

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 3 avril au 15 juin 2023**.

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

Chaque jour, au déjeuner, nous vous proposons le menu à **12,50 €**.

Le mardi midi, un menu à **17,50 €**, cocktail et/ou fromage compris.


Le jeudi soir, le menu à **22,50 €**, 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 **22h00**.



<b>Lundi 03.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 04.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Cocktail de crevettes, mayonnaise acidulée</i> ***</p> <p><i>Parmentier de canard, jeunes pousses d'épinards</i> ***</p> <p><i>Tarte aux fraises</i></p>		<p><i>Crème brûlée au Rocamadour et ail rose</i> ***</p> <p><i>Cassoulet toulousain</i> ***</p> <p><i>Pastissou aveyronnais</i></p>	
<b>Mercredi 05.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 05.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Verrine de saumon fumé, crème ciboulette et avocat</i> ***</p> <p><i>Le véritable aioli</i> ***</p> <p><i>Tarte aux fruits exotiques</i></p>		<p><i>Ardoise de charcuteries</i> ***</p> <p><i>Poulet Vallée D'Auge, pommes vapeur</i> ***</p> <p><i>Pithiviers et brioche des Rois</i></p>	
<b>Jeudi 06.04.2023</b> <b>Au dîner</b>		<b>Vendredi 07.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>22,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Salade périgourdine</i> ***</p> <p><i>Filet de bœuf, sauce aux cèpes, pommes paillasson</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Pièce montée</i></p>		<p><i>Salade de chèvre chaud</i> ***</p> <p><i>Contre filet rôti, asperges vertes et frites de patates douces</i> ***</p> <p><i>Dame blanche</i></p>	

<b>Lundi 24.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 25.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Cocktail de crevettes, mayonnaise acidulée</i> ***</p> <p><i>Parmentier de canard, jeunes pousses d'épinards</i> ***</p> <p><i>Tarte aux fraises</i></p>		<p><i>Bavarois d'asperges des Landes sur biscuit à la tomate confite</i> ***</p> <p><i>Paupiette de merlu de Gascogne, pommes de terre de Ré</i> ***</p> <p><i>Tourtière gasconne</i></p>	
<b>Mercredi 26.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 26.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>15,00 €</b>	Terre des Délices 1	<b>15,00 €</b>
<p><b><i>Menu Examen</i></b></p> <p><b><i>Réservation sous forme de tables de 4 couverts et de tables de 2 couverts</i></b></p>		<p><b><i>Menu Examen</i></b></p> <p><b><i>Réservation sous forme de tables de 2 couverts</i></b></p>	
<b>Jeudi 27.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Jeudi 27.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Brasserie	<b>2,50 €</b>
<p><i>Antipasti</i> ***</p> <p><i>Bar à pâtes fraîches maison, sauces au choix</i> ***</p> <p><i>Tiramisu au café</i> <b>ou</b> <i>Tiramisu aux fruits rouges</i></p>		<p><i>Petit-déjeuner continental à partir de 10h15</i></p> 	

<b>Vendredi 28.04.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 02.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>15,00 €</b>
<p><i>Tartare de saumon</i> ***</p> <p><i>Sole meunière et légumes glacés</i> ***</p> <p><i>Tartelette aux fraises</i></p>		<p><b>Menu Examen</b></p> <p><b>Réservation sous forme de tables de 4 couverts et de tables de 2 couverts</b></p>	
<b>Jedi 04.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Vendredi 05.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>15,00 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><b>Menu Examen</b></p> <p><b>Réservation sous forme de tables de 2 couverts</b></p>		<p><i>Assiette italienne</i> ***</p> <p><i>Escalope milanaise, spaghetti</i> ***</p> <p><i>Tiramisu aux fraises</i></p>	
<b>Mardi 09.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Vendredi 12.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>15,00 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><b>Menu Examen blanc</b></p> <p><b>Réservation sous forme de tables de 4 couverts et de tables de 2 couverts</b></p>		<p><i>Moules marinières <b>ou</b> à la crème, frites à volonté</i> ***</p> <p><i>Fraises Melba</i> <b>ou</b> <i>Fromage blanc et son coulis de fruits rouges</i></p>	

<b>Lundi 15.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 16.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Œufs en meurette</i> ***</p> <p><i>Lotte en croûte d'herbes, risotto aux asperges</i> ***</p> <p><i>Tarte au citron meringuée</i></p>		<p><i>Ossau Iraty en beignet croquant, poussière d'herbes fraîches et chorizo</i> ***</p> <p><i>Minute de thon de Gascogne en croûte de sésame, lentilles vinaigrette et légumes à la basquaise</i> ***</p> <p><i>Dôme de chocolat de Bayonne, cœur crémeux au piment vert</i></p>	
<b>Lundi 22.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Lundi 22.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Œufs en meurette</i> ***</p> <p><i>Lotte en croûte d'herbes, risotto aux asperges</i> ***</p> <p><i>Tarte au citron meringuée</i></p>		<p><i>Antipasti</i> <b>ou</b> <i>Assiette de charcuteries italiennes</i> ***</p> <p><i>Pizza au choix</i> ***</p> <p><i>Tiramisu</i> <b>ou</b> <i>Citron givré</i></p>	
<b>Mercredi 24.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 24.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Salade niçoise</i> ***</p> <p><i>Côtes d'agneau de Sisteron aux herbes, ratatouille</i> ***</p> <p><i>Déclinaison autour de l'abricot</i></p>		<p><i>Tartine campagnarde</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti, pommes de terre sautées et salade vertes</i> ***</p> <p><i>Fraises Melba</i></p>	

<b>Jeudi 25.05.2023</b> <b>Au dîner</b>		<b>Vendredi 26.05.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>22,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Antipasti</i> ***</p> <p><i>Bouillabaisse</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Carnaval de Menton</i></p>		<p><i>Salade de tomates et Mozzarella</i> ***</p> <p><i>Filet de dorade aux olives, ratatouille fine et pommes grenaille</i> ***</p> <p><i>Mousse au citron</i></p>	
<b>Jeudi 01.06.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Vendredi 02.06.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>17,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><b>Menu Locavore</b></p> <p><i>Apéritif, entrée, plat, fromages et dessert</i></p> <p><i>100% local</i></p> <p><i>réalisé dans le cadre du Chef d'œuvre par les élèves de Terminale CAP</i></p>		<p><i>Cocktail déjeunatoire autour de planches, tapas et antipasti</i></p>	
<b>Lundi 05.06.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 07.06.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Gaspacho de melon à la menthe</i> ***</p> <p><i>Dos de cabillaud rôti, aubergine en deux façons</i> ***</p> <p><i>Aumonière de fruits de saison</i></p>		<p><i>Salade niçoise</i> ***</p> <p><i>Bruschetta, pommes grenailles et salade verte</i> ***</p> <p><i>Tiramisu aux fruits rouges</i></p>	

<b>Jeudi 08.06.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Vendredi 09.06.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Salade de fenouil aux agrumes</i> ***</p> <p><i>Côte de veau, sauce à la sauge et pommes</i> <i>Pont Neuf</i> ***</p> <p><i>Entremets à la violette</i></p>		<p><i>Brochette de melon et jambon de Parme</i> ***</p> <p><i>Pavé de saumon grillé, poêlée d'asperges</i> ***</p> <p><i>Tartelette aux fraises</i></p>	
<b>Mercredi 14.06.2023</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 14.06.2023</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Planche de charcuteries corses</i> ***</p> <p><i>Échine de porc aux olives, écrasée de</i> <i>pommes de terre au Brocciu</i> ***</p> <p><i>Fiadone au citron</i></p>		<p><i>Gaspacho andalou</i> ***</p> <p><i>Magret de canard, sauce au poivre et</i> <i>tian de légumes</i> ***</p> <p><i>Café gourmand</i></p>	
<b>Jeudi 15.06.2023</b> <b>Au dîner</b>			
Terre des Délices 1			<b>22,50 €</b>
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Ravioles de crevettes en soupe de poissons</i> ***</p> <p><i>Seiche entière à la plancha, persillade et riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Gourmandise de châtaigne</i></p>			



*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*