

# Lycée Condé



## Menus de Février à Juin 2018

**Nouveau : une formule  
Brasserie à 2 plats  
le lundi ou le vendredi midi  
à 9,50 €**

## **PRIX DES REPAS**

- *Pour vos déjeuners à 12h: du lundi au vendredi, le tarif est à partir de 15 Euros (Les Boissons sont en supplément).*
- *Pour vos dîners à 19h: du mardi au jeudi, le tarif est à partir de 23 Euros (Les Boissons sont en supplément).*
- *Pour les Enfants de moins de 12 ans : le menu est à 50% du prix indiqué.*

## **HORAIRES**

- *« Nous sommes amenés à enseigner à des élèves mineurs. Légalement, ces jeunes doivent être libérés à 22h. C'est pourquoi les services du soir doivent débiter à 19h et se terminer à 21h30. Nous comptons sur votre compréhension et vous remercions de bien veiller à respecter ces horaires ».*

## **RESERVATIONS**

**Au 03.81.82.60.60**  
**50, rue d'Arènes**  
**25016 Besançon Cedex 6**

***Le parking « Arènes » à côté du restaurant d'application est gratuit après 19h00.***

- *NB: les réservations au-delà de 8 personnes peuvent être réparties en plusieurs tables.*
- *Les menus annoncés peuvent subir des changements liés aux contraintes pédagogiques ou aux difficultés d'approvisionnement.*

Mardi 27 février 2018 - soir  
Restaurant « Remparts » – 28€

*Voyage en bordelais*

*Mise en bouche*



*Salade gersoise au foie gras*



*Côte de bœuf bordelaise*

*Pommes sarladaises*



*Gâteau basque et pruneaux flambés*

Mercredi 28 février 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 15€

*Croustillant de saumon*



*Souris d'agneau braisée au thym*

*Purée de pomme de terre à l'ancienne*



*Terrine d'agrumes, pêches flambées, glace vanille*

Jeudi 01 mars 2018 - soir  
Restaurant « Remparts » – 23€

*Mise en bouche*



*Tarte feuilletée au boudin blanc, sauce champenoise*



*Papillote de gambas sauce coco-curry*

*Riz madras et flan de carotte*



*Plateau de fromages*



*Croustillant de pommes, crème au Calvados*

**Mardi 06 mars 2018 - soir**  
**Restaurant « Remparts » – 28€**

*Mise en bouche*



*Brochette de gambas flambées, coulis de poivrons au chorizo*



*Médailillon de lotte au curry*

*Risotto grillé et aubergines*



*Nougat glacé, pêches flambées.*

**Mercredi 07 mars 2018 - midi**  
**Restaurant « Arènes » – 15€**

*Plancha bourguignonne (charcuterie et fromage)*



*Cuisse de canette à la moutarde*

*Sa Garniture*



*Pêches pochée au vin rouge,*

*Glace au cassis, petits fours*

**Jeudi 08 mars 2018 - midi**  
**Restaurant « Arènes » – 15€**

*Amuse-bouche*



*Œufs en deux cuissons sur fricassée de champignons*



*Darne de saumon à l'oseille*

*Embeurré d'épinards Pommes à l'anglaise*



*Tarte feuilletée aux fruits*

**Jeudi 08 mars 2018 - soir**  
**Restaurant « Remparts » – 25€**

*Amuse-bouche*



*Ravioles de gambas, jus de citronnelle*

*Fondue de poireaux*




*Entrecôte double sauce vigneronne,  
Embeurré de chou rouge, pomme Duchesse*



*Paris Brest*

Lundi 12 mars 2018 - midi  
Restaurant « Remparts » – 9,50€



## Formule Brasserie à 2 plats

*Fricassée de volaille à l'estragon*  
*Riz Arlequin, flan de carottes*  
  
*Tarte aux poires Bourdaloue*

Mardi 13 mars 2018 - soir  
Restaurant « Remparts » – 26€

*Mise en bouche*  
  
*Petits farcis niçois*  
  
*Daurade au fenouil*  
*Sa garniture*  
  
*Dessert autour du citron*

Mercredi 14 mars 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 15€

*Salade de lentilles au lard fumé*  
  
*Faux filet, beurre maître d'hôtel,*  
*Garniture*  
  
*Profiteroles à la vanille,*  
*Sauce chocolat*

Jeudi 15 mars 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 16€

*Bienvenue en Bourgogne*

*Amuse-bouche : Gougères aux escargots*



*Gâteau de foie de volaille aux écrevisses*



*Poulet fermier à la bourguignonne*

*Sa garniture*



*Nuits Saint Georges et son coulis de cassis flambés au marc de Bourgogne  
(Biscuit Joconde, mousse légère au cassis)*

Jeudi 15 mars 2018 - soir  
Restaurant « Remparts » – 25€

*Amuse-bouche*



*Croustillant de saumon aux pleurotes, beurre blanc au curry*



*Carré d'agneau en croûte moderne, jus court, polenta aux olives*



*Plateau de fromages*



*Verrine Belle-Hélène revisitée*

Vendredi 16 mars 2018 - midi  
Restaurant « Remparts » – 9,50€

## Formule Brasserie à 2 plats

---

*Darne de saumon, sauce au Riesling et  
Petits légumes glacés*




*Choux crémeux chocolat,  
Sauce vanille Bourbon*




Lundi 19 mars 2018 - midi  
Restaurant « Remparts » – 9,50€



## Formule Brasserie à 2 plats

*Pavé de saumon au vin de Charcenne*  
*Gratin de poivrons, fondue de fenouil*  
  
*Choux à la crème pâtissière*

Mardi 20 mars 2018 - soir  
Restaurant « Remparts » – 26€

*Brasserie Parisienne*  
*Mise en bouche*  
  
*Filet de saumon à la parisienne*  
  
*Steak flambé au poivre vert*  
*Pommes allumettes, fagot d'haricots vert*  
  
*Buffet de desserts*

Mercredi 21 mars 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 15€

*Menu de printemps*  
*Tarte fine de rougets au pistou*  
  
*Filet de poisson au jus de viande,*  
*Garniture*  
  
*Clafoutis aux cerises,*  
*Sauce griottes et glace griottines*

Jeudi 22 mars 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 15€

*Amuse-bouche*



*Feuilleté au chèvre et aux épinards sur mesclun*



*Sauté de veau aux agrumes*

*Endives dorées à l'orange*



*Entremets aux deux chocolats*

*Griottines de Fougerolles flambées*

Vendredi 23 mars 2018 - midi  
Restaurant « Remparts » – 9,50€

**Formule Brasserie à 2 plats**

---

*Œufs farcis Chimay et ses jeunes pousses de salade*



*Tarte aux poires, façon Bourdaloue*

Lundi 26 mars 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 17€

*Amuse-bouche*



*Flamiche au Maroilles aux endives et aux noix*



*Darne de saumon à l'oseille*

*Écrasée de panais Épinards*



*Assiette de fromages*



*Billes de poire « belle dijonnaise »*

*Sorbet cassis Sablés bretons*

Mardi 27 mars 2018 - soir  
Restaurant « Remparts » – 26€

*Mise en bouche*



*Coulbiac de saumon sauce légère aux crustacés*



*Carré d'agneau en croute d'herbes*

*Flageolets crémeux, tagliatelles de légumes*



*Mi-cuit Chocolat noir et noix de Pécan*

Mercredi 28 mars 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 16€

*Bricks de langoustines à l'aneth*



*Goujonnette de merlan, sauce tartare,*

*Riz sauvage*



*Entremets croquant au praliné et cacahuètes*

Jeudi 29 mars 2018 - soir  
Restaurant « Remparts » – 25€

*Amuse-bouche*



*Velouté d'asperges, œuf mollet aux arachides*



*Fricassée de volaille aux morilles, mille-feuille de pommes de terre,  
Subric d'épinards*



*Plateau de fromages*



*Coulant au chocolat, crème pistache et  
Pistaches sablées, petites griottines*

Vendredi 30 mars 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 19€

*Mise en bouche*



*Beignets de gambas,  
Salade de chou à la coriandre*



*Filet de limande dieppoise,  
Riz pilaf*



*Assiette de fromages*



*Entremets passion et chocolat*

Mardi 03 avril 2018 - soir  
Restaurant « Remparts » – 28€

*Mise en bouche*



*Mousseline de sandre, sauce Noilly Prat*



*Magret aux agrumes et*

*Sa garniture*



*Crêpes flambées et sorbets.*

Mercredi 04 avril 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 16€

*Ravioles de fruits de mer*



*Mousseline de poisson au beurre de coquillage*

*Risotto façon paella*



*Tarte fine aux abricots caramélisés*

Vendredi 06 avril 2018 - midi  
Restaurant « Remparts » – 15€

*Amuse-Bouche*



*Coquille de saumon à la parisienne*



*Poulet façon Marengo et*

*Ses pommes de terre à l'anglaise*



*Crème brûlée à la chicorée et*

*Petits fours secs*

Lundi 23 avril 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 18 €

*Amuse-bouche*



*Crème de moules safranée*



*Onglet de veau sauce Bercy*

*Jardinière aux carottes*



*Assiette de fromages*



*Trilogie de desserts*

Mardi 24 avril 2018 - soir  
Restaurant « Arènes » – 25 €

*Mise en bouche*



*Pavé de saumon d'Écosse à la parisienne*



*Pintade labellisée aux morilles et sa garniture*



*Farandole de petits desserts*

Mercredi 25 avril 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 9,50€

**Formule Brasserie à 2 plats**

*Filet de poisson Bonne Femme*

*Risotto croustillant, purée de carotte*



*Tartelette à la fraise, tartare de fraises et sorbet fraise*

Jeudi 26 avril 2018 - soir  
Restaurant « Arènes » – 28 €

*Soirée Méditerranéenne*

*AB: Tortellini "maison" ricotta épinard, sauce gorgonzola*



*Dorade flambée à l'Ouzo, julienne de légumes*

*Filets de Rouget au pistou et sa bouillabaisse de légumes*



*Fromage*



*La fraise à l'honneur :*

*Tarte fine à la fraise, éclair fraise,*

*Tartare de fraises au poivre de Séchuan, sorbet fraise*

Vendredi 27 avril 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 18€

*Mise en bouche*



*Feuilleté de chèvre aux épinards et asperges*



*Poulet sauté façon basquaise*

*Tagliatelles*



*Assiette de fromages*



*Charlotte aux fraises et écume de basilic*

Vendredi 27 avril 2018 - midi  
Restaurant « Remparts » – 15€

*Amuse-Bouche*



*Méli-mélo de salades au Roquefort*



*Brandade de haddock*



*Blancs en neige aux fruits secs caramélisés*

Mercredi 02 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 9,50€

## Formule Brasserie à 2 plats

*Cabillaud en écailles de courgettes,  
Garniture*



*Tartelette amandine aux framboises,  
Crème brûlée pistache*

Jeudi 03 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 16€

*Amuse-bouche*



*Buffet de crudités*



*Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise  
Légumes grillés pommes gaufrettes*



*Crumble de spéculos aux fraises et à la rhubarbe*

Jeudi 03 mai 2018 - soir  
Restaurant « Arènes » – 27€

*Soirée Basque*

*AB: Blanc de seiche aux piquillos, fèves au chorizo*



*Mini Burger Basque*



*Boulette de veau à l'Osso Iraty, Escalivada*



*Fromage*



*Au cœur des Basques :*

*Gâteau basque, glace chocolat piment d'Espelette,  
Cerises flambées, coulis de cerises noires*



Vendredi 04 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 17€

*Mise en bouche*



*Rillettes aux deux saumons*



*Sauté de veau aux asperges*



*Assiette de fromages*



*Mousse chocolat, muffins et salade de fruits frais*

Vendredi 04 mai 2018 - midi  
Restaurant « Remparts » – 15€

*Amuse-Bouche*



*Salade de lentilles aux noix de Grenoble*



*Filet de canard au poivre vert et*

*Sa garniture printanière*



*Riz au lait et coulis d'abricot*

Lundi 14 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 16€

*Amuse-bouche*



*Moules sauce poulet*



*Mignon de porc à la dijonnaise*

*Spaetzles*



*Assiette de fromages*



*Choux craquelin sauce bretonne*

Mercredi 16 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 18€

*Menu de la Méditerranée*

*Suprême de bar en croute moderne*



*Filet de dorade aux olives*

*Ragout de fèves, polenta*



*Mille-feuille de saison, crème anglaise*

Jeudi 17 mai 2018 - soir  
Restaurant « Arènes » – 27 €

La tomate à l'honneur

*AB: Rillettes Toto, tartare de tomates ananas, roulé à la tomate confite*



*Gambas rôties,  
Tomates confites à l'huile de vanille et citron vert*



*Volaille marinée au citron,  
Tomates et chutney de tomates vertes*



*Fromage*



*Confit de tomates aux fruits secs,  
Coulis de poivrons aux framboises, fraises flambées et petits fours*

Vendredi 18 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 18€

Menu autour du miel  
Organisé par les élèves

Vendredi 18 mai 2018 - midi  
Restaurant « Remparts » – 15€

*Amuse-Bouche*



*Salade printanière*



*Émincé de dinde au curry et  
Riz créole*



*Tartelette à la rhubarbe et  
Glace vanille Bourbon*

Mercredi 23 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 16€

*Gnocchi à l'italienne*  
❧  
*Involtini de veau au chorizo,*  
*Garniture*  
❧  
*Tiramisu et petits fours*

Jeudi 24 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 23€ (boissons comprises)

*Menu découverte autour du miel*

Jeudi 24 mai 2018 - soir  
Restaurant « Arènes » – 25€

*Amuse-Bouche*  
❧  
*Duo de ravioli à la tomate,*  
*Ricotta aux herbes, crème d'ail*  
❧  
*Magret de canard au poivre vert,*  
*Légumes printaniers, pomme Anna*  
❧  
*Fromage*  
❧  
*Semoule au cidre et à la cannelle,*  
*Compotée de fruits rouges*

Vendredi 25 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 17€

*Mise en bouche*



*Salade de pommes de terre aux herbes et pignons*



*Médailлон de veau cressonnière*

*Pommes purée*



*Assiette de fromages*



*Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc*

Lundi 28 mai 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 20€ (boissons comprises)

*Contrôle en Cours de Formation*



*Menu Evaluation*  
*(Boissons comprises)*

Lundi 28 mai 2018 - midi  
Restaurant « Remparts » – 15 €

*Amuse-bouche autour du Melon*



*Crêpe farcie Océane, coulis de crustacé*



*Contre-filet rôti*  
*Jardinière de légumes*



*Tarte feuilletée aux fraises*

Jeudi 31 mai 2018 - soir  
Restaurant « Arènes » – 20 €

*Contrôle en Cours de Formation*



*Menu Evaluation*  
*(Fromage compris)*  
*(Boissons à la carte en supplément)*

Vendredi 01 juin 2018 - midi  
Restaurant « Arènes » – 20€ (boissons comprises)

*Contrôle en Cours de Formation*



*Menu Evaluation*  
*(Boissons comprises)*

**Jeudi 07 juin 2018 - soir**  
**Restaurant « Arènes » – 20 €**

*Contrôle en Cours de Formation*



*Menu Evaluation*

*(Fromage compris)*

*(Boissons à la carte en supplément)*