

MENUS 2024

RESTAURANT D'APPLICATION QUAI 23

Pour les soirées : resa.mardi.quai23@gmail.com

Tél : 35 22 99

Pour les midis : addfpt.lp.jean23@ddec.nc

Tél. : 35 31 28 / 35 22 99

Restaurant d'application à but pédagogique. Grâce à votre présence nos jeunes mettront en pratique leurs compétences acquises au cours de leur formation. Ouvert de 11h30 à 13h00.

**Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des disponibilités chez les fournisseurs.*

Lundi 26 février	Mardi 27 février	Mercredi 28 février	Jeudi 29 février	Vendredi 1er mars
2nde MHR 20 clients élèves	2nde MHR 20 clients élèves	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
<p>Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves</p> <p>Assiette de crudités (coleslaw, concombre à la crème, tomate au pesto, salade de papaye verte)</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate Tagliatelles</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves</p> <p>Assiette de crudités (coleslaw, concombre à la crème, tomate au pesto, salade de papaye verte)</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate Tagliatelles</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Tartare de thon classique</p> <p>Faux filet en croûte sauce madère, pommes paillason, gratin de courgettes ou Pavé de thon grillé sauce vierge, riz créole, gratin de courgettes</p> <p>Pêche Melba</p>	<p>Tartare de thon classique</p> <p>Faux filet en croûte sauce madère, pommes paillason, gratin de courgettes ou Pavé de thon grillé sauce vierge, riz créole, gratin de courgettes</p> <p>Pêche Melba</p>	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs</p> <p>Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs</p>
	Ter BAC CUI 40 clients			
	<p>Soirée d'ouverture 5 000 frs</p> <p>Tartare de thon jaune saveur du Japon (huile de sésame, wasabi et soyo)</p> <p>Filet de boeuf façon Wellington, sauce Madère aux truffes</p> <p>Pommes dauphines maison, échalotes confites au vin rouge, tomates cerises rôties, étuvée de fèves</p> <p>Vacherin aux fruits rouges</p>			
		<p>Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15</p> <p>La formule Express - un seul plat : 1 000 frs La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert) A 1 200 frs pour le personnel du LP Saint Jean 23 La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert) A 1 800 frs pour le personnel du LP Saint Jean 23</p> <p>Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23</p> <p>* Les tarifs sont hors boissons</p>		

Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
2nde MHR 20 clients élèves	2nde MHR 20 clients élèves	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves Tomate mozzarella Lasagnes à la bolognaise Choux à la chantilly	Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves Tomate mozzarella Lasagnes à la bolognaise Choux à la chantilly	Feuilleté de brouillade d'oeufs aux asperges Côte de porc Charcutière, purée st Germain, tomate rôtie ou Filet de poisson sauce vin blanc, riz pilaf, fagots de haricots verts Choux à la chantilly	Feuilleté de brouillade d'oeufs aux asperges Côte de porc Charcutière, purée st Germain, tomate rôtie ou Filet de poisson sauce vin blanc, riz pilaf, fagots de haricots verts Choux à la chantilly	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs

Ter BAC CUI 40 clients
Soirée Ile de France 4 500 frs Brouillade d'œuf aux asperges vertes, toast de saumon fumé Filet de truite arc-en-ciel à la champenoise Purée St Germain au jambon cru St Honoré à la vanille

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
2nde MHR 20 clients élèves	2nde MHR 20 clients élèves	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
<p>Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves</p> <p>Œuf mimosa façon tartine</p> <p>Filet de poisson au beurre d'agrumes Haricots verts persillés, tomates roties, riz blanc</p>	<p>Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves</p> <p>Œuf mimosa façon tartine</p> <p>Filet de poisson au beurre d'agrumes Haricots verts persillés, tomates roties, riz blanc</p>	STAGE	STAGE	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs</p> <p>Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs</p>
	Ter BAC CUI 40 clients			
	<p>Soirée Italie 4 500 frs</p> <p>Vitello Tonnato (veau froid, sauce au thon), huile d'olive parfumée à la truffe</p> <p>Risotto aux fruits de mer (St Jacques, mahi mahi, crevettes, seiche)</p> <p>Tiramisu</p>			

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
2nde MHR 20 clients élèves	2nde MHR 20 clients élèves	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
<p>Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves</p> <p>Papillotte de poisson au beurre aux amandes, piperade, riz pilaf</p> <p>Fondant au chocolat, chantilly</p>	<p>Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves</p> <p>Papillotte de poisson au beurre aux amandes, piperade, riz pilaf</p> <p>Fondant au chocolat, chantilly</p>	STAGE	STAGE	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs</p> <p>Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs</p>
	Ter BAC CUI 40 clients			
	<p>Soirée Accord Mets et Vins 5 500 frs</p> <p>Duo de Saint Jacques et foie gras poêlé, crème de cèpes</p> <p>Crumble de potimarron et châtaignes aux noisettes</p> <p>Soupe d'ananas au Champagne et coriandre fraiche, crème fouettée au citron vert et tuile dentelle</p>			

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
2nde MHR 20 clients élèves	2nde MHR 20 clients élèves	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves Porc au sucre Riz sauté aux petits légumes Giant Cookies	Pas de clients extérieurs Roulement de 24 élèves Porc au sucre Riz sauté aux petits légumes Giant Cookies	STAGE	STAGE	BUFFET A partir des idées des élèves et découverte pour le client 3 000 frs avec thé ou café offert

Ter BAC CUI 40 clients
Soirée Normandie 5 000 frs Soupe de moules au safran et croûtons à la coriandre fraîche Selle d'agneau rôtie farcie, sauce au cidre. Pommes Darphin au Pont l'Évêque et embeurrée de choux au lard Aumônière de pommes flambées au Calvados, glace caramel au beurre salé

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

** Les tarifs sont hors boissons*

Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
<p>Service snack 20 clients max</p> <p>A EMPORTER ET SUR PLACE</p> <p>Panini bacon tomate mozzarella pesto Frites</p> <p>Brownies aux noix</p>	<p>Service snack 20 clients max</p> <p>A EMPORTER ET SUR PLACE</p> <p>Panini bacon tomate mozzarella pesto Frites</p> <p>Brownies aux noix</p>	<p>Tartine de légumes grillés</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf ou Paëlla</p> <p>Crème catalane</p>	<p>Tartine de légumes grillés</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf ou Paëlla</p> <p>Crème catalane</p>	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs</p> <p>Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs</p>

Ter BAC CUI 40 clients
<p>Soirée Espagne 4 500 frs</p> <p>Tartine aux légumes grillés et chiffonade de jambon cru</p> <p>Paëlla royale</p> <p>Crème catalane, granité Sangria, tuile à l'orange</p>

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule **Express** - un seul plat : 1 000 frs

La formule **Duo** - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule **Complète** - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

** Les tarifs sont hors boissons*

Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Gougère au chèvre, lardons, tomates confites et salade Gigot d'agneau à l'ail confit Choux fleur persillé <i>Dessert Pâtisserie</i>	Gougère au chèvre, lardons, tomates confites et salade Gigot d'agneau à l'ail confit Choux fleur persillé <i>Dessert Pâtisserie</i>	Arrancini Cassolette de fruits de mer aux petits légumes, riz safrané ou Poulet rôti, frites, haricots verts persillés Tarte Banoffee	Arrancini Cassolette de fruits de mer aux petits légumes, riz safrané ou Poulet rôti, frites, haricots verts persillés Tarte Banoffee	PAS DE TP 10 ans de canonisation de St Jean 23

Ter BAC CUI 40 clients
Soirée Fruits de mer 6 000 frs
Huitre pochée n°1, fondue de poireaux, beurre blanc
Assiette de fruits de mer : Salade de crabe aux agrumes, médaillon de langouste, 2 huitres, 3 crevettes aïoli, salade de poulpe au combawa, rillettes de thon, gravlax de thon, saumon, coleslaw
Tarte Banoffee

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

** Les tarifs sont hors boissons*

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1er mai	Jeudi 02 mai	Vendredi 03 mai
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Gougeonnette de poisson sauce tartare potatoes, tomates provençales Crème brûlée à l'orange	Gougeonnette de poisson sauce tartare potatoes, tomates provençales Crème brûlée à l'orange	FERIE	Terrine de poisson aux petits légumes Gigot d'agneau braisé aux fruits secs, sauce cacao, polenta crémeuse au pesto, carottes glacées ou Filet de saumonée sauce vanille, polenta crémeuse au pesto, carottes glacées Trifle aux fruits frais.	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs
	Ter BAC CUI 40 clients			
	Soirée Sucrée salée 5 500 frs Terrine de foie gras, chutney à la figue, petit pain brioché Souris d'agneau braisée aux fruits secs, sauce cacao Polenta crémeuse au pesto (coriandre/pistache), carottes glacées Trifle aux fruits frais			

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 06 mai	Mardi 07 mai	Mercredi 08 mai	Jeudi 09 mai	Vendredi 10 mai
2nde MHR	2nde MHR	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS
STAGE	STAGE	FERIE	FERIE	FERIE

Ter BAC CUI
Pas de TP FERME

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

** Les tarifs sont hors boissons*

Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
2nde MHR	2nde MHR	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
STAGE	STAGE	Salade méchouia Couscous (agneau, cuisse de poulet et merguez) ou Filet de poisson bonne femme Pomme vapeur, gratin de chou-fleur Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices	Salade méchouia Couscous (agneau, cuisse de poulet et merguez) ou Filet de poisson bonne femme Pomme vapeur, gratin de chou-fleur Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs
	Ter BAC CUI 40 clients			
	Soirée Afrique du Nord 4 500 frs Salade méchouia Couscous royal (agneau, boulette de veau, cuisse de poulet et merguez) Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices			

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
2nde MHR	2nde MHR	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
FERIE	STAGE	Clams chowder	Clams chowder	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs
		Cheese burger, frites de patates douces, salade verte ou Sole meunière, pommes vapeur, tomates provençales	Cheese burger, frites de patates douces, salade verte ou Sole meunière, pommes vapeur, tomates provençales	
	Ter BAC CUI 40 clients	American pie et glace vanille	American pie et glace vanille	
	Soirée USA 4 500 frs Clams chowder soupe (Chaudrée de palourdes) Ribbs à la texane, mashed potatoes, choux de Bruxelles American pie et glace vanille	Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15 La formule Express - un seul plat : 1 000 frs La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert) La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert) Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23 <i>* Les tarifs sont hors boissons</i>		

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
2nde MHR	2nde MHR	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
STAGE	STAGE	Velouté de lentilles Blanquette de veau, riz pilaf, gratin Bayaldi ou Brandade de poisson, gratin Bayaldi Crumble de pommes et rhubarbe	Velouté de lentilles Blanquette de veau, riz pilaf, gratin Bayaldi ou Brandade de poisson, gratin Bayaldi Crumble de pommes et rhubarbe	BUFFET A partir des idées des élèves et découverte pour le client 3 000 frs avec thé ou café offert

Ter BAC CUI 40 clients
<p>Soirée Auvergne 5 000 frs</p> <p>Velouté aux lentilles et foie gras poêlé</p> <p>Carbonnade de porc mariné et son jus corsé Aligot à la tomme fraîche</p> <p>Crumble de pommes et rhubarbe, glace vanille.</p>

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
Carpaccio de bœuf au pesto Ballotine de poisson aux crevettes sauce nantua Boulgour et gratin de courgettes <i>Dessert Pâtisserie</i>	Carpaccio de bœuf au pesto Ballotine de poisson aux crevettes sauce nantua Boulgour et gratin de courgettes <i>Dessert Pâtisserie</i>	DECALE AU MARDI SOIR	Œuf en meurette Hachi Parmentier, Méli-mélo de salades ou Ballotine de poisson sauce vin blanc, légumes glacés, riz pilaf Crème brûlée	STAGE

Ter BAC CUI	1ère BAC CUIS 40 clients
STAGE	Soirée Bourgogne 5 000 frs Œuf en meurette Parmentier de joue de bœuf au foie gras Méli-mélo de salades Mont-Blanc cœur de cassis.

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
Hachis Parmentier Salade verte Tarte au chocolat	Hachis Parmentier Salade verte Tarte au chocolat	DECALE AU MARDI SOIR	Tartine grillée au guacamole et thon mariné à la péruvienne Chili Con Carne gratiné au Cheddar, Tortillas chips mexicaines, sauce salsa et riz ou Goujonnettes de sole sauce tartare, pommes allumettes, salade verte Coulant au chocolat piment	STAGE

Ter BAC CUI	1ère BAC CUIS 40 clients
STAGE	Soirée Amérique du Sud 4 500 frs Tartine grillée au guacamole et thon mariné à la péruvienne Chili Con Carne gratiné au Cheddar Tortillas chips mexicaines, sauce salsa et riz Coulant au chocolat piment, panacotta coco, granité Desperados citron vert

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 1 juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Œufs mollets florentine Côte de porc grillée sauce barbecue maison Pomme au four et crème de ciboulette Salade verte <i>Dessert Pâtisserie</i>	Œufs mollets florentine Côte de porc grillée sauce barbecue maison Pomme au four et crème de ciboulette Salade verte <i>Dessert Pâtisserie</i>	DECALE AU MARDI SOIR	Moules gratinées au beurre d'escargot (8 pièces selon taille) Estouffade de boeuf bourguignon, Aligot de l'Aubrac et tian de légumes ou Filet de rouget en meurette, Aligot de l'Aubrac et tian de légumes Oreillons et compotée d'abricots, crème chantilly et glace vanille	STAGE

Ter BAC CUI	1ère BAC CUIS 40 clients
STAGE	Soirée Languedoc 5 000 frs Moules gratinées au beurre d'escargot (8 pièces selon taille) Paleron de boeuf confit au vin du Languedoc Aligot et tian de légumes Oreillons et compotée d'abricots, crème chantilly et glace vanille

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Mi-cuit de thon sauce wasabi Pommes gauffrettes Coleslaw Tarte fine pommes crème d'amandes	Mi-cuit de thon sauce wasabi Pommes gauffrettes Coleslaw Tarte fine pommes crème d'amandes	DECALE AU MARDI SOIR	Velouté de châtaignes aux champignons Côte de veau choisie, pommes rissolées, laitue braisée ou Darne de tazar grillée, beurre maître d'hôtel, Pommes rissolées, laitue braisée Beignet aux pommes, glace vanille	STAGE

Ter BAC CUI 40 clients	1ere BAC CUIS 40 clients
STAGE	Soirée Midi Pyrénées 5 000 frs Velouté de châtaignes aux cèpes, œuf mollet et mouillettes de jambon de Bayonne Carré de veau à l'aillade Croquettes de pommes de terre au Roquefort Beignets aux pommes flambées à l'Armagnac, crémet fromage blanc

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
Bruchetta végétarienne Escalope de volaille milanaise Tagliatelles sauce tomate <i>Dessert Pâtisserie</i>	Bruchetta végétarienne Escalope de volaille milanaise Tagliatelles sauce tomate <i>Dessert Pâtisserie</i>	DECALE AU MARDI SOIR	Feuilleté d'escargots à la crème de persil Potée franc comtoise ou Pochouse (Poisson longuement cuisiné dans un bouillon à base de légumes, de lard et de vin) Tarte aux myrtilles, frangipane d'amandes et de pistaches	STAGE

Ter BAC CUI	1ère BAC CUIS 40 clients
STAGE	Soirée Franche Comté 5 000 frs Feuilleté d'escargots à la crème de persil Potée franc comtoise Tarte aux myrtilles, frangipane d'amandes et de pistaches

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
Curry de thon Riz madras Flan coco caramel	Curry de thon Riz madras Flan coco caramel	DECALE AU MARDI SOIR	Velouté de cocos Risotto de fruits de mer, tagliatelles de courgettes ou Escalope de veau viennoise, jardinière de légumes, pommes sautées Poires pochées au cidre	STAGE

Ter BAC CUI	1ère BAC CUIS 40 clients
STAGE	Soirée Bretagne 5 500 frs Velouté de cocos, foie gras poêlé, cèpes et huile de truffe Risotto de crabe de palétuvier, huître gratinée et rouget snacké Poêlée de cœurs d'artichauts Poires pochées au cidre, palet breton au chocolat caramel au beurre salé

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 29 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet	Jeudi 1 août	Vendredi 2 août
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
Crème de potiron et ses croutons Escalope normande 1/2 pomme fruit rôtie gratin de coquillettes <i>Dessert Pâtisserie</i>	Crème de potiron et ses croutons Escalope normande 1/2 pomme fruit rôtie gratin de coquillettes <i>Dessert Pâtisserie</i>	DECALE AU MARDI SOIR	Moules marinière Porc fermier, dés de seiche et chorizo, aubergine grillée, purée de pommes de terre ou Poisson sous vide basse température sauce vierge, aubergine grillée, purée de pommes de terre Meringue glacée à l'extrême, soupe de fraises et framboises, glace à la vanille givrée du Mont Mou à l'azote liquide	STAGE

Ter BAC CUI	1ère BAC CUIS 40 clients
STAGE	Soirée Moléculaire 5 500 frs Moule en escabèche de mandarine et nitro compote glacée aux pommes Porc fermier, dés de seiche et chorizo, aubergine grillée, mousse et nuage de pommes de terre croustillants Meringue glacée à l'extrême, soupe de fraises et framboises, glace à la vanille givrée du Mont Mou à l'azote liquide

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 19 août	Mardi 20 août	Mercredi 21 août	Jeudi 22 août	Vendredi 23 août
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Filet de poisson bonne femme Pommes rissolées et haricots verts sautés Gratin de fruits frais	Filet de poisson bonne femme Pommes rissolées et haricots verts sautés Gratin de fruits frais	Carpaccio de thon Médaille de cerf au poivre vert, gratin dauphinois, fagots de haricots verts ou Filet de sole dieppoise, riz pilaf, fagots de haricots verts Omelette Norvégienne	Carpaccio de thon Médaille de cerf au poivre vert, gratin dauphinois, fagots de haricots verts ou Filet de sole dieppoise, riz pilaf, fagots de haricots verts Omelette Norvégienne	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs
	Ter BAC CUI 40 clients			
	Soirée pays Nordiques 5 000 frs Déclinaison de saumon (tartare, gravlax, fumé maison) Médaille de cerf, sauce grand veneur Pommes de terre hasselback et chou rouge à la danoise Omelette Norvégienne			

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Tarte à l'oignon Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf <i>Dessert Pâtisserie</i>	Tarte à l'oignon Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf <i>Dessert Pâtisserie</i>	Carpaccio de cerf Carré d'agneau, sec tamarin macis - pomme fondante, bouquetière de légumes ou Choucroute de la mer à la papaye verte et Number one Bougna de fruits frais, caramel au coco, glace vanille	Carpaccio de cerf Carré d'agneau, sec tamarin macis - pomme fondante, bouquetière de légumes ou Choucroute de la mer à la papaye verte et Number one Bougna de fruits frais, caramel au coco, glace vanille	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs
	Ter BAC CUI 40 clients	Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15 La formule Express - un seul plat : 1 000 frs La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert) La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert) Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23 <i>* Les tarifs sont hors boissons</i>		
	Soirée Calédonienne 4 500 frs Déclinaison de cerf : Tataki, carpaccio, cannelloni de noix fumée Choucroute de la mer à la papaye verte et Number one Bougna de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.			

Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Filet de sole NZ Dugléré Pommes vapeur, haricots verts persillés Tarte aux pommes	Filet de sole NZ Dugléré Pommes vapeur, haricots verts persillés Tarte aux pommes	Okonomiyaki aux crevettes et bacon Poulet teriyaki pâte soba ou Pâtes soba snackées aux fruits de mer Riz au lait, coulis de fruits rouges	Okonomiyaki aux crevettes et bacon Poulet teriyaki pâte soba ou Pâtes soba snackées aux fruits de mer Riz au lait, coulis de fruits rouges	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs</p> <p>Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs</p>
	Ter BAC CUI 40 clients	<p>Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15</p> <p>La formule Express - un seul plat : 1 000 frs</p> <p>La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)</p> <p>La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)</p> <p>Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23</p> <p>* Les tarifs sont hors boissons</p>		
	<p>Soirée Japon 5 000 frs</p> <p>Okonomiyaki aux crevettes et bacon</p> <p>Assortiment de Soba, gyoza, chawanmushi</p> <p>Trilogie sucrée : Mochi, Perle du Japon au lait de coco et Dorayaki</p>			

Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
Crème d'asperges froide et crevette panée Poulet sauté chasseur Poêlée de marrons et champignons au lard Haricots verts persillés <i>Dessert Pâtisserie</i>	Crème d'asperges froide et crevette panée Poulet sauté chasseur Poêlée de marrons et champignons au lard Haricots verts persillés <i>Dessert Pâtisserie</i>	STAGE	STAGE	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs
	Ter BAC CUI 40 clients	Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15 La formule Express - un seul plat : 1 000 frs La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert) La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert) Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23 <i>* Les tarifs sont hors boissons</i>		
	Soirée Grande Bretagne 5 000 frs Œuf poché au haddock, sauce mousseline Carré d'agneau et faux filet de boeuf façon Sunday roast Yorkshire pudding, choux de Bruxelles Sticky toffee pudding (à base de dattes)			

Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
Tournedos de thon grillé au beurre d'escargot Embeurré de chou, purée de manioc Poire Belle Hélène	Tournedos de thon grillé au beurre d'escargot Embeurré de chou, purée de manioc Poire Belle Hélène	STAGE	STAGE	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs
	Ter BAC CUI 40 clients			
	Soirée Alsace 5 000 frs Mise en bouche Choucroute garnie au Riesling Munster flambé au marc de Gewurztraminer méli-mélo de salades Petit assortiment de desserts Alsaciens (tarte fromage blanc, Bettelman, glace cannelle)			

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
2nde MHR	2nde MHR	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
FERIE	FERIE	STAGE	STAGE	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs</p> <p>Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs</p>
	Ter BAC CUI			
	FERIE			

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS
Mixed grill du lagon sauce vierge Frites de patates douces Poêlé de chou de chine Tarte bourdaloue à la banane	Mixed grill du lagon sauce vierge Frites de patates douces Poêlé de chou de chine Tarte bourdaloue à la banane	STAGE	STAGE	PAS DE TP "Journée LILI ROSE"

Ter BAC CUI 40 clients
<p>Soirée Moyen Orient 4 500 frs</p> <p>Falafel, Taboulé libanais et houmous</p> <p>Chawarma à l'agneau épicé Pain pita, sauce yaourt menthe, salade méchouia</p> <p>Namoura (gâteau de semoule à la libanaise), glace au safran</p>

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
Oeuf brouillé aux asperges Onglet à l'échalote, écrasé de pommes de terre, carottes glacées <i>Dessert Pâtisserie</i>	Oeuf brouillé aux asperges Onglet à l'échalote, écrasé de pommes de terre, carottes glacées <i>Dessert Pâtisserie</i>	Pissaladière, salade d'herbes du jardin Navarin d'agneau printanier ou Bouillabaisse Tropézienne	Pissaladière, salade d'herbes du jardin Navarin d'agneau printanier ou Bouillabaisse Tropézienne	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs
	Ter BAC CUI 40 clients			
	Soirée Méditerranée 4 500 frs Pissaladière, salade d'herbes du jardin Bouillabaisse Tropézienne			

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	Vendredi 1 novembre
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
Darne de tazar mariné, crème citronnelle Gratin de chouchoutes + gnocchis sautés frais Salade de fruits, sirop combava	Darne de tazar mariné, crème citronnelle Gratin de chouchoutes + gnocchis sautés frais Salade de fruits, sirop combava	Œuf Bénédicte (mollet au lard), mesclun Bavette sauce au choix (poivre ou roquefort) Frites et chou-fleur persillé ou Pavé de saumon à l'unilatérale beurre blanc, riz pilaf et chou-fleur persillé Pavlova	Œuf Bénédicte (mollet au lard), mesclun Bavette sauce au choix (poivre ou roquefort) Frites et chou-fleur persillé ou Pavé de saumon à l'unilatérale beurre blanc, riz pilaf et chou-fleur persillé Pavlova	FERIE

Ter BAC CUI 40 clients
<p align="center">Soirée Australie NZ 5 000 frs</p> <p>Œuf Bénédicte (mollet au saumon fumé de Nouvelle Zélande sur canapé), mesclun</p> <p>Noix d'entrecôte NZ (300 gr) sauce au choix Pomme au four à la crème de cives, crème de petits pois à la menthe fraîche</p> <p align="center">Pavlova</p>

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23

*** Les tarifs sont hors boissons**

Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
2nde MHR 20 clients	2nde MHR 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Salade César Echine de porc entière laquée Purée d'igname, patchoy poêlée <i>Dessert Pâtisserie</i>	Salade César Echine de porc entière laquée Purée d'igname, patchoy poêlée <i>Dessert Pâtisserie</i>	Gratin de fruits de mer parfumé à la citronnelle Curry de volaille, riz madras, gratin de chouchoutes, rougail de tomates ou Filet de poisson dугléré, gratin de chouchoutes, curry de patates douces et rougail de tomates Blanc manger coco pomme liane, tuiles aux amandes	Gratin de fruits de mer parfumé à la citronnelle Curry de volaille, riz madras, gratin de chouchoutes, rougail de tomates ou Filet de poisson dугléré, gratin de chouchoutes, curry de patates douces et rougail de tomates Blanc manger coco pomme liane, tuiles aux amandes	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / +300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Beurre Marchand de vin, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat ou Pavlova aux fruits frais ou dessert du jour de la section BP 800 frs
	Ter BAC CUI 40 clients	<p>Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15 La formule Express - un seul plat : 1 000 frs La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert) La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)</p> <p>Pour le menu à la carte et le buffet des vendredis : -20% pour le personnel du LP Saint Jean 23</p> <p><i>* Les tarifs sont hors boissons</i></p>		
	<p>Soirée Créole 5 000 frs</p> <p>Gratin de crabe de palétuvier et crevettes Opsiblues parfumé à la citronnelle</p> <p>Jambon aux épices, au miel et au rhum Curry de patates douces et rougail de tomates</p> <p>Blanc manger coco et ananas rôti, caramel de pomme liane</p>			