois à la Française



**LUNDI 14 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

Blinis de saumon fumé, beurre blanc et œuf mollet  
 Pavé de cerf au poivre, crumble de coings, bouquetière de légumes racine  
 Les 13 desserts de Noël

**MARDI 15 DECEMBRE 2020**

**FORMULE DECOUVERTE**

St Jacques lutées, julienne de légumes et jus coraillé  
 Jambonnette de volaille farcie au foie gras garniture forestière  
 Buffet de bûches de Noël : Trois chocolats, Grand Marnier, Mandarine

**MERCREDI 16 DECEMBRE 2020**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Foie gras « poêlé », petits légumes et fruits d'hiver au Porto  
 Turbot poché sauce hollandaise fondue de poireaux et flan de champignons  
 Sablé breton, crémeux citron et meringue

**MASQUE**

**OBLIGATOIRE  
 DANS LE LYCEE ET  
 POUR CIRCULER  
 DANS NOS RESTAURANTS**



Nous

**prenons vos réservations  
 au**

**06 40 53 02 64**

**Ou par mail:**

**restaurantdecroisset@gmail.com**





**MARDI 12 JANVIER 2021**

**FORMULE CONCEPT**

Quiche à l'échalote confite et chèvre chantilly Chavignol  
Pavé de bœuf sauté, sauce béarnaise et petits légumes  
Ou  
Sole grillée, beurre d'anchois

**MERCREDI 13 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO**

Tartare de saumon aux agrumes préparé devant le client crème d'avocat et croustillant  
Buchette cookie crémeux chocolat mousse caramel

**JEUDI 14 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO**

Potage julienne d'Arblay  
Filets de sole bonne femme, pommes persillées

**VENDREDI 15 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise »  
Élaboré par les terminales BAC PRO  
Influence d'Afrique

**LUNDI 11 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Déjeuner Tapas  
Gaspacho/Tortilla/Toasts/  
Charcuterie  
Paella  
Crème catalane



**MERCREDI 13 JANVIER 2021**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Velouté de panais camembert de Normandie  
Suprême de pintade en croûte d'herbes, crêpes  
Vonnassiennes, jus de viande aux châtaignes  
Bûchette cookie crémeux chocolat mousse caramel

**JEUDI 14 JANVIER 2021**

**Soirée**

**FORMULE CONCEPT**

Carré d'agneau  
Ou  
Pavé d'espadon légumes sautés au wok sauce Satay  
Cheese cake aux fruits rouges

**VENDREDI 15 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO**

Potage potiron et châtaignes Caramélisées  
Dos de saumon à l'oseille, épinard frais au beurre



**L'équipe**  
du Lycée de Croisset  
vous souhaite une  
très belle année 2021,

**Santé et Bonheur !**

**Nous prenons vos réservations**  
au

**06 40 53 02 64**

**Ou par mail:**

**restaurantdecroisset@gmail.com**

**Nos soirées**  
**commencent**



**MARDI 19 JANVIER 2021**

**FORMULE DECOUVERTE**

Pressé de légumes d'hiver, coulis de betterave acidulé, roquette

Filet de sole fraîche façon Dieppoise, bouquetière de légume

Framboisine le délicat mélange du chocolat blanc et de la framboise

**MERCREDI 20 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO**

Filet de St Pierre soufflé aux courgettes, cèleri rave en purée Vanillée

Tartelette au caramel façon nougatine, glace vanille

**JEUDI 21 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO**

Filet de sole bonne femme, pommes persillées

Tarte bourdaloue aux poires

**VENDREDI 22 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise »  
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence d'Asie

**LUNDI 18 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Quiche lorraine individuelle, salade d'hiver colorée

Mignon de porc sauté aux pruneaux et purée de cèleri

Tiramisu

**MERCREDI 20 JANVIER 2021**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Cannelloni de homard, ricotta et pousse d'épinard

Pluma Ibérique jus réduit, piperade au piment d'Espelette, patate douce rôtie

Tartelette au caramel façon nougatine, glace vanille

**JEUDI 21 JANVIER 2021**

**Soirée  
FORMULE CONCEPT**

Filet de bœuf en croûte  
Ou

Ravioles de St Jacques bisque servie à part  
Riz sucré à la paëlla mangue et noix de coco

**VENDREDI 22 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO**

Dos de saumon à l'oseille, épinards au beurre

Tarte amandine aux pêches



**MASQUE**

**OBLIGATOIRE DANS LE  
LYCEE ET POUR CIRCULER  
DANS NOS RESTAURANTS**



**MARDI 26 JANVIER 2021**

**FORMULE CONCEPT**

Lotte au lard, risotto comme une paëlla, beurre de coquillage

Ou

Filet de canard aux cerises, légumes racines étuvés

Millefeuille vanille, crème glacée pralinée

**MERCREDI 27 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO**

Perugine et ragout de pommes de terre comme le faisait ma grand-mère servi en cocotte

Religieuse chantilly pistache crémeux chocolat

**JEUDI 28 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO**

Fricassé de volaille à l'ancienne, pâtes fraîches

Choux pralinés caramélisés

**VENDREDI 29 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise »  
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence d'Asie

**LUNDI 25 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

Profiterolles d'escargots en

Persillade

Pintadeau rôti, jus au thym, pommes gaufrettes, capoun de chou et champignons persillés

Crème renversée au caramel, poire pochée

**MARDI 26 JANVIER 2021**

**FORMULE DECOUVERTE**

Croustade roquefort et noix

Dos de cabillaud cuit sur la peau, fumet de la Badiane, fèves et chips de patate douce

Parfait glacé au grand Marnier, crumble agrumes, cœur et coulis à l'orange sanguine

**MERCREDI 27 JANVIER 2021**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Quenelle de merlan, sauce américaine

Sole grillée beurre d'Anchois pommes vapeur et flan de Légumes

Religieuse chantilly pistache crémeux chocolat

**VENDREDI 29 JANVIER 2021**

**FORMULE DUO**

Lapin aux olives et aux champignons, tagliatelles

Tarte amandine aux pêches

**Lycée**  
Professionnel  
**DE CROISSET**





**MARDI 2 FEVRIER 2021**

**FORMULE DECOUVERTE**

**CCF SALLE**

Sur une fine tartelette aux pommes, foie gras mi-cuit et bonbons de foie gras à la rose

Jeune coq au vin (guéridon), croquettes de polenta

Gâteau de fromage blanc au citron vert, fraîcheur d'agrumes

**MERCREDI 3 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO**

Carré de veau au paprika, pommes fondantes

Pavlova

**JEUDI 4 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO**

Potage julienne Darblay

Fricassée de volaille à l'ancienne, pâtes fraîches

**VENDREDI 5 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise »  
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence Indiennes

**LUNDI 1 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

Crème Dubarry

Navarin d'agneau tandoori et légumes glacés

Plateau de fromage

**MERCREDI 3 FEVRIER 2021**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Risotto de grosse crevette, chorizo et jus corsé

Carré d'agneau en croute d'herbes flageolets et pomme duchesse

Pavlova

**VENDREDI 5 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO**

Potage potiron et châtaignes caramélisées

Lapin aux olives et aux champignons, tagliatelles

  
**Lycée**  
Professionnel  
**DE CROISSET**



**MASQUE**

**OBLIGATOIRE DANS  
LE LYCEE ET POUR  
CIRCULER DANS  
NOS RESTAURANTS**

**Nos soirées  
commencent  
à 19h  
et se terminent  
à 21h20**

**MARDI 09 FEVRIER 2021**

**FORMULE CONCEPT**

**Plat au choix**  
Poulet aux écrevisses, pommes  
de terre confites  
**Ou**  
Filets de St Pierre soufflée aux  
écailles de courgettes  
  
Crème brûlée et pommes  
Sautées  
Crème anglaise au thé

**MERCREDI 10 FEVRIER 2021**

**FORMULE**

**DUO**

Linguine al vongole préparées  
devant le client  
  
Comme un baba flambé au  
rhum en salle sur un salpicon  
de fruits

**JEUDI 11 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO**

Quiche lorraine  
  
Coquelet cotisé chorizo,  
pommes Pont Neuf

**MERCREDI 12 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise »  
Élaboré par les terminales BAC  
PRO  
  
Influence Indiennes

**LUNDI 8 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

Quiche aux poireaux et saumon  
fumé  
Dane de lieu au court bouillon,  
vinaigrette de légumes au citron  
  
Blanc manger aux amandes

**MARDI 09 FEVRIER 2021**

**FORMULE DECOUVERTE**

Tartare de saumon  
  
Pithiviers de caille, salade  
d'hiver colorée  
  
Royal chocolat et macarons

**MERCREDI 10 FEVRIER 2021**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Gambas sautés, bisque crémée,  
bonbon de tomate cerise  
  
Côte de bœuf grillée sauce  
béarnaise et pommes Pont  
Neuf  
Comme un baba flambé au  
rhum en salle sur un salpicon  
de fruits

**MERCREDI 12 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO**

Quiche à la julienne de légumes  
  
Poulet rôti, pommes allu-  
mettes

  
**Lycée**  
Professionnel  
**DE CROISSET**

**Réservations au**

**06 40 53 02 64**

**Ou par mail:**

[restaurantdecroisset@gmail.com](mailto:restaurantdecroisset@gmail.com)

**Un parking est réservé à notre  
Clientèle, dans la  
Cour d'honneur  
du Lycée**





**MARDI 16 FEVRIER 2021**

**FORMULE CONCEPT**

Œufs en 2 cuissons et fricassée de champignons

Sole meunière, pommes persillées et flan d'épinards

Sticky toffee pudding, cocktail à l'irish coffee et sa boule de glace

**MERCREDI 17 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO**

Calamars farcis du Cap Corse

Tian de légumes

Fiadone et glace vanille



**LUNDI 15 FEVRIER 2021**

**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

**BRUNCH**

Œufs brouillés bacon et

Saucisses

Tartare bœuf et saumon

Salade de fruits frais

**MARDI 16 FEVRIER 2021**

**FORMULE DECOUVERTE**

Saumon mariné à l'aneth et au citron vert, crème aux herbes et blinis maison

Coquelet à la diable / légumes grillés / pommes pailles

Moelleux marrons, caramel au romarin

**MERCREDI 17 FEVRIER 2021**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Ris de veau braisé à blanc

Sole grillée au beurre d'agrumes, artichaut en

Barigoule

Fiadone et glace vanille

**Lycée**  
Professionnel  
**DE CROISSET**







**MARDI 9 MARS 2021**

**FORMULE CONCEPT**

Encornet farci aux fruits secs,  
aubergine grillée  
Ou  
Quenelle de merlan, sauce  
Américaine

Selle d'agneau rôtie, jus de  
navarin au garam massala,  
légumes printaniers

**MERCREDI 10 MARS 2021**

**FORMULE DUO**

Pavé de cabillaud cuit sur la  
peau, émulsion de fumet à la  
badiane (service à l'Anglaise)  
Ragout de fêvette et chips de  
patate douce

Le véritable Sticky toffee  
pudding glace vanille maison



**LUNDI 8 MARS 2021**

**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Potage julienne d'Arblay, petits  
coquillages persillés

Navarin d'agneau printanier

Tarte aux pommes

**MARDI 9 MARS 2021**

**FORMULE DECOUVERTE**

Mi-cuit de thon en sésame, le cèleri  
et la Granny Smith en harmonie

Magret de canard pané à la dra-  
gée, purée fine de panais et  
pommes rôties à la lavande

Entremet Tahiti aux fruits  
exotiques

**MERCREDI 10 MARS 2021**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Velouté de moules aux  
paillettes

Filet de canette aux cerises,  
légumes fanes et racines

Étuvés aux épices

Le véritable Sticky toffee  
pudding glace vanille maison

**JEUDI 11 MARS 2021**

**FORMULE DUO**

Poulet rôti pommes allumettes

Crèmeux agrumes sur un sablé  
breton

**VENDREDI 12 MARS 2021**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde « surprise »  
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence d'Amérique du Nord

**VENDREDI 12 MARS 2021**

**FORMULE DUO**

Coquelet contisé au chorizo, riz  
façon Paëlla

Sablé breton mousse au  
chocolat

**LUNDI 15 MARS 2021**

**DUO OU CLASSIQUE**

Quiche océane, salade de fenouil  
au safran

Fricassée de poulet label rouge à  
l'estragon, garniture grand-mère

Salade de fruits frais



**JEUDI 18 MARS 2021**

**FORMULE DE COUVERTE**

Darne de colin pochée, beurre  
citronné, méli-mélo de légumes  
vapeur

Crèmeux agrumes sur sablé breton



**VENDREDI 19 MARS 2021**

**FORMULE DUO**

Tronçon de turbot poché, sauce  
Hollandaise, duo de courgettes  
gratinées

Sablé breton et mousse au  
chocolat

**JEUDI 18 MARS 2021**

**Soirée**

**FORMULE CONCEPT**

Dorade entière

Ou

Filet mignon de veau pané à

l'estragon

Poire pochée au vin rouge et aux  
épices

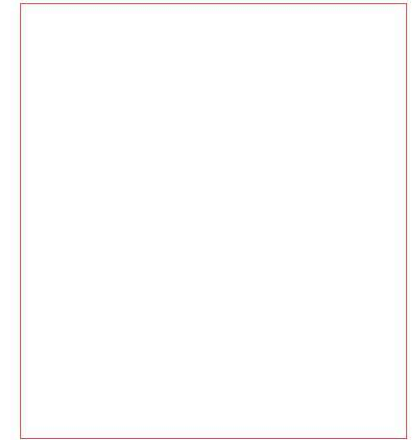
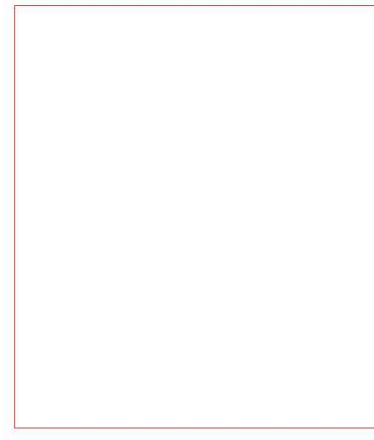
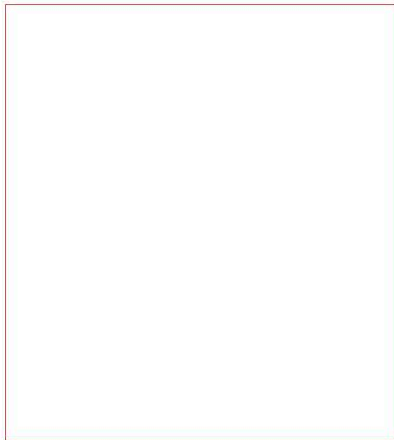


**MARDI 23 MARS 2021**

**FORMULE CONCEPT**

Pavé de loup en croûte de  
pommes de terre, asperges au  
lard  
Ou  
Steak au poivre

Tartelettes au chocolat et  
framboise



**JEUDI 25 MARS 2021**

**Soirée**

**FORMULE CONCEPT**

Ribs servis en barbecue pomme  
rôti  
Ou  
Risotto de fregola aux coques  
et palourdes

Tiramisu à l'italienne





**MARDI 30 MARS 2021**

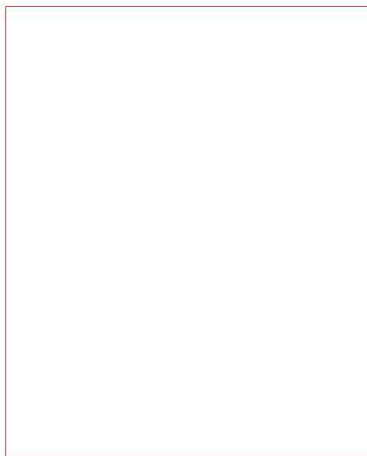
**FORMULE CONCEPT**

Gaspacho de tomate, bavarois  
d'avocat

Ou

Œuf poché basquaise

Pavé de cabillaud en glacis de  
bourride, légumes de  
printemps



Un parking est réservé à notre  
Clientèle,

dans la cour d'honneur du Lycée.

Pour être certain d'avoir une  
table pour le menu de votre  
choix, pensez à appeler le

06 40 02 64

Ou par mail:

restaurantdecroisset@gmail.com



**LUNDI 29 MARS 2021**

**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Assiette Scandinave

Blanquette de veau à l'ancienne

Crème brûlée



Nous prenons vos réservations au

06 40 53 02 64

Ou par mail:

restaurantdecroisset@gmail.com

Nos soirées  
commencent

à 19h

et se terminent à 21h20

**Un parking est  
réservé  
à notre Clientèle,  
dans la  
cour d'honneur  
du Lycée.**

**MARDI 06 AVRIL 2021**

**FORMULE CONCEPT**

Croustillant de saumon, jus de  
poulet, pommes rissolées et  
petits oignons  
**ou** Suprême de pintade en  
croûte d'herbes

Baba au rhum, chantilly  
fondante



**JEUDI 08 AVRIL 2021**

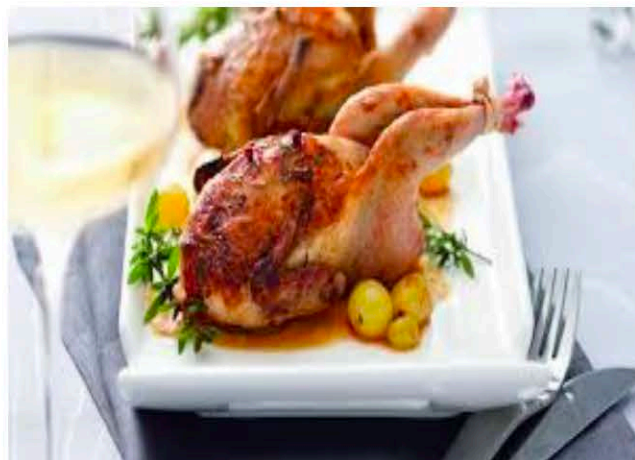
**Soirée**

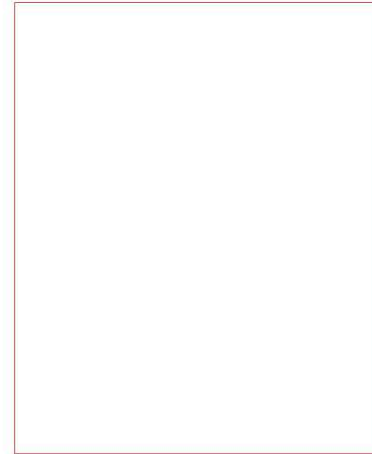
**FORMULE CONCEPT**

Autour du magret  
**ou**  
Pavé de cabillaud à la  
citronnelle servi en papillote  
Moelleux aux marrons



**Lycée**  
Professionnel  
**DE CROISSET**





**LUNDI 12 AVRIL 2021**

**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

Ceufs farcis Chimay

Pavé de saumon grillé, sauce vierge

Ananas réalisé en salle



**JEUDI 15 AVRIL 2021**

**Soirée**

**FORMULE CONCEPT**

Poulpe à la galicienne

**ou**

Pluma ibérique ,piperade

Charlotte aux fraise





**MARDI 20 AVRIL 2021**

**FORMULE CONCEPT**

Couscous de lotte et langoustine à l'orange et aux épices

Ananas caramélisé, sorbet yogourt

**Ou**

Tarte chocolat, crèmeux citron et meringues

**MERCREDI 21 AVRIL 2021**

**FORMULE DUO**

Sole meunière , pommes tapées , flan de légumes

Tartelette orange /chocolat, sorbet

**LUNDI 19 AVRIL 2021**

**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

Assiette de charcuterie

Filet de daurade en aioli et petits légumes

Tarte caramel et noix, crème anglaise

**MARDI 20 AVRIL 2021**

**FORMULE DECOUVERTE**

Feuilleté d'asperges cuites comme une barigoule , sauce mousseline.

Darne de saumon grillée, Sauce choron, pomme de terre en surprise, ragoût d'artichauts poivrade

Déclinaison de desserts en pâte à chou

**MERCREDI 21 AVRIL 2021**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Encornet farci au brocciu , coulis de tomates

Côte de Bœuf sauce bordelaise artichaut barigoule

Tartelette orange chocolat et son sorbet



**Lycée**  
Professionnel  
**DE CROISSET**



**Pensez à  
réserver pour  
votre soirée  
du  
jeudi 14 mai**





**MARDI 11 MAI 2021**

**FORMULE CONCEPT**

Saumon fumé tiède aux pommes ratte , vinaigrette aux herbes

Pavé de bœuf à la moutarde de Meaux, jeunes poireaux et frites de Cantal

**ou**

Loup grillé, émulsion de beurre au pastis

**MERCREDI 12 MAI 2021**

**FORMULE DUO**

Assortiment de spécialités niçoises et méditerranéenne

Tarte aux fraises et crème d'amande - sorbet fraise maison



**LUNDI 10 MAI 2021**

**FORMULE DUO ou CLASSIQUE**

Gaspacho de tomate.

Tartare de bœuf et ses condiments, pommes "allumette"

Soufflé renversé au fromage blanc et citron vert

**MARDI 11 MAI 2021**

**FORMULE DECOUVERTE**

Crêpe soufflé aux champignons, jeunes pousses

Loup rôti au fenouil sauce anisée , pommes croquettes

Fruits d'été en sabayon léger au champagne

**MARDI 12 MAI 2021**

**FORMULE GASTRONOMIQUE**

Terrine aux 2 saumons

Carré d'agneau rôti en viennoise de moutarde, petits pois à la française.

Tarte aux fraises et crème d'amande - sorbet fraise maison







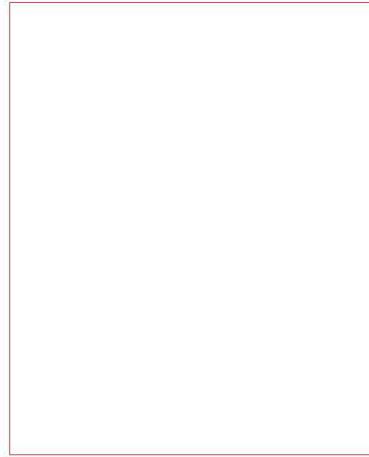
**MARDI 18 MAI 2021**

**FORMULE CONCEPT**

Pavé de cabillaud, risotto vert.

Tuile chocolat et sauce chocolat au lait  
Ou

Pavlova aux fruits de saison



**JEUDI 20 MAI 2021**

**FORMULE DUO**

Quiche à la julienne de légumes

Darne de colin pochée, beurre citronné, méli-mélo de légumes vapeur

**VENDREDI 21 MAI 2021**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde " surprise"  
élaboré par les terminales bac pro

thème : Influences d'Amérique du sud

**LUNDI 17 MAI 2021**

**FORMULE DUO OU CLASSIQUE**

Rouleaux de printemps

Curry de volaille et compotée de fruits

Tarte aux framboises

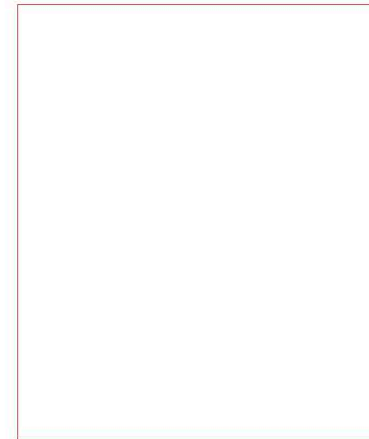
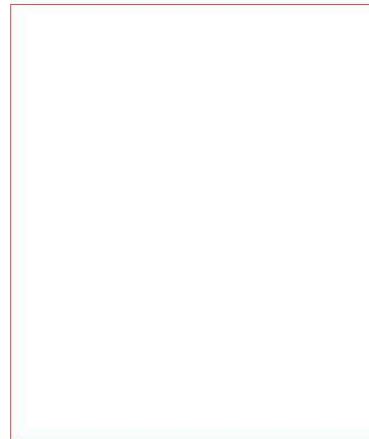
**MARDI 18 MAI 2021**

**FORMULE DECOUVERTE**

Œufs Massena : œufs label rouge, fond d'artichaut breton frais , béarnaise « allégée »

Daurade, fenouil confit , riz sauvage aux petits légumes, émulsion fenouil parmesan.

Fraisier

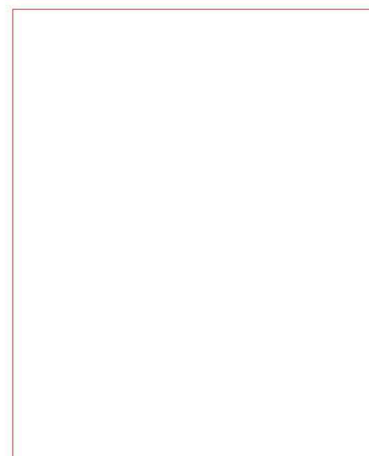


**VENDREDI 21 MAI 2021**

**FORMULE DUO**

Quiche lorraine

Tronçon de turbot poché sauce Hollandaise, duo de choux gratinés





**JEUDI 27 MAI 2021  
FORMULE DUO**

Primeurs de légumes à la grecque, poivrons confits

Sole meunière, pommes tapée

**VENDREDI 28 MAI 2021**

**FORMULE DUO DU MONDE**

Menu du monde “ surprise”  
élaboré par les terminales bac  
pro  
thème : Influences d’Amérique  
du Nord



**VENDREDI 28 MAI 2021  
FORMULE DUO**

Champignons à la grecque, to-  
mates confites et tzatziki

Dos de cabillaud meunière,  
pommes au four, carottes miel et  
cumin



**Nous vous attendons  
fin septembre 2021  
et vous souhaitons un  
BEL ÉTÉ A TOUS**

