

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 7 janvier au 14 mars 2025**.
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.

Les plats suivis du symbole **V** vous seront proposés avec une option végétarienne.


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 07.01.2025 Au déjeuner		Mercredi 08.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Brick de crevettes aux herbes</i> ***</p> <p><i>Tajine de poulet aux fruits secs, semoule de légumes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Douceurs du Maghreb</i></p>		<p><i>Camembert pané</i> ***</p> <p><i>Lieu jaune, sauce au cidre, pomme de terre en robe des champs</i> ***</p> <p><i>Tarte fine aux pommes et Calvados</i></p>	
Mercredi 08.01.2025 Au déjeuner		Jeudi 09.01.2025 Au déjeuner	
Brasserie	10,50 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Brunch à partir de 11h00</i></p> 		<p><i>Soupe de courge au lait de coco et citron vert</i> ***</p> <p><i>Cabillaud en papillote, boulgour aux petits légumes</i> ***</p> <p><i>Poire pochée aux épices et flambée, glace vanille</i></p>	
Jeudi 09.01.2025 Au déjeuner		Jeudi 09.01.2025 Au dîner	
Brasserie	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Terrine de campagne</i> ou <i>Œufs mayonnaise</i> ***</p> <p><i>Pièce du boucher, frites et salade verte</i> ou <i>Pavé de saumon grillé, riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Mousse au chocolat ou Coupe glacée</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Noix de Saint-Jacques, butternut et châtaignes</i> ***</p> <p><i>Quasi de veau façon Vallée d'Auge</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Mille-feuille pommes et caramel</i></p>	

Vendredi 10.01.2025 Au déjeuner		Mardi 14.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Tartine de potimarron, poire et Ossau-Iraty</i> ***</p> <p><i>Filet de merlan pané, purée de haricots blancs et embeurrée de chou</i> ✓ ***</p> <p><i>Mousse au chocolat façon Forêt noire</i></p>		ou 14,00 € sans cocktail ni fromage	
		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Salade Caesar</i> ***</p> <p><i>Porc en deux façons au sirop d'érable</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Cheese cake</i></p>	
Mardi 14.01.2025 Au déjeuner		Mercredi 15.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Brasserie	10,50 €
<p><i>Bouchée alsacienne</i> ***</p> <p><i>Truite au Riesling, fondue de poireaux et spätzles</i> ***</p> <p><i>Pain perdu de kouglof, glace vanille</i></p>		<p><i>Buffet de galettes et crêpes</i></p>	
Jeudi 16.01.2025 Au déjeuner		Jeudi 16.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Brasserie	14,00 €
<p><i>Nems de légumes</i> ***</p> <p><i>Curry de lentilles et samoussa</i> ***</p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>		<p><i>Terrine de la mer</i> ou <i>Assiette de crudités</i> ***</p> <p><i>Poulet basquaise, semoule</i> ou <i>Dos de cabillaud, beurre blanc et pommes vapeur</i> ***</p> <p><i>Ile flottante ou Tarte normande</i></p>	

Jeudi 16.01.2025 Au dîner		Vendredi 17.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
Menu entraînement Examen		<i>Salade de chèvre chaud et jambon de Bayonne</i> *** <i>Escalope de volaille viennoise, mousseline de chou-fleur</i> *** <i>Ile flottante</i>	
Mardi 21.01.2025 Au déjeuner		Mercredi 22.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<i>Omelette au Comté</i> *** <i>Fricassée de pintade aux morilles et vin jaune, pommes anglaises et gratin de blettes au Morbier</i> *** <i>Mille-feuille de poires au pain d'épices</i>		<i>Beignets de pommes de terre</i> *** <i>Bavette à l'échalote, gratin de crozets</i> *** <i>Tartelette aux myrtilles</i>	
Mercredi 22.01.2025 Au déjeuner		Jeudi 23.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<i>Quiche au fromage, mesclun d'hiver</i> *** <i>Parmentier de bœuf</i> *** <i>Coupe glacée façon Pavlova</i>		<i>Soupe de potiron aux châtaignes</i> *** <i>Filet de truite en galette de blé noir, fondue de poireaux</i> *** <i>Ananas flambé, glace coco</i>	

Jeudi 23.01.2025 Au déjeuner		Jeudi 23.01.2025 Au dîner	
Brasserie	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Macédoine de légumes, mayonnaise</i> ou <i>Croque-Monsieur, salade verte</i> ***</p> <p><i>Spaghetti à la Carbonara</i> ou <i>Brandade de poisson, salade verte</i> ***</p> <p><i>Pêche Melba</i> ou <i>Tiramisu</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Farandole de charcuterie</i> ***</p> <p><i>Quenelle de perche sauce Nantua, légumes comme un farçon</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Autour de la praline</i></p>	
Vendredi 24.01.2025 Au déjeuner		Mardi 28.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Moules gratinées au piment d'Espelette</i> ***</p> <p><i>Filet de dorade grillé en croûte de citron, légumes racines</i> ***</p> <p><i>Café ou Thé gourmand</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Buffet de ravioli, soupes, nouilles, sushi, sashimi, yakitori ...</i> ***</p> <p><i>Entremets d'Asie au thé vert</i></p>	
Mardi 28.01.2025 Au déjeuner		Mercredi 29.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Brasserie	10,50 €
<p><i>Œuf croustillant en meurette d'escargots</i> ***</p> <p><i>Parmentier de joue de bœuf à la bourguignonne, brunoise de légumes</i> ***</p> <p><i>Religieuse cassis-chocolat</i></p>		<p><i>Brunch à partir de 11h00</i></p> 	

Jeudi 30.01.2025 Au déjeuner		Jeudi 30.01.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Brasserie	10,50 €
<p><i>Œufs Mimosa</i> ***</p> <p><i>Jambonnette de volaille farcie aux champignons, pommes Darphin</i> ***</p> <p><i>Salade d'oranges à la cannelle et mini meringues</i></p>		<p><i>Galette complète, pommes de terre sautées et salade verte</i> ***</p> <p><i>Buffet de crêpes sucrées</i></p>	
Jeudi 30.01.2025 Au dîner		Mardi 04.02.2025 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>Crevettes et cacahuètes</i> ***</p> <p><i>Tajine de veau, citron et olives</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Autour du chocolat et du café</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Nems de canard confit</i> ***</p> <p><i>Agneau en deux cuissons façon indienne</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Bavarois au riz et lait de coco</i></p>	
Mardi 04.02.2025 Au déjeuner		Mercredi 05.02.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Gâteau de foies de volaille, sauce au vin de noix</i> ***</p> <p><i>Poulet aux écrevisses, croziflette</i> ***</p> <p><i>Parfait glacé aux poires et miel</i></p>		<p><i>Cromesquis au Maroilles</i> ***</p> <p><i>Carbonnade flamande</i> ***</p> <p><i>Tarte au sucre</i></p>	

Mercredi 05.02.2025 Au déjeuner		Jeudi 06.02.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Assiette de bulots et crevettes, sauce cocktail et aïoli</i> ***</p> <p><i>Filet mignon au miel et romarin, gnocchis et légumes de saison</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta, gelée de clémentine</i></p>		<p><i>Tulipe d'œuf poché, sauce hollandaise</i> ***</p> <p><i>Carré d'agneau rôti, sauce aux morilles, polenta crémeuse et légumes racines glacés</i> ***</p> <p><i>Saint Honoré</i></p>	
Jeudi 06.02.2025 Au dîner		Mardi 11.02.2025 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, chicons braisés</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>Fritto Misto</i> ***</p> <p><i>Osso-buco de lotte et risotto</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta et Tiramisu</i></p>	
Mardi 11.02.2025 Au déjeuner		Jeudi 13.02.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Brasserie	14,00 €
<p><i>Profiteroles de lumas</i> ***</p> <p><i>Pavé de maigre rôti, coulis de butternut et chou farci à l'embeurrée</i> ***</p> <p><i>Soufflé flambé au Cognac</i></p>		<p><i>Smoothie betterave et jus d'herbes</i> ***</p> <p><i>Burger de canard, frites et salade</i> ou <i>Burger de poisson, frites et salade</i> ***</p> <p><i>Coupe glacée gourmande à l'américaine</i></p>	

Lundi 17.02.2025 Au déjeuner		Mardi 18.02.2025 Au déjeuner	
Brasserie	10,50 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Galettes bretonnes</i> ***</p> <p><i>Crêpes sucrées bretonnes</i></p>		ou 14,00 € sans cocktail ni fromage	
		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Tapas</i> ***</p> <p><i>Paëlla</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Crème catalane et churros</i></p>	
Mardi 18.02.2025 Au déjeuner		Mercredi 19.02.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Velouté de moules</i> ***</p> <p><i>Noix de Saint-Jacques, beurre blanc au Calvados, fondue de poireaux et pommes</i> Anna ***</p> <p><i>Pomme cuite au Chouchen et crue en pannequet</i></p>		<p><i>Beignet d'aubergine et oignons, sauce yaourt et chutney</i> ***</p> <p><i>Poulet korma, riz Madras</i> ***</p> <p><i>Douceurs indiennes</i></p>	
Mercredi 19.02.2025 Au déjeuner		Jedi 20.02.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Assiette ibérique</i> ***</p> <p><i>Tartine espagnole, patatas</i> ***</p> <p><i>Salade de fruits jaunes au gingembre</i></p>		<p><i>Assiette de fruits de mer</i> ***</p> <p><i>Râble de lapin farci aux cacahuètes, gratin dauphinois et poêlée de champignons</i> ***</p> <p><i>Soufflé flambé au Cognac</i></p>	

Jeudi 20.02.2025 Au dîner		Mardi 11.03.2025 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>Beignets de gambas, chou mariné à la coriandre</i> ***</p> <p><i>Agneau tandoori, riz parfumé, naan et condiments</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Lassi mangue</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Tartare de tomate au basilic</i> ***</p> <p><i>Steak au poivre, pommes Pont Neuf</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Cerises Jubilé, glace vanille</i></p>	
Mercredi 12.03.2025 Au déjeuner		Mercredi 12.03.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Tartine de Brie à la moutarde à l'ancienne</i> ***</p> <p><i>Steak sauté Bercy, garniture parisienne</i> ***</p> <p><i>Paris-Brest</i></p>		<p><i>Crêpe farcie épinards et ricotta</i> ***</p> <p><i>Truite aux amandes, pommes vapeur</i> ***</p> <p><i>Riz au lait crémeux, caramel au beurre salé</i></p>	
Jeudi 13.03.2025 Au déjeuner		Jeudi 13.03.2025 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Brasserie	10,50 €
<p><i>Œufs cocotte aux foies de volaille</i> ***</p> <p><i>Veau Marengo, purée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ou <i>Café ou Thé gourmand</i></p>		<p><i>Brunch à partir de 11h00</i></p> 	

Jeudi 13.03.2025 Au dîner		Vendredi 14.03.2025 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>Gravelax de saumon, aneth et betterave</i> ***</p> <p><i>Échine de porc laqué au miel, légumes épices</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Saint Honoré</i></p>		<p><i>Assiette de charcuterie</i> ***</p> <p><i>Filet de dorade farci aux amandes, fenouil grillé et sauce à la moutarde</i> ***</p> <p><i>Financier myrtilles, amandes et miel</i></p>	