

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 : 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 9 janvier au 8 mars 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**.

Mardi 09.01.2024 Au déjeuner		Mardi 09.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Cromesquis au Maroilles</i> ***</p> <p><i>Filet mignon en croûte de pain d'épices, gnocchis et légumes de saison</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Soufflé au Grand-Marnier, salade d'orange</i></p>		<p><i>Assiette d'huîtres</i> ***</p> <p><i>Sauté de veau Marengo</i> ***</p> <p><i>Mille-feuilles</i></p>	
Mercredi 10.01.2024 Au déjeuner		Mercredi 10.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Feuilleté de foies de volaille aux champignons blonds</i> ***</p> <p><i>Bavette à l'échalote, frites</i> ***</p> <p><i>Tartelette aux myrtilles</i></p>		<p><i>Œufs farcis Chimay</i> ***</p> <p><i>Filet mignon au miel et romarin, gratin dauphinois</i> ***</p> <p><i>Beignets de fruits</i></p>	
Jedi 11.01.2024 Au déjeuner		Jedi 11.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Assiette de saumon fumé, crème de ciboulette</i> ***</p> <p><i>Filet de poisson du jour, sauce au beurre blanc et poêlée de légumes</i> ***</p> <p><i>Pithiviers et brioche des rois</i></p>		<p><i>Soupe à l'oignon gratinée</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille à l'ancienne, tagliatelles</i> ***</p> <p><i>Pithiviers</i></p>	

Vendredi 12.01.2024 Au déjeuner		Mardi 16.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Gambas flambées</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Galette des rois</i></p>		ou 14,00 € sans cocktail ni fromage	
		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Bouillon d'herbes aromatiques, crème fouettée et tartine</i> ***</p> <p><i>Tournedos de truite sauce genevoise, julienne de légumes et risotto</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tartelette chocolat-caramel</i></p>	
Mardi 16.01.2024 Au déjeuner		Mercredi 17.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	17,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p>Menu Examen</p> <p>Réservations sous forme de tables de 2 couverts</p>		<p><i>Tartare de saumon frais</i> ***</p> <p><i>Carré de porc, sauce aigre-douce et gnocchis de patates douces</i> ***</p> <p><i>Tiramisu aux clémentines</i></p>	
Jeudi 18.01.2024 Au déjeuner		Jeudi 18.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Tartine campagnarde, salade verte</i> ***</p> <p><i>Escalope de veau milanaise, tagliatelles au pesto</i> ***</p> <p><i>Tiramisu</i></p>		<p><i>Potage Julienne Darblay</i> ***</p> <p><i>Navarin d'agneau aux pommes</i> ***</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i></p>	

Jeudi 18.01.2024 Au dîner		Vendredi 19.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p align="center">Entraînement Examen</p> <p>Réservations sous forme de tables de 4 couverts et de tables de 2 couverts</p>		<p align="center"><i>Œuf poché sur sa crème de mâche</i> ***</p> <p align="center"><i>Marmite océane en croûte de feuilletage</i> ***</p> <p align="center"><i>Pruneaux flambés à l'Armagnac sur sa glace vanille</i></p>	
Mardi 23.01.2024 Au déjeuner		Mardi 23.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 2	17,00 €
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage			
<p align="center"><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p align="center"><i>Carpaccio de pommes, haddock aux agrumes</i> ***</p> <p align="center"><i>Magret de canard à l'orange en croûte de sel, chou farci au potiron</i> ***</p> <p align="center"><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p align="center"><i>Profiteroles</i></p>		<p align="center">Menu Examen</p> <p align="center">Réservations sous forme de tables de 2 couverts</p>	
Mercredi 24.01.2024 Au déjeuner		Mercredi 24.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p align="center"><i>Cromesquis de Maroilles</i> ***</p> <p align="center"><i>Carbonnade flamande</i> ***</p> <p align="center"><i>Tarte au sucre</i></p>		<p align="center"><i>Tartare de saumon</i> ***</p> <p align="center"><i>Limande meunière, légumes tournés</i> ***</p> <p align="center"><i>Ananas flambé et glace vanille</i></p>	

Jeudi 25.01.2024 Au déjeuner		Jeudi 25.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Huîtres chaudes au Champagne</i> ***</p> <p><i>Ballotine de volaille aux champignons, gratin de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Assortiment de choux</i></p>		<p><i>Crème Dubarry</i> ***</p> <p><i>Veau Marengo, purée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Tartelette aux deux chocolats</i></p>	
Jeudi 25.01.2024 Au dîner		Mardi 30.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Ficelle picarde</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille à la bière</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Ch'tiramisu spéculoos</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Royale de potimarron et coquillages</i> ***</p> <p><i>Paupiette de volaille et légumes d'hiver</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Charlotte aux poires, et poire flambée</i></p>	
Mardi 30.01.2024 Au déjeuner		Mercredi 31.01.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Brasserie	10,50 €
<p><i>Flammenküche</i> ***</p> <p><i>Choucroute traditionnelle</i> ***</p> <p><i>Munster pané</i> ou <i>Kouglof au pain perdu</i></p>		<p><i>Brunch à partir de 12h00</i></p> 	

Jeudi 01.02.2024 Au déjeuner		Jeudi 01.02.2024 Au déjeuner	
Brasserie	10,50 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Galettes de sarrasin complètes</i> *** <i>Buffet de crêpes sucrées</i></p>		<p><i>Omelette roulée</i> *** <i>Filets de truite meunière, fondue de poireaux et tagliatelles</i> *** <i>Pannequets mangue et orange</i></p>	
Jeudi 01.02.2024 Au dîner		Mardi 06.02.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> *** <i>Ceviche de poisson</i> *** <i>Tajine de veau et d'agneau</i> *** <i>Plateau de fromages</i> *** <i>Baba au chocolat et crème café</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> *** <i>Assiette de fruits de mer</i> *** <i>Filet de bar, boulgour, sauce tomate, miel et gingembre</i> *** <i>Plateau de fromages</i> *** <i>Parfait glacé à la mangue, et mangue flambée</i></p>	
Mardi 06.02.2024 Au déjeuner		Mercredi 07.02.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Étape gourmande</i> <i>Les Hauts de France</i></p>		<p><i>Tartine de Brie de Meaux à la moutarde à l'ancienne</i> *** <i>Steak sauté Bercy, garniture parisienne</i> *** <i>Paris-Brest</i></p>	

Mercredi 07.02.2024 Au déjeuner		Jeudi 08.02.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Terrine de poisson</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau, pommes vapeur</i> ***</p> <p><i>Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé</i></p>		<p><i>Ardoise de charcuterie</i> ou <i>Quiche au saumon</i> ***</p> <p><i>Tartare de bœuf, frites</i> ou <i>Brandade de poisson, salade verte</i> ***</p> <p><i>Coupe glacée</i> ou <i>Mousse au chocolat aux éclats de noisette</i></p>	
Jeudi 08.02.2024 Au déjeuner		Jeudi 08.02.2024 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Œufs farcis Chimay</i> ***</p> <p><i>Ossobuco à la milanaise, penne</i> ***</p> <p><i>Tarte feuilletée aux fruits</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Gravelax de saumon à l'aneth</i> ***</p> <p><i>Râcle de lapin farci, laqué au miel et aux épices, petits légumes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Saint Honoré</i></p>	
Mardi 13.02.2024 Au déjeuner		Mardi 13.02.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage			
<p><i>Menu végétal avec l'association Vegoresto</i></p>		<p>Étape gourmande</p> <p><i>La Normandie</i></p>	

Jeudi 15.02.2024 Au déjeuner		Jeudi 15.02.2024 Au déjeuner	
Brasserie	10,50 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Burger, frites maison</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ou <i>Ananas en bateau, fondue de chocolat</i></p>		 <p>Menu Saint Valentin</p> <p><i>Mille-feuille d'escargots, consommé de trompettes et purée d'ail</i> ***</p> <p><i>Duo de gambas et Saint Jacques, beurre blanc aux agrumes et gingembre, boulgour</i> ***</p> <p><i>Macaronade litchi-grenade</i></p>	
Mardi 05.03.2024 Au déjeuner		Mercredi 06.03.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p>Étape gourmande</p> <p><i>La Bretagne</i></p>		<p><i>Tarte aux oignons et curry</i> ***</p> <p><i>Papillote de saumon riz Madras</i> ***</p> <p><i>Œufs à la neige, fruits secs et miel</i></p>	
Mercredi 06.03.2024 Au déjeuner		Jeudi 07.03.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Assiette de fruits de mer</i> ***</p> <p><i>Escalope de veau viennoise, mousseline de châtaignes et flan de potimarron</i> ***</p> <p><i>Riz au lait, caramel au beurre salé</i></p>		<p><i>Terrine de poisson, mayonnaise</i> ***</p> <p><i>Entrecôte double, sauce aux échalotes, purée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Verrine de fruits frais</i></p>	

Jeudi 07.03.2024 Au dîner		Vendredi 08.03.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Beignets de gambas, salade de chou à la coriandre</i> ***</p> <p><i>Poule au pot, yaourt au curry, crème cardamone</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Soufflé aux fruits, lassi à la mangue</i></p>		<p><i>Œufs Meurette</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti, tagliatelles et flan de légumes</i> ***</p> <p><i>Café ou Thé gourmand</i></p>	