

Lycée hôtelier Saint Louis

Restaurant d'Application

Le Saint Louis

Cahier des Menus
2018 / 2019



Accueil :

mardi, mercredi, jeudi et vendredi pour les déjeuners à 12h05
mercredi, jeudi et vendredi pour les dîners à 19h05

Entrée : 3 place du Château - 45200 MONTARGIS

Parking : dans l'enceinte de l'école - Accès par la rue du Château

Fermeture du parking à 19 heures 30

Réservation obligatoire au : 02.38.95.00.94 ou sur restaurant@saintlouis-montargis.fr

Information - prix des menus

Entre 11,50 et 15 € le midi (*Boissons non comprises*)

Entre 15 et 25 € le soir (*Boissons non comprises*)

Pour réservation de groupe contacter : chefdetravail@saintlouis-montargis.fr



Dans l'intérêt de nos élèves ainsi
que pour des raisons pédagogiques,
nous vous remercions de bien vouloir
respecter les horaires de service



Madame, Monsieur,

Nous sommes très heureux de vous présenter nos différentes formules de restauration pour l'année scolaire 2018-2019.

Après cette longue période estivale de congés scolaire notre restaurant d'application « Le Saint Louis » reprend ses activités. Les menus sont élaborés par les élèves de différentes classes sous la responsabilité des équipes pédagogiques.

Les menus du midi de 11,50 € à 15 € s'articulent autour d'un panier de produits de saison. La gastronomie sera à l'honneur avec les dîners de 15 € à 25 €. Cette année nous vous offrons la possibilité de venir déguster des menus thématiques lors de certains dîners et déjeuners. Vous pourrez aussi suivre le travail de nos élèves en examen durant certains déjeuners qui vous seront communiqués ultérieurement. Pour cet évènement le prix des menus sera de 10 € vin et café compris.

Tous les mets proposés par notre section hôtelière ont une orientation pédagogique pour permettre à nos élèves d'étudier une large palette de produits et de techniques culinaires. Les élèves de service de restaurant, garants de votre confort, vous guideront dans vos choix de vins ou de cocktail, et vous présenteront sûrement un flambage ou une découpe en salle.

La réception est à votre disposition au numéro suivant 02.38.95.00.94 dès à présent pour prendre vos réservations (sauf durant les vacances scolaires), du mardi au vendredi de 9h à 11h et de 14h à 16 h 30 ; ou sur **restaurant@saintlouis-montargis.fr**.

Les menus complets sont disponibles sur notre site Internet : <http://www.saintlouis-montargis.fr/>

La qualité globale et la satisfaction de nos clients est primordiale. Mais nous sommes un lieu d'apprentissage, une école. En nous faisant l'honneur de réserver dans notre établissement vous êtes sensibilisés au fait que de légers aléas liés à l'apprentissage sont possibles, merci pour votre compréhension.

Aussi, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser mais les menus programmés pourraient subir quelques modifications selon l'arrivage de « la marée » ou des aléas d'organisation de notre service pédagogique.

Nous vous remercions de votre fidélité, si précieuse pour la formation de nos élèves, et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.

Jeudi 06 septembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Moules à la Marinière



Filet de dorade à l'unilatéral, émulsion au chorizo

Fine basquaise



Tarte fine aux pommes

Mercredi 13 septembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Crème d'étrilles



Filet de canard au miel

Petits légumes glacés



Moka

Mardi 18 septembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Macédoine de légumes mayonnaise



Fricassée de volaille à l'ancienne

Riz Pilaf



Poire Belle-Hélène

Mercredi 19 septembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Petite grecque de champignons



Cuisse de volaille au curry

Riz Madras



Petit pot de crème vanillé

Jeudi 20 septembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Quenelle de merlan Suchet



Lapereau sauté à la moutarde

Pâtes fraîches



Charlotte aux pommes

Vendredi 21 septembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Salade méli-mélo au chèvre chaud



Suprême de pintadeau au cidre

Chou farci



Ile flottante aux pralines Mazet, Crème mentholée

Mercredi 26 septembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Crème de moules au safran



Autour de la truite de mer

(Création à partir d'un panier)



Œufs à la neige pistache, crème au miel

Jeudi 27 septembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Saumon mariné et ses accompagnements



Râble de lapin farci et jus court au romarin

Flan de champignons, Endives braisées



Savarin à la Chantilly

Mardi 02 octobre - Déjeuner

Menu à 15 €

Cocktail de thon aux agrumes



Autour du saumon

(Création à partir d'un panier)



Choux Chantilly et sauce chocolatée

Mercredi 03 octobre - Déjeuner

Menu à 15 €

Salade façon lyonnaise



Entrecôte sautée Bercy

Pommes sautées aux giroles



Moelleux au chocolat, glace au gingembre

Coulis d'agrumes

Mercredi 03 octobre - Dîner

Menu à 15 €

Thématique « soirée forestière »

Velouté de châtaigne et ravioles aux cèpes



*Filet de pigeonneau aux giroles, jus corsé,
Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe*



Champignons aux fruits des bois

Jeudi 04 octobre - Déjeuner

Menu à 15 €

Verrine d'avocat et crevettes



Selle d'agneau farcie

Légumes oubliés



Jalousie aux abricots

Jeudi 04 octobre - Dîner

Menu à 15 €

Crème Dubarry



Estouffade de joue de porc basquaise

Pommes moelleuses



Gratin d'agrumes au Cointreau

Mardi 09 octobre - Déjeuner

Menu à 15 €

Thématique « aux saveurs d'antan »

Croustillant de moules au curry



Filet de bar juste rôti, sauce Vermouth

Risotto aux champignons



Gratin de fruits frais sabayon coteaux du Layon

Mercredi 10 octobre - Dîner

Menu à 25 €

Thématique « déclinaison de saveurs »

Tartare de saumon mariné



*Suprême de volaille aux écrevisses, sauce aux crustacés,
garniture automnale*



Sablé aux agrumes

Jeudi 11 octobre - Déjeuner

Menu à 15 €

Crème de lentilles au lard fumé et à l'œuf poché



Filet de bar et fenouil braisé

Riz sauvage



Petite salade d'orange et sorbet menthe

Jeudi 11 octobre - Dîner

Menu à 15 €

Carpaccio de tomates aux copeaux de parmesan



Ragoût de volaille aux saveurs marocaines

Boulgour aux fruits secs



Coupe Florida et sorbet orange

Vendredi 12 octobre - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Tomate chèvre-basilic



Coquelet rôti, jus court au thym

Pommes allumettes



Tarte Bourdaloue

Vendredi 12 octobre - Dîner

Menu à 25 €

Thématique « papilles en folie »

Crème brûlée chèvre et miel, poêlée de champignons



Filet de sandre juste rôti, crème de cresson et samoussa forestier



Caille en deux façons, sauce acidulée, légumes oubliés



La pomme dans tous ses états

Mardi 16 octobre - Déjeuner

Menu à 15 €

Potage Julienne Darblay



*Autour du bar de ligne
(Création à partir d'un panier)*



Tarte aux pommes à l'alsacienne

Mercredi 17 octobre - Déjeuner

Menu à 15 €

Tartare de saumon au couteau et ses condiments



Pièce du boucher grillée sauce Béarnaise

Pomme Darphin, flan de carottes



Crêpes flambées au Grand-Marnier

Jeudi 18 octobre - Déjeuner

Menu à 15 €

Thématique « Viva España »

Encornet farcis



Paëlla Valenciana



Crème catalane

Mercredi 07 novembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Cannelloni au poireau à notre façon



*Autour du carré d'agneau
(Création à partir d'un panier)*



Fruits d'automne déstructurés

Jeudi 08 novembre - Dîner

Menu à 15 €

Cassolette d'œufs brouillés portugaise



*Poulet rôti et jus au romarin
Gratin de pommes de terre au Comté*



Choux Chantilly, coulis mangue

Vendredi 09 novembre - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Tomate chèvre-basilic



Coquelet rôti, jus court au thym

Pommes allumettes



Tarte Bourdaloue

Vendredi 09 novembre - Dîner

Menu à 50 € boissons comprises

Thématique « accord vins et mets »

Duo de foie gras des Landes de chez Castaing



Pavé de sandre, émincé de choux et beurre blanc



Carré d'agneau bio de Combreux de M.Lemaître

Boulogne aux fruits secs, fine ratatouille



Assiette tout chocolat

Mardi 13 novembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Mousse de légumes sauce cocktail



Autour de la selle d'agneau

(Création à partir d'un panier)



Gratin de fruits frais

Jeudi 15 novembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Assiette de poissons fumés



Filet de sabre à l'américaine

Polenta moelleuse



Tartelette choco-caramel

Jeudi 15 novembre - Dîner

Menu à 15 €

Cocktail de crevettes



Dos de merlu rôti en croûte de noisette

Coulis carotte-gingembre, petite julienne



Tarte alsacienne aux pommes

Vendredi 16 novembre - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Petite grecque de légumes



Steak sauté Bercy

Pomme purée



Crème renversée au caramel

Vendredi 16 novembre - Dîner

Menu à 25 €

Retour de chasse

Terrine de chevreuil aux noisettes et pistaches



Filet mignon de sanglier à la bière

Salsifis croustillants, purée de panais aux pétales de choux de Bruxelles



Tiramisu aux marrons

Mercredi 21 novembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Cassolette d'œuf poché bourguignonne



Autour du lapin

(Création à partir d'un panier)



Salade d'agrumes à la menthe et sorbet orange

Jeudi 22 novembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Assiette d'huîtres chaudes aux pleurottes



Pavé de saumon en croûte d'herbes aromatiques

Risotto aux champignons



De Paris à Brest

Jeudi 22 novembre - Dîner

Menu à 15 €

Thématique « bistronomie au Saint Louis »

Tartare de légumes et quenelle d'avocat

à la crème Wasabi



*Mignon de porc à la ficelle, vinaigrette aux herbes
aromatiques, légumes croquants*



Crêpes flambées orange-pamplemousse

Vendredi 23 novembre - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Petite grecque de légumes



Steak sauté Bercy

Pomme purée



Crème renversée au caramel

Mardi 27 novembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Œuf poché sur fond d'artichaut



Autour du lapin

(Création à partir d'un panier)

Tagliatelles fraîches



Pêche Melba

Mercredi 28 novembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Cocktail de thon aux agrumes



Filet de canette sautée cardamome-cannelle

Écrasé de patate douce, légumes oubliés en fricassée



Feuilleté poire amandine

Mercredi 28 novembre - Dîner

Menu à 25 €

Carpaccio de Saint-Jacques



*Brochettes de saumon et Saint-Jacques
sur fondue de poireaux, sauce Balsamique*



Feuilleté façon Saint-Jacques

Jeudi 29 novembre - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Crème de la Comtesse Dubarry



Sole belle meunière

Tian provençal



Bavarois framboise

Jeudi 29 novembre - Dîner

Menu à 15 €

Petite bisque de crustacés et ses accompagnements



Fricassée de lapin dijonnaise

Tagliatelles au beurre d'herbes aromatiques



Éclair chocolat à notre façon

Vendredi 30 novembre - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Mousse de légumes, coulis tomate-basilic



Darne de saumon grillée au beurre blanc

Riz Pilaf



Pithiviers

Mardi 11 décembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Crêpes aux fruits de mer



Sauté d'agneau

(Création à partir d'un panier)



Entremet framboise façon bûche

Mercredi 12 décembre - Déjeuner

Menu à 15 €

Assiette de saumon mariné au citron vert



Rouget en écailles de pomme de terre

comme chez Paul



Panna cotta et coulis mangue

Jeudi 13 décembre - Dîner

Menu à 15 €

Saumon fumé et ses accompagnements



Cuisse de pintade farcie, jus court

Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive



*Poire du verger juste pochée aux épices,
Espuma cannelle, sauce chocolat noir 72 %*

**NOUS VOUS SOUHAITONS A TOUS DE
BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**



ET UNE TRES BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2019



Mardi 08 janvier - Déjeuner

Menu à 15 €

Tartare de crevettes et concombre



Autour de la lotte

(création à partir d'un panier)



Galette des rois

Mercredi 09 janvier - Déjeuner

Menu à 15 €

Tourte méditerranéenne



Fricassée de volaille aux saveurs indiennes

Riz basmati aux poivrons doux



Litchis flambés et sorbet ananas

Jeudi 10 janvier - Déjeuner

Menu à 10 € sur réservation uniquement

CCF Bac Pro

Potage Parmentier



Magret de canard au miel

Riz Madras



Tarte aux pommes

Jeudi 10 janvier - Dîner

Menu à 15 €

Crème de lentilles à l'œuf de caille poché



Médailillon de porc à la noix de coco

Riz Madras



Beignet à l'ananas flambé, coulis mangue

Vendredi 11 janvier - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Mousse de légumes, coulis tomate-basilic



Darne de saumon au beurre blanc

Riz Pilaf



Pithiviers

Vendredi 11 janvier - Dîner

Menu à 25 €

Thématique « des calanques à l'Esterel »

Aioli



Petite bouillabaisse



Filet d'agneau rôti au romarin, jus court,

Petits farcis à la provençale



Tarte tropézienne

Mercredi 16 janvier - Déjeuner

Menu à 15 €

Tarte thon et saumon



Autour du mignon de porc

(création à partir d'un panier)

Garniture asiatique



Ananas flambé au Rhum agricole

Jeudi 17 janvier - Déjeuner

Menu à 15 €

Tartare de saumon et ses condiments



Pièce du boucher au poivre

Pomme de terre Duchesse



Tarte amandine aux poires

Jeudi 17 janvier - Dîner

Menu à 25 €

Thématique « cuisine Note à Note »

*Œuf de caille et quinoa comme du caviar
émulsion chorizo*



Tartare de gambas et fenouil, jus de carottes au yuzu



*Noisettes d'agneau cuisinées façon Tajine,
boulgour aromatique et espuma de crème d'ail*



Crunch de notre enfance

Vendredi 18 janvier - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Potage Parmentier



Poulet grillé à l'américaine

Pommes Paille



Mousse au chocolat noir Equateur 50 %

Mercredi 23 janvier - Déjeuner

Menu à 15 €

Cassolette d'œufs brouillés Magda



*Autour du pintadeau
(création à partir d'un panier)*

Garniture au chou



Tarte au citron

Jeudi 24 janvier - Dîner

Menu à 15 €

Carpaccio de bar, sauce soja-citron vert



Râble de lapin farci sauce aigre-douce

Wok de légumes à l'asiatique



Aumônière aux poires, sauce caramel au beurre salé

Vendredi 25 janvier - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Potage Parmentier



Poulet grillé à l'américaine

Pommes Paille



Mousse au chocolat noir Équateur 50 %

Vendredi 25 janvier - Dîner

Menu à 25 €

Dîner au Saint Louis

Mercredi 30 janvier - Déjeuner

Menu à 15 €

Crème Saint Germain



*Canard en deux cuissons sauce sucrée-salée
et sa garniture du moment*



Pudding diplomate, crème Anglaise

Jeudi 31 janvier - Dîner

Menu à 20 €

Cocktail de thon aux agrumes



*Noisettes de chevreuil Grand-Veneur
Purée pomme-céleri, coing et châtaignes*



Entremet Forêt noire

Vendredi 01 février - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Potage Saint Germain aux croûtons



Poulet sauté chasseur

Jardinière de légumes



Crêpes au sucre

Vendredi 01 février - Dîner

Menu à 25 €

Thématique « Tour d'Europe de la gastronomie »

Gazpacho Andalou



Gravlax de saumon et blinis



Canard à la finlandaise et ses garnitures



Féta aux raisins



De Bruges à Vienne

Mercredi 06 février - Déjeuner

Menu à 15 €

Parmentier de merlan aux coques

Sauce au cidre doux



Autour de la dorade

(création à partir d'un panier)



Bananes flambées au Rhum agricole

Glace rhum-raisins

Mercredi 06 février - Dîner

Menu à 25 €

Nouvel an chinois

Judi 07 février - Déjeuner

Menu à 15 €

Feuilleté d'œufs brouillés Magda



Caneton à l'orange

Polenta aux olives



Crème brûlée vanille Bourbon

jeudi 07 février - Dîner

Menu à 25 €

Rillettes de lapin maison et ses accompagnements



Filet de dorade sauté, sauce au piment d'Espelette

Ragoût de fèves et chorizo



Entremet Grand Siècle

Vendredi 08 février - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Potage Saint Germain aux croûtons



Poulet sauté chasseur

Jardinière de légumes



Crêpes au sucre

Mercredi 27 février - Déjeuner

Menu à 15 €

Tarte au Maroilles

Émulsion cumin et salade de pousses



Autour de la sole

(création à partir d'un panier)



Tarte Tatin et glace vanille Bourbon

Jeudi 28 février - Dîner

Menu à 20 €

Brochette de saint Jacques tandoori

Coulis de carottes au curcuma



Filet de rouget, beurre à l'anis étoilé

Tagliatelles de légumes et polenta aux olives



Assortiment de fromages de nos régions

Cagette de fruits frais

Vendredi 01 mars - Dîner

Menu à 25 €

Soirée diététique et bien être

Mercredi 06 mars - Déjeuner

Menu à 15 €

Cocktail de crevettes au pamplemousse



Bourride sétoise

Aioli safrané et pommes de terre



Blanc manger coco

jeudi 07 mars - Déjeuner

Menu à 15 €

Tartare de saumon au couteau



Jambonnette de volaille Arlequin

Chou étuvé au lard



De paris à Brest

Jeudi 07 mars - Dîner

Menu à 15 €

Salade façon niçoise



Carré d'agneau rôti, jus court au romarin

Tian de légumes



Larmes chocolat intense et framboises

Vendredi 08 mars - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Salade à l'œuf poché aux gésiers et lardons



Sole belle meunière

Pommes vapeur et épinards sautés



Bavarois rubané

Vendredi 08 mars - Dîner

Menu à 25 €

Santé et plaisir

Semaine culturelle

du 12 au 14 mars 2019

Culture et langues à l'honneur

Information et réservations au

02.38.95.00.94 uniquement

Vendredi 22 mars - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Quiche aux fruits de mer



Sauté de porc Marengo

Pommes vapeur



Choux Chantilly

Vendredi 22 mars – Dîner

Menu à 25 €

Floraison des sens à Saint Louis

Mercredi 27 mars – Déjeuner

Menu à 15 €

Avocat aux crevettes sauce cocktail



Sole belle meunière

Pommes à l'anglaise persillées



Moelleux au chocolat sauce Anglaise

Jeudi 28 mars – Dîner

Menu à 15 €

Cabillaud façon « Fish and chips » revisité

Sauce tartare



Fricassée de volaille au curry

Quinoa à l'abricot et tomate confite



Crêpes flambées au Grand-Marnier

Vendredi 29 mars – Déjeuner

Menu à 11,50 €

Quiche aux fruits de mer



Sauté de porc Marengo

Pommes vapeur



Choux Chantilly

Jeudi 04 avril – Dîner

Menu à 15 €

Feuilleté d'œuf poché aux fruits de mer



Émincé de volaille exotique

Riz Pilaf aux courgettes



*Pêches flambées, glace vanille Bourbon,
et coulis fruits rouges*

Mercredi 24 avril – Déjeuner

Menu à 15 €

Cocktail de crevettes et pamplemousse



Poulet rôti au thym

Garniture niçoise



Nougat glacé, coulis aux fruits rouges

Jeudi 25 avril – Dîner

Menu à 15 €

Feuilleté d'asperges vertes, beurre ciboulette



Pintadeau rôti sur canapé

Pommes gaufrettes



Pruneaux flambés à l'Armagnac et pruneaux glacés

Vendredi 26 avril - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Moules à la marinière



Steak grillé, sauce Béarnaise

Pommes Darphin



Jalousie aux abricots

Vendredi 26 avril – Dîner

Menu à 25 €

Cuisine de nos producteurs du Gâtinais

Jeudi 02 mai - Déjeuner

Menu à 15 €

Bavarois aux asperges vertes, vinaigrette aux herbes



*Plat du jour cuisiné autour du pintadeau
et sa garniture*



Tartelette au citron meringuée

Vendredi 03 mai - Déjeuner

Menu à 11,50 €

Moules à la marinière



Steak grillé, sauce Béarnaise

Pommes Darphin



Jalousie aux abricots



Nos jeunes étudiants BTS hôtellerie restauration accompagnés de monsieur le président de la République française et de monsieur le Premier ministre lors d'un service effectué en janvier 2018 dans la salle des fêtes du palais de l'Élysée.