



Lycée Professionnel Régional Les terres Rouges
Restaurant d'application « *Terre des Délices* »
86400 CIVRAY

Réservations : 05 49 87 04 50 – 05 49 87 05 21

Email : terredesdelices@gmail.com





Restaurant d'application Terre des Délices

Madame, Monsieur,

Les élèves et les apprentis de la section hôtelière ont le plaisir de vous présenter les menus établis pour les restaurants d'application **du 12 mars au 7 mai 2018**. Ils vous remercient par avance pour votre implication et votre participation à leur formation.

Cette année avec l'accueil de nouvelles formations, nos menus évoluent. Chaque jour, au déjeuner, nous vous proposons le menu **à 11,50 €**. Le jeudi soir, le menu **à 21,50 €, cocktail et fromage compris**. Le vendredi midi, un menu **à 17,50 €, cocktail et fromage compris**.


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**. Les réservations peuvent être faites du lundi au vendredi, **de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00**, en appelant au **05 49 87 04 50** ou par mail à l'adresse suivante : terredesdelices@gmail.com

Lundi 12.03.2018 Au déjeuner		Mercredi 14.03.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Saucisson en brioche, sauce Porto</i> ****</p> <p><i>Navarin aux pommes</i> ***</p> <p><i>Génoise aux framboises et Chantilly</i></p>		<p><i>Velouté de chou-fleur, œuf parfait</i> ***</p> <p><i>Ballotine de truite au vin rouge, navets glacés au Porto</i> ***</p> <p><i>Paris-Brest</i></p>	
Jeudi 15.03.2018 Au déjeuner			
Terre des Délices 1			15,50 €
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p><i>Cocktail Saint Patrick</i> ***</p> <p><i>Velouté de petits pois, bacon et biscuits salés</i> <i>Cream of peas, bacon and crackers</i> ***</p> <p><i>Tourte à la viande à la Guinness, purée de choux</i> <i>Steak and Irish stout pie, colcannon</i> ***</p> <p><i>Fromages irlandais</i> <i>Irish cheeses</i> ***</p> <p><i>Milkshake et macarons</i> <i>Special Irish milkshake and green macaroon</i></p> </div>  </div>			
Vendredi 16.03.2018 Au déjeuner		Lundi 19.03.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Velouté Carmen</i> ***</p> <p><i>Pilaf de veau à la bohémienne</i> ***</p> <p><i>Tarte aux myrtilles</i></p>		<p><i>Feuilleté de Saint-Jacques et poireaux à l'huile de truffe</i> ***</p> <p><i>Joue de bœuf comme une carbonnade</i> ***</p> <p><i>Crème brûlée et sa tuile</i></p>	

Mardi 20.03.2018 Au déjeuner		Jeudi 22.03.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Velouté Dubarry</i> ***</p> <p><i>Sauté de veau à la provençale</i> ***</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i></p>		<p><i>Beignets de langoustine, sauce andalouse</i> ***</p> <p><i>Paleron de bœuf braisé, légumes glacés</i> ***</p> <p><i>Crème caramel, Chantilly</i></p>	
Vendredi 23.03.2018 Au déjeuner		Lundi 26.03.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Cygne de tomate et truite fumée</i> ***</p> <p><i>Navarin printanier</i> ***</p> <p><i>Dame blanche</i></p>		<p><i>Tartelette de légumes au Saint-Nectaire</i> ***</p> <p><i>Suprême de poulet mariné au gingembre, chips d'igname</i> ***</p> <p><i>Entremets façon Tiramisu</i></p>	
Lundi 26.03.2018 Au déjeuner		Mardi 27.03.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Avocats aux crevettes</i> ***</p> <p><i>Pigeon en deux cuissons, sauce aigre douce, flan de carottes et riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Tartelette sablée banane-chocolat</i></p>		<p><i>Crème de cèpes au foie gras</i> ***</p> <p><i>Cassoulet</i> ***</p> <p><i>Trilogie de pruneaux d'Agen</i></p>	

Mardi 27.03.2018 Au déjeuner		Mercredi 28.03.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Duchesse de saumon</i> ***</p> <p><i>Navarin d'agneau aux pommes</i> ***</p> <p><i>Poire Belle Hélène</i></p>		<p><i>Salade de hareng saur</i> ***</p> <p><i>Carbonnade flamande</i> ***</p> <p><i>Tarte au sucre</i></p>	
Jeudi 29.03.2018 Au déjeuner		Jeudi 29.03.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Tarte fine aux sardines</i> ***</p> <p><i>Dos de saumon à l'oseille</i> ***</p> <p><i>Choux Chantilly à la violette</i></p>		<p><i>Tourin à l'ail</i> ***</p> <p><i>Carré de porc charcutière, pommes de terre purée et bonbon de tomate</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>	
Jeudi 29.03.2018 Au dîner		Vendredi 30.03.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Croustillant de Maroilles sur lit de roquette</i> ***</p> <p><i>Waterzoï de poulet</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Mille-feuille de pain d'épices aux poires</i></p>		<p><i>Œufs pochés à la bourguignonne</i> ***</p> <p><i>Carré de porc poêlé</i> ***</p> <p><i>Bavarois aux fruits rouges</i></p>	

Mardi 03.04.2018 Au déjeuner		Mardi 03.04.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Duo de truite et grenouille au Riesling</i> ***</p> <p><i>Baeckeoffe</i> ***</p> <p><i>Pain perdu de Kouglof, sorbet Gewurztraminer</i></p>		<p><i>Bavarois de saumon</i> ***</p> <p><i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, mogettes</i> ***</p> <p><i>Bavarois framboise</i></p>	
Mercredi 04.04.2018 Au déjeuner		Vendredi 06.04.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Avocat aux crevettes</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau au lait de coco</i> ***</p> <p><i>Mille-feuilles</i></p>		<p><i>Terrine de campagne</i> ***</p> <p><i>Poulet sauté Duroc, légumes snackés</i> ***</p> <p><i>Jalousie aux abricots</i></p>	
Lundi 23.04.2018 Au déjeuner		Mardi 24.04.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Croustade d'œufs brouillés aux crevettes</i> ***</p> <p><i>Encornets farcis aux deux sauces</i> ***</p> <p><i>Mousseline de fruits façon Pavlova</i></p>		<p><i>Tarte au Maroilles</i> ***</p> <p><i>Potjevlesch aux trois viandes, frites maison</i> ***</p> <p><i>Gaufre, crème brûlée à la chicorée et glace spéculoos</i></p>	

Mercredi 25.04.2018 Au déjeuner		Jeudi 26.04.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Salade de pommes de terre aux herbes et pignons</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau aux petits légumes du marché</i> ***</p> <p><i>Crème caramel</i> ou Crème brûlée</p>		<p><i>Feuilleté d'escargots</i> ***</p> <p><i>Rougets frits et polenta crémeuse</i> ***</p> <p><i>Fruits Condé</i></p>	
Jeudi 26.04.2018 Au déjeuner		Vendredi 27.04.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	17,50 €
<p><i>Salade décomposée</i> ***</p> <p><i>Sole meunière, riz créole et courgettes</i> ***</p> <p><i>Tarte Amandine aux fraises</i></p>		<p><i>Tartare de saumon et blinis</i> ***</p> <p><i>Création autour du magret de canard en deux cuissons et légumes du marché</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Verrine Champagne et cerises</i></p>	
Lundi 30.04.2018 Au déjeuner		Lundi 30.04.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	2,50 €
<p><i>Œufs pochés à la florentine, tuile de Parmesan</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti Duroc, pommes allumette, sauce tartare et asperges tièdes</i> ***</p> <p><i>Tarte aux fraises</i></p>		<p><i>Petit-Déjeuner à la carte à partir de 10h15</i></p> 	

Jeudi 03.05.2018 Au déjeuner		Jeudi 03.05.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Soufflé au saumon, coulis de tomate et céleri</i> ***</p> <p><i>Salmis de pintadeau, lasagnes de légumes</i> ***</p> <p><i>Charlotte aux fraises, écume de basilic, caramel de balsamique</i></p>		<p><i>Allumettes au fromage</i> ***</p> <p><i>Magret de canard au vinaigre de framboise, pommes duchesse</i> ***</p> <p><i>Mousse au chocolat et sa tuile</i></p>	
Vendredi 04.05.2018 Au déjeuner		Lundi 07.05.2018 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	17,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Saint-Jacques à l'anis vert</i> ***</p> <p><i>Salmis de pintadeau, lasagnes de légumes</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Création autour de la fraise façon charlotte</i></p>		<p><i>Asperges, sauce mousseline</i> ***</p> <p><i>Estouffade de bœuf bourguignon, tagliatelles</i> ***</p> <p><i>Miroir framboise-passion</i></p>	

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.

La section hôtelière