Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

PORT DU MASQUE

OBLIGATOIRE DANS LE LYCEE ET POUR CIRCULER DANS NOS RESTAURANTS

MARDI 29 SEPTEMBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

Galette sarrazin farcie aux moules de Bouchots, fondue de poireaux

Panaché de poissons à la Quimpéroise, chou-fleur frais de Bretagne en gratin individuel

Sablé breton crémeux aux agrumes

MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2020

FORMULE DUO

Pavé de bœuf au poivre vert, petit pâté de pomme Auvergnate ,carottes vichy

Savarin aux fruits exotiques

VENDREDI 2 OCTOBRE 2020

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise » élaboré par les terminales bac pro

Thème :
Pays d'Europe du Nord ou l'Est

Irish Seafood Chowder

Rissalamande et biscuit Norvégien

MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Velouté de moules safrané

Entrecôte double au roquefort, pommes sautées et quelques légumes

Savarin aux fruits exotiques

Lycée Professionnel DE CROISSET

Des menus alléchants pour vous souhaiter la bienvenue !

LUNDI 15 MARS 2021

DUO OU CLASSIQUE

Quiche océane, salade de fenouil au safran

Fricassée de poulet label rouge à l'estragon, garniture grand-mère

Salade de fruits frais

JEUDI 18 MARS 2021

FORMULE DECOUVERTE

Darne de colin pochée, beurre citronné, méli-mélo de légumes vapeur

Crémeux agrumes sur sablé breton

VENDREDI 19 MARS 2021

FORMULE DUO

Tronçon de turbot poché, sauce Hollandaise, duo de courgettes gratinées

Sablé breton et mousse au chocolat

JEUDI 18 MARS 2021

Soirée

FORMULE CONCEPT

Dorade entière

Ou

Filet mignon de veau pané à l'estragon

Poire pochée au vin rouge et aux épices

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

LUNDI 5 OCTOBRE 2020

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Salade niçoise

Suprême de volaille aux champignons, pommes cocotte grand-mère

Tarte fine aux pommes sauce caramel

MARDI 6 OCTOBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

Pan Bagnat revisité

Pavé de cabillaud façon Aïoli

Nougat glacé au miel de Provence, petits calissons

MERCREDI 7 OCTOBRE 2020

FORMULE DUO

Steak flambé sauce au poivre, gratin dauphinois

Tropézienne individuelle, milkshake chocolat

MERCREDI 7 OCTOBRE 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Salade de Haddock et concombre à la Scandinave, saumon fumé

Carré d'agneau rôti, jus à la sariette, gratin de choux fleur et cresson

Tropézienne individuelle, milkshake chocolat

JEUDI 08 OCTOBRE 2020

FORMULE DUO

Feuilleté au chèvre, mesclun

Filet de loup en papillote, julienne de légumes safrané

VENDREDI 09 OCTOBRE 2020

FORMULE DUO DU MONDE

Menu europe du nord et de l'est

Duo de saumon mariné et légèrement fumé mi-cuit
Salade de chou en aigre doux aigre
Pommes de terres suédoises.
Yaourt à l'aneth

Trdelnik : cône brioché parfumé à la cannelle, ganache légère, zestes et coulis d'orange.

VENDREDI 09 OCTOBRE 2020

FORMULE DUO

Feuilleté à l'emmental et son mesclun

Pavé de cabillaud en papillote à l'orange, riz safrané

Lycée Professionnel DE CROISSET

Le stationnement se fait EXCLUSIVEMENT devant le lycée, dans la cour d'Honneur

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

LUNDI 12 OCTOBRE 2020

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Créme Dubarry aux petits coquillages

Emincé de bœuf et légumes au wok
Choux pâtissiers sauce caramel salé

MARDI 13 OCTOBRE 2020

FORMULE CONCEPT

Filet de dorade aux olives et basilic, coulis de poivrons et fine ratatouille

Desserts au choix:
Entremets chocolat-café
Ou
Millefeuille rhum-vanille

MERCREDI 14 OCTOBRE 2020

FORMULE DUO

Brochette de noix de St Jacques lardées, craquant de poireaux et jus de viande corsé

Ananas flambé, beignet de bananes et sorbet orange

MASQUE

OBLIGATOIRE DANS LE LYCEE ET POUR CIRCULER DANS NOS RESTAURANTS

MARDI 13 OCTOBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

Goujonnettes de sole, sauce béarnaise

Poulet label rouge, Basquaise riz pilaf aux légumes et piment d'Espelette

Tourtière Landaise, sauce caramel, fleur de sel

MERCREDI 14 OCTOBRE 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

St Jacques snackés aux 2 caviars

Pavé de cabillaud en croûte d'olive, sauce vierge

Ananas flambé, beignet de bananes et sorbet orange

Lycée Professionnel DE CROISSET

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

MARDI 02 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Potage julienne d'Arblay

Blanquette d'agneau au basilic, jardinière de légumes , riz pilaf

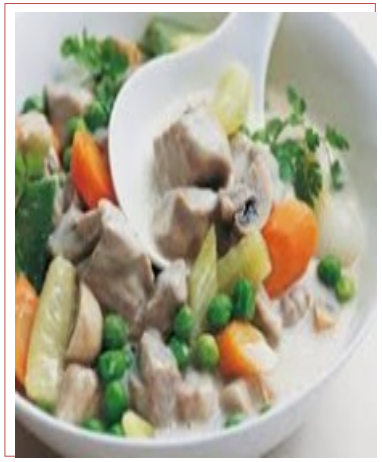
Tarte aux pommes

MARDI 03 NOVEMBRE 2020

FORMULE CONCEPT

Feuilletés de ris de veau braisés aux cèpes et girolles

Plat au choix
Lapin à la bière, panisses
Ou
Dos de saumon à l'unilatérale, légumes provençaux et sauce vierge



JEUDI 5 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Filet de loup en papillote, julienne de légumes safranés

Crème brûlée , petits fours

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE DANS LE LYCEE ET POUR CIRCULER DANS NOS

*

MARDI 03 NOVEMBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

Bavarois de champignons de Paris, sacristain au sésame

Pavé de saumon, fondue de poireaux sauce hollandaise

Charlottes aux poires

VENDREDI 6 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Pavé de cabillaud en papillote à l'orange, riz safrané

Crème beau rivage, tuiles amande

Lycée Professionnel DE CROISSET

LUNDI 09 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Crêpe farcie façon picarde, salade d'Automne colorée

Goujonnette de carrelet sauce tartare, mini légumes glacés

Œuf à la neige

MARDI 10 NOVEMBRE 2020

FORMULE CONCEPT

Velouté de champignons et sa crème renversée au caramel de Porto
Ou
Salade de Haddock pommes de terre et concombre à la Scandinave

Caneton en 2 cuissons
Cuisse laquée aux agrumes
Filet sauté et riz aux épices

MARDI 10 NOVEMBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

Timbale de merlan et crevettes aux petits légumes, bisque

Entrecôte double beurre maitre d'hôtel découpée en salle, pomme paille et légumes de saison

St Honoré aux fruits rouges

JEUDI 12 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Crème brûlée et ses petits fours

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Blanquette de veau au lait de coco , riz créole

Crème beau rivage, tuiles aux amandes

Lycée Professionnel DE CROISSET

Réservations au 06 40 53 02 64 ou par mail

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

LUNDI 16 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Crème de poivrons aux coques

Suprême de poulet croustillant au sésame, purée de patate douce, sauce tartare

Tiramisu

MARDI 17 NOVEMBRE 2020

FORMULE CONCEPT

Côtes d'agneau en croûte de macis, caviar d'aubergine et semoule aux épices

Ou

Brochette de noix de St Jacques lardées

Tarte au citron

JEUDI 19 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Feuilleté à l'emmental et son mesclun

Sauté de veau aux asperges

VENDREDI 20 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Feuilleté au chèvre et son mesclun

Blanquette de veau au lait de coco, riz créole

Notre service du soir commence à 19h et se termine à 21h20.

Merci de respecter le repos de nos élèves

MARDI 17 NOVEMBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

Salade de lentilles fraiche au lard et œuf poché

Pavé d'onglet sauce roquefort, croustillant de pommes de terre

Déclinaison de différentes tartes aux pommes en buffet

MASQUE

OBLIGATOIRE DANS LE LYCEE ET POUR CIRCULER DANS NOS RESTAURANTS

Lycée Professionnel DE CROISSET

JEUDI 19 NOVEMBRE 2020

Soirée

FORMULE CONCEPT

Tataki de bœuf

Ou

Tataki de thon

Tarte crémeuse amandes et framboise

MERCREDI 25 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Filet de daurade, beurre vanillé
Riz noir, harmonie de légumes verts

Poire pochée aux épices,
craquelin, mousse noisette

JEUDI 26 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Gnocchis aux courgettes

Sauté de veau aux asperges

VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise »
Élaboré par les terminales BAC PRO

Thème :
Pays de la Méditerranée

LUNDI 23 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Burger, pomme pont neuf, sauce béarnaise

Carpaccio d'ananas

MARDI 24 NOVEMBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

Pissaladière de rougets et
caviar d'aubergine

Petits légumes farcis, salade de mesclun

Biscuit roulé au citron
de Menton

MERCREDI 25 NOVEMBRE 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Œuf poché basquaise

Loup grillé, beurre émulsionné
au Pastis, fenouil gratiné

Poire pochée aux épices,
craquelin, mousse noisette

VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO

Gnocchis à la Parisienne

Curry d'agneau, riz Madras

Lycée Professionnel DE CROISSET

JEUDI 26 NOVEMBRE 2020

Soirée

FORMULE CONCEPT

Loup entier
ou filet de volaille
fermière, purée de patate douce,
champignons grillés

Palet breton, mousseux aux

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

MARDI 1 DECEMBRE 2020

FORMULE CONCEPT

Œuf mollé au confit de courgette et fenouil, velouté de volaille au basilic
Ou
Terrine aux deux saumons

Carré de veau poêlé , patates douces

MERCREDI 2 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO

Magret de canard laqué, riz cantonnais

Samoussa mangue rhubarbe sauce chocolat au lait et fruits de la passion

JEUDI 3 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO

Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf

Choux pralinés et caramélisés

VENDREDI 4 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise »
Élaboré par les terminales BAC PRO

Thème :
Pays de la Méditerranée

LUNDI 30 NOVEMBRE 2020

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Crème renversée de champignons et son velouté

Cabillaud poché, risotto d'herbes, bouillon vert

Tarte chocolat

MARDI 1 DECEMBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

Tortellinis de champignons de Paris, consommé végétal

Filet de St Pierre sauce Hollandaise, flan d'artichaut, julienne de légumes

Tarte au citron meringuée

MERCREDI 2 DECEMBRE 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Salade de lentilles fraiches au lard et œuf poché

Loup rôti au fenouil, sauce anisé, laitue braisée, pommes croquettes
Samoussa mangue rhubarbe sauce chocolat au lait et fruits de la passion

VENDREDI 4 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO

Curry d'agneau, riz Madras

Eclairs panachés

Lycée Professionnel DE CROISSET

MASQUE

OBLIGATOIRE DANS LE LYCEE ET POUR CIRCULER DANS NOS RESTAURANTS

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

MARDI 8 DECEMBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

Coquille St Jacques fraîche gratinée normande, salade de mâche

Pintadeau sauté chasseur garniture grand-mère

Entremet citron vert basilic

MERCREDI 9 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO

Magret de canard en croute de pistache sauce miel quelques pommes de terre, tatin d'échalotes

Entremet exotique crème Mousseuse au lait d'amande et griottines

JEUDI 10 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO

Poulet vallée d'Auge, riz créole

Tarte bourdaloue aux poires

VENDREDI 11 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise »
Élaboré par les terminales BAC PRO

Thème :
Afrique

LUNDI 7 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Potage julienne d'Arblay

Fricassée de volaille à l'ancienne

Salade de fruits exotiques

MERCREDI 9 DECEMBRE 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Cromesquis de foie gras sur pomme tatin, espuma de pomme
Pavé de Sandre 1/2 sel embeurré de choux à l'ail doux

Entremet exotique crème Mousseuse au lait d'amande et griottines

VENDREDI 11 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO

Escalope de veau à la crème, riz créole

Eclairs panachés

Lycée Professionnel DE CROISSET

MARDI 15 DECEMBRE 2020

FORMULE CONCEPT

Plats au choix

Filet de St Pierre aux kumquats, fenouil braisé et jus de viande
Ou
Carré d'agneau rôti en viennoise de moutarde

La tarte Tropézienne

MERCREDI 16 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO

Jambonnette de volaille farcie aux morilles, croustade de champignons du moment et flan de cèleri

Sablé breton, crémeux citron et meringue

JEUDI 17 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO

Gnocchi Parisienne

Poulet sauté vallée d'Auge, petis pois à la Française

LUNDI 14 DECEMBRE 2020

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Blinis de saumon fumé, beurre blanc et œuf mollet

Pavé de cerf au poivre, crumble de coings, bouquetière de légumes racine

Les 13 desserts de Noêl

MARDI 15 DECEMBRE 2020

FORMULE DECOUVERTE

St Jacques lutées, julienne de légumes et jus coraillé

Jambonnette de volaille farcie au foie gras garniture forestière

Buffet de bûches de Noêl :
Trois chocolats, Grand Marnier, Mandarine

MERCREDI 16 DECEMBRE 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Foie gras « poêlé », petits Légumes et fruits d'hiver au Porto
Turbot poché sauce hollandaise fondue de poireaux et flan de champignons

Sablé breton, crémeux citron et meringue

MASQUE

OBLIGATOIRE DANS LE LYCEE ET POUR CIRCULER DANS NOS RESTAURANTS

Lycée Professionnel DE CROISSET

Nous

prenons vos réservations au

06 40 53 02 64

Ou par mail:

restaurantdecroisset@gmail.com

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

MARDI 12 JANVIER 2021

FORMULE CONCEPT

Quiche à l'échalote confite et chèvre chantilly Chavignol

Pavé de bœuf sauté, sauce béarnaise et petits légumes
Ou

Sole grillée, beurre d'anchois

MERCREDI 13 JANVIER 2021

FORMULE DUO

Tartare de saumon aux agrumes préparé devant le client crème d'avocat et croustillant

Buchette cookie crémeux chocolat mousse caramel

JEUDI 14 JANVIER 2021

FORMULE DUO

Potage julienne d'Arblay

Filets de sole bonne femme, pommes persillées

VENDREDI 15 JANVIER 2021

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise »
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence d'Afrique

LUNDI 11 JANVIER 2021

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Déjeuner Tapas

Gaspacho/Tortilla/Toasts/ Charcuterie

Paella

Crème catalane

MERCREDI 13 JANVIER 2021

FORMULE GASTRONOMIQUE

Velouté de panais camembert de Normandie

Suprême de pintade en croûte d'herbes, crêpes Vonnassiennes, jus de viande aux châtaignes

Bûchette cookie crémeux chocolat mousse caramel

JEUDI 14 JANVIER 2021

Soirée

FORMULE CONCEPT

Carré d'agneau
Ou
Pavé d'espadon légumes sautés au wok sauce Satay

Cheese cake aux fruits rouges

VENDREDI 15 JANVIER 2021

FORMULE DUO

Potage potiron et châtaignes Caramélisées

Dos de saumon à l'oseille, épinard frais au beurre

Lycée Professionnel DE CROISSET

L'équipe du Lycée de Croisset vous souhaite une très belle année 2021,

Santé et Bonheur !

Nous prenons vos réservations au

06 40 53 02 64

Ou par mail:

restaurantdecrois-set@gmail.com

Nos soirées commencent

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

MARDI 19 JANVIER 2021

FORMULE DECOUVERTE

Pressé de légumes d'hiver, coulis de betterave acidulé, roquette

Filet de sole fraiche façon Dieppoise, bouquetière de légume

Framboisine le délicat mélange du chocolat blanc et de la framboise

MERCREDI 20 JANVIER 2021

FORMULE DUO

Filet de St Pierre soufflé aux courgettes, cèleri rave en purée Vanillée

Tartelette au caramel façon nougatine, glace vanille

JEUDI 21 JANVIER 2021

FORMULE DUO

Filet de sole bonne femme, pommes persillées

Tarte bourdaloue aux poires

VENDREDI 22 JANVIER 2021

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise »
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence d'Asie

LUNDI 18 JANVIER 2021

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Quiche lorraine individuelle, salade d'hiver colorée

Mignon de porc sauté aux pruneaux et purée de cèleri

Tiramisu

MERCREDI 20 JANVIER 2021

FORMULE GASTRONOMIQUE

Cannelloni de homard, ricotta et pousse d'épinard

Pluma Ibérique jus réduit, piperade au piment d'Espelette, patate douce rôtie

Tartelette au caramel façon nougatine, glace vanille

JEUDI 21 JANVIER 2021
Soirée
FORMULE CONCEPT

Filet de bœuf en croûte
Ou
Ravioles de St Jacques bisque servie à part
Riz sucré à la paëlla mangue et noix de coco

VENDREDI 22 JANVIER 2021

FORMULE DUO

Dos de saumon à l'oseille, épinards au beurre

Tarte amandine aux pêches

Lycée Professionnel DE CROISSET

MASQUE

OBLIGATOIRE DANS LE LYCEE ET POUR CIRCULER DANS NOS RESTAURANTS

MARDI 26 JANVIER 2021

FORMULE CONCEPT

Lotte au lard, risotto comme une paëlla, beurre de coquillage

Ou

Filet de canard aux cerises, légumes racines étuvés

Millefeuille vanille, crème glacée pralinée

MERCREDI 27 JANVIER 2021

FORMULE DUO

Perugine et ragout de pommes de terre comme le faisait ma grand-mère servi en cocotte

Religieuse chantilly pistache crémeux chocolat

JEUDI 28 JANVIER 2021

FORMULE DUO

Fricassé de volaille à l'ancienne, pâtes fraiches

Choux pralinés caramélisés

VENDREDI 29 JANVIER 2021

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise »
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence d'Asie

LUNDI 25 JANVIER 2021

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Profiterolles d'escargots en

Persillade

Pintadeau rôti, jus au thym, pommes gaufrettes, capoun de chou et champignons persillés

Crème renversée au caramel, poire pochée

MARDI 26 JANVIER 2021

FORMULE DECOUVERTE

Croustade roquefort et noix

Dos de cabillaud cuit sur la peau, fumet de la Badiane, févettes et chips de patate douce

Parfait glacé au grand Marnier, crumble agrumes, cœur et coulis à l'orange sanguine

MERCREDI 27 JANVIER 2021

FORMULE GASTRONOMIQUE

Quenelle de merlan, sauce américaine

Sole grillée beurre d'Anchois pommes vapeur et flan de Légumes

Religieuse chantilly pistache crémeux chocolat

VENDREDI 29 JANVIER 2021

FORMULE DUO

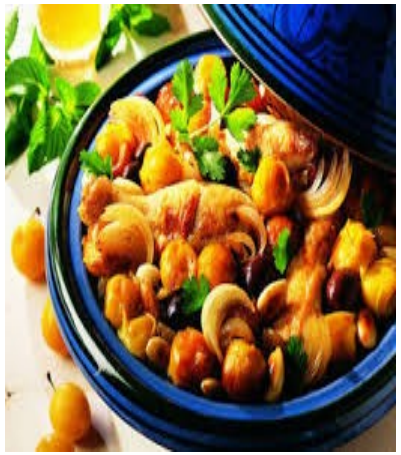
Lapin aux olives et aux

champignons, tagliatelles

Tarte amandine aux pêches

Lycée Professionnel DE CROISSET

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com



MARDI 2 FEVRIER 2021

FORMULE DECOUVERTE

CCF SALLE

Sur une fine tartelette aux pommes, foie gras mi-cuit et bonbons de foie gras à la rose

Jeune coq au vin (guéridon), croquettes de polenta

Gâteau de fromage blanc au citron vert, fraicheur d'agrumes

MERCREDI 3 FEVRIER 2021

FORMULE DUO

Carré de veau au paprika, pommes fondantes

Pavlova

JEUDI 4 FEVRIER 2021

FORMULE DUO

Potage julienne Darblay

Fricassée de volaille à l'ancienne, pâtes fraiches

VENDREDI 5 FEVRIER 2021

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise »
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence Indiennes

LUNDI 1 FEVRIER 2021

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Crème Dubarry

Navarin d'agneau tandoori et légumes glacés

Plateau de fromage

MERCREDI 3 FEVRIER 2021

FORMULE GASTRONOMIQUE

Risotto de grosse crevette, chorizo et jus corsé

Carré d'agneau en croute d'herbes flageolets et pomme duchesse

Pavlova

VENDREDI 5 FEVRIER 2021

FORMULE DUO

Potage potiron et châtaignes caramélisées

Lapin aux olives et aux champignons , tagliatelles

Lycée Professionnel DE CROISSET

MASQUE

OBLIGATOIRE DANS LE LYCEE ET POUR CIRCULER DANS NOS RESTAURANTS

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

Nos soirées commencent à 19h et se terminent à 21h20

MARDI 09 FEVRIER 2021

FORMULE CONCEPT

Plat au choix
Poulet aux écrevisses, pommes de terre confites
Ou
Filets de St Pierre soufflée aux écailles de courgettes

Crème brûlée et pommes Sautées
Crème anglaise au thé

MERCREDI 10 FEVRIER 2021

FORMULE

DUO

Linguine al vongole préparées devant le client

Comme un baba flambé au rhum en salle sur un salpicon de fruits

JEUDI 11 FEVRIER 2021

FORMULE DUO

Quiche lorraine

Coquelet cotisé chorizo, pommes Pont Neuf

MERCREDI 12 FEVRIER 2021

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise »
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence Indiennes

LUNDI 8 FEVRIER 2021

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Quiche aux poireaux et saumon fumé
Darne de lieu au court bouillon, vinaigrette de légumes au citron

Blanc manger aux amandes

MARDI 09 FEVRIER 2021

FORMULE DECOUVERTE

Tartare de saumon

Pithiviers de caille, salade d'hiver colorée

Royal chocolat et macarons

MERCREDI 10 FEVRIER 2021

FORMULE GASTRONOMIQUE

Gambas sautés, bisque crémée, bonbon de tomate cerise

Côte de bœuf grillée sauce béarnaise et pommes Pont Neuf
Comme un baba flambé au rhum en salle sur un salpicon de fruits

MERCREDI 12 FEVRIER 2021

FORMULE DUO

Quiche à la julienne de légumes

Poulet rôti, pommes allumettes

Lycée Professionnel DE CROISSET

Réservations au

06 40 53 02 64

Ou par mail:

restaurantdecroisset@gmail.com

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la Cour d'honneur du Lycée

MARDI 16 FEVRIER 2021

FORMULE CONCEPT

Entrées au choix :
Crème de courgette, chantilly au Roquefort
Ou
Fondant d'artichaut, sablé citron vert et truite fumée
Plat :
Darne de saumon grand-mère, jus de poulet

MERCREDI 17 FEVRIER 2021

FORMULE DUO

Calamars farcis du Cap Corse

Tian de légumes

Fiadone et glace vanille

LUNDI 15 FEVRIER 2021

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

BRUNCH

Œufs brouillés bacon et

Saucisses

Tartare bœuf et saumon

Salade de fruits frais

MARDI 16 FEVRIER 2021

FORMULE DECOUVERTE

Saumon mariné à l'aneth et au citron vert, crème aux herbes et blinis maison

Coquelet à la diable / légumes grillés / pommes pailles

Moelleux marrons, caramel au romarin

MERCREDI 17 FEVRIER 2021

FORMULE GASTRONOMIQUE

Ris de veau braisé à blanc

Sole grillée au beurre d'agrumes, artichaut en

Barigoule

Fiadone et glace vanille

Lycée Professionnel DE CROISSET

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

MARDI 9 MARS 2021

FORMULE CONCEPT

Encornet farci aux fruits secs, aubergine grillée
Ou
Quenelle de merlan, sauce Américaine

Selle d'agneau rôtie, jus de navarin au garam massala, légumes printaniers

MERCREDI 10 MARS 2021

FORMULE DUO

Pavé de cabillaud cuit sur la peau, émulsion de fumet à la badiane (service à l'Anglaise)
Ragout de févette et chips de patate douce

Le véritable Sticky toffee pudding glace vanille maison

LUNDI 8 MARS 2021

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Potage julienne d'Arblay, petits coquillages persillés

Navarin d'agneau printanier

Tarte aux pommes

MARDI 9 MARS 2021

FORMULE DECOUVERTE

Mi-cuit de thon en sésame, le céleri et la Granny Smith en harmonie

Magret de canard pané à la dragée, purée fine de panais et pommes rôties à la lavande

Entremet Tahiti aux fruits exotiques

MERCREDI 10 MARS 2021

FORMULE GASTRONOMIQUE

Velouté de moules aux paillettes
Filet de canette aux cerises, légumes fanes et racines Étuvés aux épices
Le véritable Sticky toffee pudding glace vanille maison

JEUDI 11 MARS 2021

FORMULE DUO

Poulet rôti pommes allumettes

Crémeux agrumes sur un sablé breton

VENDREDI 12 MARS 2021

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde « surprise »
Élaboré par les terminales BAC PRO

Influence d'Amérique du Nord

Lycée Professionnel DE CROISSET

VENDREDI 12 MARS 2021

FORMULE DUO

Coquelet contisé au chorizo, riz façon Paëlla

Sablé breton mousse au chocolat

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

LUNDI 15 MARS 2021

DUO OU CLASSIQUE

Quiche océane, salade de fenouil au safran

Fricassée de poulet label rouge à l'estragon, garniture grand-mère

Salade de fruits frais

JEUDI 18 MARS 2021

FORMULE DECOUVERTE

Darne de colin pochée, beurre citronné, méli-mélo de légumes vapeur

Crémeux agrumes sur sablé breton

VENDREDI 19 MARS 2021

FORMULE DUO

Tronçon de turbot poché, sauce Hollandaise, duo de courgettes gratinées

Sablé breton et mousse au chocolat

JEUDI 18 MARS 2021

Soirée

FORMULE CONCEPT

Dorade entière

Ou

Filet mignon de veau pané à l'estragon

Poire pochée au vin rouge et aux épices

MARDI 23 MARS 2021

FORMULE CONCEPT

Pavé de loup en croûte de pommes de terre, asperges au lard
Ou
Steak au poivre

Tartelettes au chocolat et framboise

Lycée Professionnel DE CROISSET

JEUDI 25 MARS 2021

Soirée

FORMULE CONCEPT

Ribs servis en barbecue pomme rôti
Ou
Risotto de fregola aux coques et palourdes

Tiramisu à l'italienne

MARDI 30 MARS 2021

FORMULE CONCEPT

Gaspacho de tomate, bavarois d'avocat

Ou

Œuf poché basquaise

Pavé de cabillaud en glacis de bourride, légumes de printemps

Un parking est réservé à notre Clientèle,

dans la cour d'honneur du Lycée.

Pour être certain d'avoir une table pour le menu de votre choix, pensez à appeler le

06 40 02 64

Ou par mail:

restaurantdecroisset@gmail.com

LUNDI 29 MARS 2021

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Assiette Scandinave

Blanquette de veau à l'ancienne

Crème brûlée

Lycée Professionnel DE CROISSET

Nous prenons vos réservations au

06 40 53 02 64

Ou par mail:

restaurantdecroisset@gmail.com

Nos soirées commencent à 19h et se terminent à 21h20

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la cour d'honneur du Lycée.

MARDI 06 AVRIL 2021

FORMULE CONCEPT

Croustillant de saumon, jus de poulet, pommes rissolées et petits oignons

ou Suprême de pintade en croûte d'herbes

Baba au rhum, chantilly fondante

JEUDI 08 AVRIL 2021

Soirée

FORMULE CONCEPT

Autour du magret

ou

Pavé de cabillaud à la citronnelle servi en papillote

Moelleux aux marrons

Lycée Professionnel DE CROISSET

Nous prenons vos réservations au

06 40 53 02 64

Ou par mail:

restaurantdecroisset@gmail.com

Nos soirées commencent à 19h et se terminent à 21h20

LUNDI 12 AVRIL 2021

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Œufs farcis Chimay

Pavé de saumon grillé, sauce vierge

Ananas réalisé en salle

Lycée Professionnel DE CROISSET

JEUDI 15 AVRIL 2021

Soirée

FORMULE CONCEPT

Poulpe à la galicienne

ou

Pluma ibérique ,piperade

Charlotte aux fraise

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

MARDI 20 AVRIL 2021

FORMULE CONCEPT

Couscous de lotte et langoustine à l'orange et aux épices

Ananas caramélisé, sorbet yogourt

Ou

Tarte chocolat, crémeux citron et meringues

MERCREDI 21 AVRIL 2021

FORMULE DUO

Sole meunière , pommes tapées , flan de légumes

Tartelette orange /chocolat, sorbet

LUNDI 19 AVRIL 2021

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Assiette de charcuterie

Filet de daurade en aïoli et petits légumes

Tarte caramel et noix, crème anglaise

MARDI 20 AVRIL 2021

FORMULE DECOUVERTE

Feuilleté d'asperges cuites comme une barigoule , sauce mousseline.

Darne de saumon grillée, Sauce choron, pomme de terre en surprise, ragoût d'artichauts poivrade

Déclinaison de desserts en pâte à chou

MERCREDI 21 AVRIL 2021

FORMULE GASTRONOMIQUE

Encornet farci au brocciu , coulis de tomates

Côte de Bœuf sauce bordelaise artichaut barigoule

Tartelette orange chocolat et son sorbet

Lycée Professionnel DE CROISSET

Pensez à réserver pour votre soirée du jeudi 14 mai

MARDI 11 MAI 2021

FORMULE CONCEPT

Saumon fumé tiède aux pommes ratte ,vinaigrette aux herbes
Pavé de bœuf à la moutarde de Meaux, jeunes poireaux et frites de Cantal
ou
Loup grillé, émulsion de beurre au pastis

MERCREDI 12 MAI 2021

FORMULE DUO

Assortiment de spécialités niçoises et méditerranéenne

Tarte aux fraises et crème d'amande - sorbet fraise maison

LUNDI 10 MAI 2021

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Gaspacho de tomate.

Tartare de bœuf et ses condiments, pommes "allumette"

Soufflé renversé au fromage blanc et citron vert

MARDI 11 MAI 2021

FORMULE DECOUVERTE

Crêpe soufflé aux champignons, jeunes pousses

Loup rôti au fenouil sauce anisée , pommes croquettes

Fruits d'été en sabayon léger au champagne

MARDI 12 MAI 2021

FORMULE GASTRONOMIQUE

Terrine aux 2 saumons

Carré d'agneau rôti en viennoise de moutarde, petits pois à la française.

Tarte aux fraises et crème d'amande - sorbet fraise maison

Lycée Professionnel DE CROISSET

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la cour d'honneur du Lycée.

MARDI 18 MAI 2021

FORMULE CONCEPT

Pavé de cabillaud, risotto vert.

Tuile chocolat et sauce chocolat au lait

Ou

Pavlova aux fruits de saison

JEUDI 20 MAI 2021

FORMULE DUO

Quiche à la julienne de légumes

Darne de colin pochée, beurre citronné, méli-mélo de légumes vapeur

VENDREDI 21 MAI 2021

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde " surprise"

élaboré par les terminales bac pro

thème : Influences d'Amérique du sud

LUNDI 17 MAI 2021

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Rouleaux de printemps

Curry de volaille et compotée de fruits

Tarte aux framboises

MARDI 18 MAI 2021

FORMULE DECOUVERTE

Œufs Massena : œuf s label rouge, fond d'artichaut breton frais , béarnaise « allégée »

Daurade, fenouil confit , riz sauvage aux petits légumes, émulsion fenouil parmesan.

Fraisier

VENDREDI 21 MAI 2021

FORMULE DUO

Quiche lorraine

Tronçon de turbot poché sauce Hollandaise, duo de choux

gratinés

Lycée Professionnel DE CROISSET

JEUDI 27 MAI 2021
FORMULE DUO

Primeurs de légumes à la grecque, poivrons confits

Sole meunière, pommes tapée

VENDREDI 28 MAI 2021

FORMULE DUO DU MONDE

Menu du monde " surprise" élaboré par les terminales bac pro
thème : Influences d'Amérique du Nord

VENDREDI 28 MAI 2021
FORMULE DUO

Champignons à la grecque, tomates confites et tzatzíki

Dos de cabillaud meunière, pommes au four, carottes miel et cumin

Lycée Professionnel DE CROISSET

Nous vous attendons fin septembre 2021 et vous souhaitons un BEL ÉTÉ A TOUS