

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

Réservation en ligne via notre page Facebook :

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 16 décembre 2019 au 20 mars 2020**.

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

Chaque jour, au déjeuner, nous vous proposons le menu **à 11,50 €**.

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

Le jeudi soir, le menu **à 21,50 €, 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**.



**LYCEE PROFESSIONNEL
LES TERRES ROUGES**

Lundi 16.12.2019

Au déjeuner

Terre des Délices 1

20,00 €

Mise en bouche

Déclinaison de foie gras

Pavé de kangourou, sauce marchand de vin, crosnes

Assiette de fromages

Bûche glacée



Mardi 17.12.2019

Au déjeuner

Terre des Délices 1

20,00 €

Mise en bouche

Panna Cotta de foie gras, crumble de pain d'épices, cannelloni végétal de tourteau

Dinde au chocolat, toasts de patate douce et chips de manioc

Assiette de fromages

Bûche acidulée du Levant



Mardi 17.12.2019

Au déjeuner

Terre des Délices 2

20,00 €

Mise en bouche

Foie gras de canard mi-cuit aux figues

Tournedos au poivre, pommes boulangères aux cèpes

Assiette de fromages

Mousse passion



Jeudi 19.12.2019

Au déjeuner

Terre des Délices 1

20,00 €

Mise en bouche

Crème de lentilles et émulsion de lard fumé

Burger au foie gras

Assiette de fromages

Parfait d'orange glacée au Grand-Marnier, écume chocolat



Vendredi 20.12.2019

Au déjeuner

Terre des Délices 1

20,00 €

Mise en bouche

Huîtres chaudes et terrine de foie gras

Pavé de biche, sauce Grand Veneur

Assiette de fromages

Croque-agrumes croustillant



Vendredi 20.12.2019

Au déjeuner

Terre des Délices 2

20,00 €

Mise en bouche

Assiette de fruits de mer

Magret de canard Rossini, pommes Amandine, trompettes à la crème

Assiette de fromages

Bûche aux fruits



Mardi 07.01.2020 Au déjeuner		Mardi 07.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p>Restauration à thème brasserie</p> <p><i>Flammenküche</i> ***</p> <p><i>Choucroute de la mer</i> ***</p> <p><i>Moelleux chocolat</i></p>		<p><i>Crème Dubarry</i> ***</p> <p><i>Poisson en papillote, chutney de légumes et riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Crème catalane</i></p>	
Mercredi 08.01.2012 Au déjeuner		Mercredi 08.01.2012 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Piementos del piquillos farcis à la morue</i> ***</p> <p><i>Magret de canard rôti, jus corsé au miel et déclinaison du potager</i> ***</p> <p><i>Forêt noire</i></p>		<p><i>Amuse-bouche</i> ***</p> <p><i>Choucroute de la mer</i> ***</p> <p><i>Tarte fine aux mirabelles flambées</i></p>	
Jeudi 09.01.2020 Au dîner		Vendredi 10.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Pot-au-feu de foie gras et chou vert</i> ***</p> <p><i>Noisette de chevreuil des chasses d'Alsace, sauce Grand Veneur</i> ***</p> <p><i>Chariot de fromages</i> ***</p> <p><i>Forêt noire</i></p>		<p><i>Tulipe d'œuf poché, sauce hollandaise</i> ***</p> <p><i>Pintade poêlée, pommes fondantes</i> ***</p> <p><i>Pithiviers</i></p>	

Vendredi 10.01.2020 Au déjeuner		Mardi 14.01.2020 Au déjeuner	
Brasserie	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Terrine de campagne</i> ***</p> <p><i>Brochettes de poulet grillé à l'américaine</i> ***</p> <p><i>Œufs à la neige</i></p>		<p>Menu l'Italie à la française</p> <p><i>Ravioles de langoustine</i> ***</p> <p><i>Pizza Régina ou Pizza pescator</i> ou <i>Pizza aux fromages</i> ***</p> <p><i>Tiramisu aux agrumes</i></p>	
Mardi 14.01.2020 Au déjeuner		Mercredi 15.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Cocotte d'œufs gratinée</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti, purée de pommes de terre et patates douces</i> ***</p> <p><i>Crêpes soufflées à l'orange</i></p>		<p><i>Aumônière forestière</i> ***</p> <p><i>Magret de canard, sauce au poivre, poêlée de légumes</i> ***</p> <p><i>Pêche Melba</i></p>	
Mercredi 15.01.2020 Au déjeuner		Jeudi 16.01.2020 Au dîner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	21,50 €
<p><i>Salade « O Mafé »</i> ***</p> <p><i>Thiéboudienne sénégalais</i> ***</p> <p><i>Moelleux de semoule au cidre et à la cannelle, sauce abricot</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Accras de manioc</i> ***</p> <p><i>Filet de dorade au massalé, riz sénégalais et achards de légumes</i> ***</p> <p><i>Tartare de fruits et mikatés à la banane</i></p>	

Vendredi 17.01.2020 Au déjeuner		Vendredi 17.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,00 €	Brasserie	11,50 €
<p align="center">Menu Examen</p> <p align="center">Réservation sous forme de tables de 4 couverts et de tables de 2 couverts</p>		<p align="center"><i>Œufs farcis Chimay</i> ***</p> <p align="center"><i>Steak au poivre, pommes Amandine et panais glacés</i></p> <p align="center">ou</p> <p align="center"><i>Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise, pommes Amandine et panais glacés</i> ***</p> <p align="center"><i>Tarte aux pommes, glace vanille</i></p>	
Mardi 21.01.2020 Au déjeuner		Mardi 21.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p align="center">Menu Steak House</p> <p align="center"><i>Œufs mayonnaise ou Salade Caesar</i> ***</p> <p align="center"><i>Brochette de bœuf, sauce barbecue ou Carpaccio de bœuf aux copeaux de chèvre</i> et</p> <p align="center"><i>Pomme de terre au four et sa crème à la ciboulette ou Salade mélangée ou Haricots verts ou Pommes frites</i> ***</p> <p align="center"><i>Café gourmand</i></p>		<p align="center"><i>Assiette océane</i> ***</p> <p align="center"><i>Veau Marengo, purée de pommes de terre</i> ***</p> <p align="center"><i>Paris-Brest</i></p>	
Mercredi 22.01.2020 Au déjeuner		Mercredi 22.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p align="center"><i>Œufs farcis Chimay</i> ***</p> <p align="center"><i>Dos de cabillaud meunière, pommes au four et carottes au cumin</i> ***</p> <p align="center"><i>Plateau de fromages</i> ou</p> <p align="center"><i>Pêche flambée sur glace vanille</i></p>		<p align="center"><i>Planche de charcuterie corse</i> ***</p> <p align="center"><i>Brandade de morue au Brocciu</i> ***</p> <p align="center"><i>Fiadone</i></p>	

Jeudi 23.01.2020 Au déjeuner		Jeudi 23.01.2020 Au dîner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 1	21,50 €
<p><i>Assiette nordique</i> ***</p> <p><i>Blanquette ménagère, riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Œufs à la neige</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Langouste à la bonifacienne</i> ***</p> <p><i>Carré de cochon Santa Fortuna, chartreuse de macaroni et concassée de tomates</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Parfait glacé aux châtaignes</i></p>	
Vendredi 24.01.2020 Au déjeuner		Vendredi 24.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,00 €	Brasserie	11,50 €
<p>Menu Examen</p> <p>Réservation sous forme de tables de 4 couverts et de tables de 2 couverts</p>		<p><i>Beignets de poisson frits</i> ***</p> <p><i>Andouillette grillée, sauce moutarde, trilogie de carottes glacées et polenta crémeuse</i> ***</p> <p><i>Café liégeois</i> ou <i>Chocolat liégeois</i></p>	
Lundi 27.01.2020 Au déjeuner		Lundi 27.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Quiche lorraine</i> ***</p> <p><i>Veau Marengo, purée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Pithiviers</i></p>		<p><i>Omelette aux fines herbes</i> ***</p> <p><i>Pot-au-feu</i> ***</p> <p><i>Chocolat liégeois</i></p>	

Mardi 28.01.2020 Au déjeuner		Mardi 28.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p>Menu Street Food</p> <p><i>Salade composée</i> ***</p> <p><i>Hot-dog ou Cheeseburger ou Tacos</i> et</p> <p><i>Pommes allumette ou Potatoes ou</i> <i>Salade ou Maïs grillé</i> ***</p> <p><i>Donut ou Brownies ou Oréo cream</i> <i>sandwich</i></p>		<p><i>Assiette de charcuteries variées</i> ***</p> <p><i>Sole meunière, pommes à l'anglaise</i> <i>et flan de légumes</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ou <i>Tarte aux pommes</i></p>	
Mercredi 29.01.2020 Au déjeuner		Mercredi 29.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Cocktail d'avocat aux crevettes et</i> <i>pamplemousse</i> ***</p> <p><i>Darne de merlu pochée, beurre</i> <i>citronné et pommes persillées</i> ***</p> <p><i>Fondant au chocolat et sa crème</i> <i>anglaise</i></p>		<p><i>Rouleaux de printemps, sauce</i> <i>gingembre</i> ***</p> <p><i>Porc au caramel, riz cantonais</i> ***</p> <p><i>Tiramisu Coco</i></p>	
Jeudi 30.01.2020 Au déjeuner		Jeudi 30.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Brasserie	2,50 €
<p><i>Œufs brouillés Magda</i> ***</p> <p><i>Poulet grillé à l'américaine</i> ***</p> <p><i>Café liégeois</i></p>		<p><i>Buffet de petit déjeuner à partir de</i> <i>10h15</i></p> 	

Jeudi 30.01.2020 Au dîner		Vendredi 31.01.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Brasserie	2,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Trilogie de maki, soupe chinoise de volaille</i> ***</p> <p><i>Canard laqué sauce aigre-douce, wok de légumes croquants</i> ***</p> <p><i>Ananas caramélisé, glace gingembre</i></p>		<p><i>Petit déjeuner américain à partir de 10h15</i></p> 	
Lundi 03.02.2020 Au déjeuner		Mardi 04.02.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Potage Julienne Darblay</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille à l'ancienne et semoule</i> ***</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i></p>		<p>Menu Vegan</p> <p><i>Riz aux épices et aux lentilles</i> ***</p> <p><i>Butternut farci</i> ***</p> <p><i>Crumble aux pommes</i></p>	
Mercredi 05.02.2020 Au déjeuner		Mercredi 05.02.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Assiette de charcuterie et salade verte</i> ***</p> <p><i>Steak au poivre, jardinière de légumes</i> ***</p> <p><i>Tartelette O'Cara</i></p>		<p><i>Ardoise de jambon de Savoie</i> ***</p> <p><i>Tartiflette et salade</i> ***</p> <p><i>Tarte aux myrtilles</i></p>	

Jeudi 06.02.2020 Au déjeuner		Jeudi 06.02.2020 Au dîner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 1	21,50 €
<p><i>Salade de lentilles</i> ***</p> <p><i>Tête de veau, sauce gribiche et pommes de terre à l'anglaise</i> ***</p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>L'œuf en deux cuissons aux écrevisses</i> ***</p> <p><i>Poularde pochée demi-deuil, sauce suprême</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Nougat glacé de Montélimar</i></p>	
Lundi 10.02.2020 Au déjeuner		Lundi 10.02.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Crème Dubarry</i> ***</p> <p><i>Navarin d'agneau aux pommes</i> ***</p> <p><i>Tarte aux deux chocolats</i></p>		<p><i>Salade lyonnaise</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille à l'ancienne et riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i></p>	
Mardi 11.02.2020 Au déjeuner		Mercredi 12.02.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Menu Roland Garros</i></p> <p><i>Mousse de carottes et épinards</i> ***</p> <p><i>Dôme de saumon en deux textures, sauce crémeuse</i> ***</p> <p><i>Macaron au citron</i></p>		<p><i>Tartare de saumon et blinis</i> ***</p> <p><i>Escalope de veau viennoise</i> ***</p> <p><i>Baba au Rhum, crème mousseline</i></p>	

Mercredi 12.02.2020 Au déjeuner		Judi 13.02.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Tarte aux oignons</i> ***</p> <p><i>Brochette de poulet Tandoori et petits légumes</i> ***</p> <p><i>Riz à l'impératrice</i></p>		<p><i>Soupe à l'oignon</i> ***</p> <p><i>Poulet sauté au vinaigre</i> ***</p> <p><i>Nougat glacé</i></p>	
Jeudi 13.02.2020 Au dîner		Lundi 17.02.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Salade fraîcheur et samossa de poulet au curry</i> ***</p> <p><i>Poularde à l'indienne, semoule aux poivrons</i> ***</p> <p><i>Œufs à la neige aux fruits secs et au miel</i></p>		<p><i>Œufs farcis Chimay</i> ***</p> <p><i>Osso-Bucco à la milanaise</i> ***</p> <p><i>Tarte feuilletée aux fruits</i></p>	
Mardi 18.02.2020 Au déjeuner		Mercredi 19.02.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Entrée chaude ou froide au choix</i> ***</p> <p><i>Poulet aux spéculoos</i> ou <i>Hachis Parmentier aux petits légumes</i> ou <i>Croustillant de merlan</i> ***</p> <p><i>Laitage ou Brochette de fruits frais</i> ou <i>Pomme au four</i></p>		<p><i>Velouté Julienne Darblay et son œuf poché</i> ***</p> <p><i>Ballotine de truite au vin rouge, navets glacés au Porto et flan de légumes</i> ***</p> <p><i>Paris-Brest</i></p>	

Mercredi 19.02.2020 Au déjeuner		Jeudi 20.02.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Farandole de légumes grillés façon antipasti</i> ***</p> <p><i>Bouillabaisse</i> ***</p> <p><i>Tarte au citron</i></p>		<p><i>Crevettes flambées</i> ***</p> <p><i>Brochette de pintade au pain d'épices, polenta crémeuse aux champignons</i> ***</p> <p><i>Baba au Rhum, sauce chocolat</i></p>	
Jeudi 20.02.2020 Au déjeuner		Jeudi 20.02.2020 Au dîner	
Brasserie	11,50 €	Terre des Délices 1	21,50 €
<p><i>Légumes à la grecque</i> ***</p> <p><i>Panini</i> ou <i>Hot-dog</i> ***</p> <p><i>Œufs à la neige</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Raviole de blette au Banon, crème d'ail et tuile aux amandes</i> ***</p> <p><i>Souris d'agneau braisée au thym, dauphine aux épices et aux herbes, risotto de céleri rave</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Déclinaison autour du citron</i></p>	
Lundi 09.03.2020 Au déjeuner		Lundi 09.03.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p><i>Buffet de poissons fumés</i> ***</p> <p><i>Goujonnettes de poissons frits, sauce tartare et pommes Pont Neuf</i> ***</p> <p><i>Dartois amandes et poires</i></p>		<p><i>Assiette de saumon fumé</i> ***</p> <p><i>Magret de canard grillé, sauce paloise et pommes croquette</i> ***</p> <p><i>Œufs à la neige aux pralines</i></p>	

Mardi 10.03.2020 Au déjeuner		Mardi 10.03.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	17,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p style="text-align: center;"><i>Cocktail et mise en bouche</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Ris de veau braisés</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Caneton poêlé à l'orange, pommes Amandine et ragoût de légumes au wok</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Soufflé au chocolat</i></p>		<p style="text-align: center;"><i>Potage Parmentier</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise et pommes duchesse</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Mousse au chocolat</i></p>	
Mercredi 11.03.2020 Au déjeuner		Mercredi 11.03.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 2	11,50 €
<p style="text-align: center;"><i>Avocat aux crevettes</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Mille-feuilles</i></p>		<p style="text-align: center;"><i>Salade de hareng Saur</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Carbonnade flamande</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Tarte au sucre</i></p>	
Jeudi 12.03.2020 Au déjeuner		Jeudi 12.03.2020 Au dîner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 1	21,50 €
<p style="text-align: center;"><i>Assiette d'huîtres</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Paupiettes de saumon, sauce Mikado</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Paris-Brest</i></p>		<p style="text-align: center;"><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Œuf poché en marinère de moules aux petits légumes</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Sole rôtie au beurre de bière sur fondue d'endives</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Chariot de desserts</i></p>	

Vendredi 13.03.2020 Au déjeuner		Vendredi 13.03.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Brasserie	11,50 €
<p><i>Bouchée alsacienne</i> ***</p> <p><i>Truite au Riesling</i> ***</p> <p><i>Cœur coulant au chocolat façon forêt noire</i></p>		<p><i>Buffet de crudités variées</i> ***</p> <p><i>Tête de veau sauce gribiche et spätzle</i> ***</p> <p><i>Pain perdu aux pommes caramélisées au beurre salé</i></p>	
Lundi 16.03.2020 Au déjeuner		Mardi 17.03.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Terre des Délices 1	17,50 €
<p>Menu Saint Patrick</p> <p><i>Tartare de crabe et de mangue au miel de bière</i> ***</p> <p><i>Carbonnade flamande</i> ***</p> <p><i>Baba à la bière</i></p>		<p><i>Cocktail et mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Papillote de cabillaud sur fondue de tomate</i> ***</p> <p><i>Selle d'agneau farcie, cannelloni de caviar d'aubergine et pommes Pont Neuf</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Tartelette au caramel et aux noix</i></p>	
Mardi 17.03.2020 Au déjeuner		Mercredi 18.03.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Œufs cocotte</i> ***</p> <p><i>Poisson, sauce vin blanc, fenouil rôti et boulgour épicé</i> ***</p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>		<p><i>Salade de pommes de terre aux herbes et pignons de pin</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau aux petits légumes</i> ***</p> <p><i>Crème caramel</i> ou <i>Crème brûlée</i></p>	

Mercredi 18.03.2020 Au déjeuner		Jeudi 19.03.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	11,50 €	Terre des Délices 1	11,50 €
<p><i>Salade du Ranch</i> ***</p> <p><i>Hamburger maison et pommes rustiques</i> ***</p> <p><i>Pudding diplomate</i></p>		<p><i>Tourte limousine</i> ***</p> <p><i>Carré de porc et sa garniture limousine</i> ***</p> <p><i>Flognarde aux pommes</i></p>	
Jeudi 19.03.2020 Au déjeuner		Jeudi 19.03.2020 Au dîner	
Brasserie	11,50 €	Terre des Délices 1	21,50 €
<p><i>Bar à soupes</i> ***</p> <p><i>Filet de rouget snacké et vierge de légumes</i> ***</p> <p><i>Soupe de fruits rouges</i> ou <i>Soupe banane-chocolat</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Salade florida</i> ***</p> <p><i>Lotte à l'américaine et riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Déclinaison de desserts</i></p>	
Vendredi 20.03.2020 Au déjeuner		Vendredi 20.03.2020 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	11,50 €	Brasserie	11,50 €
<p><i>Feuilleté au Langres</i> ***</p> <p><i>Andouillette de Troyes grillée, sauce à la moutarde de Reims et pommes Pont Neuf</i> ***</p> <p><i>Bavarois Champagne aux biscuits roses de Reims</i></p>		<p><i>Œufs Mimosa</i> ***</p> <p><i>Quiche, salade</i> ou <i>Pizza, salade</i> ou <i>Croque-Monsieur, salade</i> ***</p> <p><i>Banana Split</i> ou <i>Dame blanche</i></p>	



Les élèves, les apprentis et les enseignants de la section hôtelière vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année et vous présentent leurs meilleurs vœux pour l'année 2020.

