

Restaurant d'application

# Terre des Délices

Lycée Professionnel Les Terres Rouges  
86400 CIVRAY

Réservations : 05 49 87 04 50

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Email : [terredesdelices@gmail.com](mailto:terredesdelices@gmail.com)

Réservation en ligne : [www.restaurant-terredesdelices.fr](http://www.restaurant-terredesdelices.fr)



Restaurant d'application Terre des Délices

Madame, Monsieur,

Les élèves et les apprentis de la section hôtelière ont le plaisir de vous présenter ci-dessous les menus établis pour les restaurants d'application **du 12 mars au 24 mai 2024**.

Ils vous remercient par avance pour votre implication et votre participation à leur formation.

Chaque jour, au déjeuner, nous vous proposons le menu à **14,00 €**.

Le mardi midi, un menu à **19,00 €**, cocktail et/ou fromage compris.

Le jeudi soir, le menu à **24,00 €**, cocktail et/ou fromage compris.

Pour des raisons d'ordre pédagogique, il peut arriver que des modifications soient effectuées dans les menus. Nous vous remercions par avance pour votre compréhension.

L'accueil des convives se fait à **12h15** pour les déjeuners et **19h15** pour les dîners.

Les élèves devant être libérés à **14h00** et **21h30**.



| <b>Mardi 12.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                | <b>Mercredi 13.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
|--|----------------|--|----------------|
| Terre des Délices 2  | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 1  | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Étape gourmande : L'Île de France</i></p> <p><i>Potage Saint Germain</i><br/>***</p> <p><i>Bouchée à la reine</i><br/>***</p> <p><i>Déclinaison de Brie de Meaux et Coulommiers</i><br/>***</p> <p><i>Fontainebleau</i></p>  |                | <p><i>Œufs en meurette</i><br/>***</p> <p><i>Parmentier de bœuf, espuma de moutarde</i><br/>***</p> <p><i>Autour de la praline</i></p>   |                |
| <b>Mercredi 13.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                | <b>Jeudi 14.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                |
| Terre des Délices 2  | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 1  | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Assiette de fruits de mer</i><br/>***</p> <p><i>Darne de saumon grillée, beurre blanc, carottes glacées et riz pilaf</i><br/>***</p> <p><i>Profiteroles</i></p>  |                | <p><i>Ficelle picarde</i><br/>***</p> <p><i>Poulet à la bière et à la moutarde, pommes de terre et endives braisées</i><br/>***</p> <p><i>Poire flambée, sauce chocolat</i></p>                |                |
| <b>Jeudi 14.03.2024</b><br><b>Au dîner</b>   |                | <b>Vendredi 15.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
| Terre des Délices 1  | <b>24,00 €</b> | Terre des Délices 1  | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i><br/>***</p> <p><i>Cocotte d'escargots</i><br/>***</p> <p><i>Estouffade de bœuf à la bourguignonne</i><br/>***</p> <p><i>Plateau de fromages</i><br/>***</p> <p><i>Tarte fine aux pommes, coupe glacée pommes et pain d'épices</i></p> |                | <p><i>Tartare de crabe et mangue au miel de bière</i><br/>***</p> <p><i>Carré d'agneau rôti, échalion confit et pommes Darphin</i><br/>***</p> <p><i>Moelleux chocolat, crème anglaise</i></p> |                |

| <b>Mardi 19.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                | <b>Mercredi 20.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                |
|---|----------------|---|----------------|
| Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> |
| <p><b>Étape gourmande : Le Centre-Val de Loire</b></p> <p><i>Asperges en vinaigrette</i><br/>***</p> <p><i>Escalope de veau, garniture forestière</i><br/>***</p> <p><i>Saint Maure de Touraine</i><br/>***</p> <p><i>Poire Belle Angevine</i></p>                                      |                | <p><i>Assiette de charcuterie</i><br/>***</p> <p><i>Steak au poivre, frites maison et salade verte</i><br/>***</p> <p><i>Bavarois</i></p>                                 |                |
| <b>Jeudi 21.03.2024</b><br><b>Au dîner</b>  |                | <b>Vendredi 22.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                |
| Terre des Délices 1   | <b>24,00 €</b> | Terre des Délices 1   | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i><br/>***</p> <p><i>Carpaccio de bœuf, pesto et Parmesan</i><br/>***</p> <p><i>Selle d'agneau en croûte d'ail vert, haricots blancs au romarin</i><br/>***</p> <p><i>Plateau de fromages</i><br/>***</p> <p><i>Mille-feuille fraise-pistache</i></p> |                | <p><i>Terrine de campagne</i><br/>***</p> <p><i>Pavé de maigre, feuilles de chou farcies d'embeurrée, coulis de butternut</i><br/>***</p> <p><i>Crêpes aux pommes</i></p> |                |
| <b>Mardi 26.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                | <b>Mercredi 27.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                |
| Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 1   | <b>14,00 €</b> |
| <p><b>Étape gourmande</b></p> <p><i>L'Aquitaine</i></p>   |                | <p><i>Verrine de saumon fumé, crème ciboulette et avocat</i><br/>***</p> <p><i>Le véritable aioli</i><br/>***</p> <p><i>Tarte aux fruits exotiques</i></p>                |                |

| <b>Mercredi 27.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                | <b>Jeudi 28.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
|---|----------------|---|----------------|
| Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Ardoise de charcuterie</i><br/>***</p> <p><i>Poulet Vallée d'Auge, pommes vapeur</i><br/>***</p> <p><i>Île flottante</i></p>  |                | <p><i>Ardoise de poissons fumés</i><br/>***</p> <p><i>Goujonnettes de poisson frit, sauce tartare, pommes Pont Neuf</i><br/><b>ou</b><br/><i>Pièce du boucher, pommes Pont Neuf</i><br/>***</p> <p><i>Dartois amandes et poires</i></p> |                |
| <b>Jeudi 28.03.2024</b><br><b>Au dîner</b>  |                | <b>Vendredi 29.03.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                |
| Terre des Délices 1   | <b>24,00 €</b> | Terre des Délices 1   | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i><br/>***</p> <p><i>Salade périgourdine</i><br/>***</p> <p><i>Filet de bœuf, sauce au foie gras, pommes paillason</i><br/>***</p> <p><i>Plateau de fromages</i><br/>***</p> <p><i>Pièce montée</i></p> |                | <p><i>Tarte aux poireaux</i><br/>***</p> <p><i>Poulet rôti contisé au chorizo, riz façon paëlla</i><br/>***</p> <p><i>Crème brûlée à la fève de tonka</i></p>   |                |
| <b>Mardi 02.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                | <b>Mardi 02.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
| Terre des Délices 1   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> |
| <p><b>Menu végétal</b></p> <p><i>Tartare de betteraves, sorbet betterave et balsamique</i><br/>***</p> <p><i>Seitan laqué à la cerise, rösti et légumes glacés</i><br/>***</p> <p><i>Moelleux au chocolat, pop-corn et tonka</i></p>      |                | <p><b>Étape gourmande : Pays basque</b></p> <p><i>Œuf poché sur piperade et tristonna</i><br/>***</p> <p><i>Axoa, pommes grenaille</i><br/>***</p> <p><i>Ossau Iraty</i><br/>***</p> <p><i>Gâteau basque</i></p>                        |                |

| <b>Jeudi 04.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                | <b>Vendredi 05.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
|---|----------------|--|----------------|
| Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 1  | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Œufs mollets à la florentine</i><br/>***</p> <p><i>Carré d'agneau rôti, sauce aux morilles et garniture primeur</i><br/>***</p> <p><i>Cornuelle Chantilly</i></p>   |                | <p><i>Œuf poché sur fricassée de champignons</i><br/>***</p> <p><i>Carré d'agneau rôti, pommes Darphin et choux de Bruxelles</i><br/>***</p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>            |                |
| <b>Mardi 09.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                | <b>Mercredi 10.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
| Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 1  | <b>14,00 €</b> |
| <p><b>Étape gourmande : L'Auvergne</b></p> <p><i>Salade auvergnate de betterave et noix</i><br/>***</p> <p><i>Petit salé aux lentilles</i><br/>***</p> <p><i>Trio auvergnat</i><br/>***</p> <p><i>Fougnarde</i></p> |                | <p><i>Œufs cocotte</i><br/>***</p> <p><i>Limande meunière, risotto de courgettes et champignons</i><br/>***</p> <p><i>Profiteroles</i></p>   |                |
| <b>Mercredi 10.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                | <b>Jeudi 11.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                |
| Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 2  | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Bruschetta</i><br/>***</p> <p><i>Carré de porc, sauce aigre-douce, écrasé de pommes de terre</i><br/>***</p> <p><i>Tarte feuilletée aux fruits</i></p>  |                | <p><i>Crêpe farcie océane</i><br/>***</p> <p><i>Darne de saumon pochée, beurre blanc, flan d'épinards et pommes vapeur safranées</i><br/>***</p> <p><i>Mousse aux deux chocolats</i></p> |                |

| <b>Vendredi 12.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                | <b>Mardi 30.04.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
|---|----------------|---|----------------|
| Terre des Délices 1   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Œufs mollets à la florentine</i><br/>***</p> <p><i>Darne de saumon grillée, pommes à l'anglaise safranées et sauce béarnaise</i><br/>***</p> <p><i>Tartelette aux fraises, façon sablé breton</i></p> |                | <p><b>Étape gourmande : Rhône-Alpes</b></p> <p><i>Salade de lentilles du Puy en Velay</i><br/>***</p> <p><i>Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz</i><br/>***</p> <p><i>Saint Nectaire pané aux noisettes, mesclun</i><br/>***</p> <p><i>Galette bressane aux pralines</i></p> |                |
| <b>Jedi 02.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                | <b>Jedi 02.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                |
| Terre des Délices 1   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 2   | <b>14,00 €</b> |
| <p><i>Assiette italienne</i><br/>***</p> <p><i>Chevreau à l'ail vert, poêlée d'asperges et pommes de terre de l'île de Ré</i><br/>***</p> <p><i>Crumble aux pommes</i></p>                                  |                | <p><i>Déclinaison de saumon</i><br/>***</p> <p><i>Lieu jaune en papillote, chutney de légumes et riz créole</i><br/>***</p> <p><i>Tiramisu</i></p>  |                |
| <b>Vendredi 03.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                | <b>Mardi 07.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
| Terre des Délices 1   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 1   | <b>17,00 €</b> |
| <p><i>Chipirons sautés en persillade</i><br/>***</p> <p><i>Entrecôte double, pommes Pont Neuf, sauce béarnaise</i><br/>***</p> <p><i>Fraise façon Melba</i></p>   |                | <p><b>Menu Examen</b></p> <p><b>Réservations sous forme de tables de 4 couverts et de 2 couverts</b></p>  |                |

| <b>Mardi 14.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                | <b>Mercredi 15.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
|---|----------------|--|----------------|
| Terre des Délices 1   | <b>17,00 €</b> | Terre des Délices 1  | <b>17,00 €</b> |
| <b>Menu Examen</b><br><br><i>Réservations sous forme de tables de 4 couverts et de 2 couverts</i>   |                | <b>Menu Examen</b><br><br><i>Réservations sous forme de tables de 4 couverts et de 2 couverts</i>  |                |
| <b>Mercredi 15.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                | <b>Judi 16.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
| Terre des Délices 2   | <b>17,00 €</b> | Terre des Délices 2  | <b>14,00 €</b> |
| <b>Menu Examen</b><br><br><i>Réservations sous forme de tables de 4 couverts et de 2 couverts</i>   |                | <i>Verrine d'avocat et cocktail de crevettes</i><br>***<br><i>Steak au poivre, purée façon Joël Robuchon et légumes glacés</i><br>***<br><i>Café liégeois</i><br><b>ou</b><br><i>Chocolat liégeois</i> |                |
| <b>Vendredi 17.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                | <b>Mardi 21.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>  |                |
| Terre des Délices 1   | <b>14,00 €</b> | Terre des Délices 2  | <b>14,00 €</b> |
| <i>Feuilleté d'asperges, sauce mousseline</i><br>***<br><i>Magret de canard à l'orange, pommes croquette</i><br>***<br><i>Panna Cotta aux fruits rouges</i> |                | <b>Étape gourmande</b><br><br><i>Les Outre-mers</i>  |                |



| <b>Jeudi 23.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>                                    |                | <b>Vendredi 24.05.2024</b><br><b>Au déjeuner</b>   |                |
|--|----------------|--|----------------|
| Terre des Délices 1  | <b>17,00 €</b> | Terre des Délices 1  | <b>14,00 €</b> |
| <b>Menu Examen</b><br><br><b>Réservations sous forme de tables de 2 couverts</b> |                | <i>Cervelle de canut</i><br>***<br><i>Entrecôte double grillée pour deux, sauce béarnaise et pommes Pont Neuf</i><br>***<br><i>Œufs à la neige</i> |                |

*Ce livret est le dernier de l'année scolaire.*

*Les élèves et les apprentis ont besoin de vous et tous comptent sur votre présence, en particulier lors des sessions d'examen.*

*Nous vous remercions de votre fidélité et de votre participation active à la réussite de nos élèves et de nos apprentis.*

*La section hôtelière*