

**Une première
soirée ce
jeudi 3 octobre,
pensez à
réserver !**



MARDI 1^{er} OCTOBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Mousse d'avocat et crevettes en sauce cocktail, suprême de Pomelos et gambas flambées au pastis

Souris d'agneau braisée aux épices, pommes en briche

Assortiments de choux et éclairs

MERCREDI 2 OCTOBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Salade de haddock, saumon fumé et concombre à la scandinave

Carré d'agneau rôti, jus à la sarriette et son gratin de choux fleur

Choux à la crème

JEUDI 3 OCTOBRE 2019
FORMULE DECOUVERTE

Omelette forestière aux douces saveurs de l'automne

Pavé de saumon et fondue de poireaux, sauce hollandaise

Charlotte aux fraises

VENDREDI 4 OCTOBRE 2019
FORMULE DECOUVERTE

Maquereau rôti, artichauts et coques au bois de réglisse

Paupiettes de sole en filet au cidre, épinards frais et pomme fruit

Crêpe flambée et pannequet aux pommes, sauce cidre et caramel beurre salé

MARDI 1^{er} OCTOBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Pintadeau rôti, jus au thym et sa fine ratatouille

La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

MERCREDI 2 OCTOBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Wok de bœuf et ses légumes sautés

La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

JEUDI 3 OCTOBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Fish and chips sauce tartare

La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

VENDREDI 4 OCTOBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Poulet sauté façon vallée d'Auge et son riz créole

La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



JEUDI 3 OCTOBRE 2019
FORMULE DU SOIR

Jambonnette de volaille farcie aux morilles, croustade de champignon et flan de céleri

Cèpe glacé au chocolat

**Des menus
alléchants pour
vous souhaiter
la bienvenue !**

**Attention,
nouveau numéro
de téléphone
pour vos
réservations :
06 40 53 02 64**

MARDI 8 OCTOBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Tarte provençale aux légumes et sa salade verte
Steak au poivre, tulipes de pommes noisettes, échalotes confites et graines germées
Œufs à la neige, fruits secs et miel

MERCREDI 9 OCTOBRE 2019
FORMULE CLASSIQUE

Tarte provençale aux légumes, salade verte
Brochette de saumon, légumes craquants sauce acidulée
Ananas rôti, beignet de banane et sorbet orange

JEUDI 10 OCTOBRE 2019
FORMULE DECOUVERTE

Gaspacho Andalou
Pavé d'onglet, pommes sautées à cru et sauce au Roquefort
Farandole de crêpes

VENDREDI 11 OCTOBRE 2019
FORMULE DECOUVERTE

Abattis en salade folle
Fricassée de volaille de Bresse à la crème et crêpes parmentières
Tarte aux noix et sa boule de glace vanille



MARDI 8 OCTOBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Blanquette d'agneau au Basilic et sa jardinière de légumes frais
La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

MERCREDI 9 OCTOBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Escalope de veau à la crème et petits pois à la française
La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

JEUDI 10 OCTOBRE 2019
« FORMULE BRASSERIE

« Assiette niçoise »
poivrons grillés, petits farcis, trouchia, pissaladière et beignets de sardine
La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

VENDREDI 11 OCTOBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Onglet de bœuf, ses pommes gaufrettes et sa sauce choron (béarnaise avec tomates)
La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET

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



**Une soirée ce
jeudi 18 octobre,
pensez à
réserver !**

MARDI 15 OCTOBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Rouleau de printemps terre et mer (canard et crevettes)

Magret de canard laqué et son wok de légumes

Maki
et exotiques

MERCREDI 16 OCTOBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Millefeuille de dorade à la piperade

Steak au poivre flambé et son gratin dauphinois

Tarte Tropicaine

JEUDI 17 OCTOBRE 2019
FORMULE DECOUVERTE

Capuccino de moules au safran

Filet de volaille fermière, purée de patates douces et champignons grillés

Tarte au chocolat



LUNDI 14 OCTOBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

« Salade automnale »
power bowl aux champignons, boulghour, œuf mollet et épinards

La gourmandise de jour
(Suppl à 1.5 €)

[Notre service du soir commence à 19h et se termine à 21h20.](#)

[Merci de respecter le repos de nos élèves](#)

MERCREDI 16 OCTOBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Blanquette de veau à l'ancienne

La gourmandise de jour
(Suppl à 1.5 €)

JEUDI 17 OCTOBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Papillote de poisson et sa julienne de légumes safranée

La gourmandise de jour
(Suppl à 1.5 €)

N'oubliez pas de réserver vos soirées des 21 et 28 novembre !

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



JEUDI 17 OCTOBRE 2018
FORMULE DU SOIR

« Zarzuela »
Assortiment de poissons et coquillages dans un bouillon safrané

Touron glacé et son coulis d'orange





MARDI 5 NOVEMBRE 2019

FORMULE CLASSIQUE

Salade de tomates et Burratina

Galette Bretonne
et sa salade verte

Crème brûlée à la vanille

MERCREDI 6 NOVEMBRE 2019

FORMULE CLASSIQUE

Salade de tomates et Burratina

Galette Bretonne au blé noir
et sa salade verte

Crème brûlée à la vanille

JEUDI 7 NOVEMBRE 2019

FORMULE DECOUVERTE

Feuilleté d'asperges cuites
en barigoule

Papillotes de merlu aux
légumes d'automne

Salade de fruits exotiques

VENDREDI 8 NOVEMBRE 2019

FORMULE DECOUVERTE

Huîtres gratinées
aux champignons

Dos de cabillaud à la Normande
et ses pommes à l'anglaise

Tarte Normande

*

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

Merci de respecter
le repos de nos élèves

MARDI 5 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Dos de saumon à l'unilatérale,
mijoté de lentilles et légumes

La gourmandise de jour
(Suppl à 1.5 €)

MERCREDI 6 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Suprême de volaille et
ses petits légumes grillés,
sauce paloise
(béarnaise à la menthe fraîche)

La gourmandise de jour
(Suppl à 1.5 €)

JEUDI 7 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Mijoté de volaille
façon grand-mère et
ses tagliatelles fraîches

La gourmandise de jour
(Suppl à 1.5 €)

VENDREDI 8 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Maquereau rôti et coques
accompagné de ses artichauts

« Risalamande »
Riz au lait avec amandes
(Suppl à 1.5 €)

**Lycée
Professionnel
DE CROISSET**

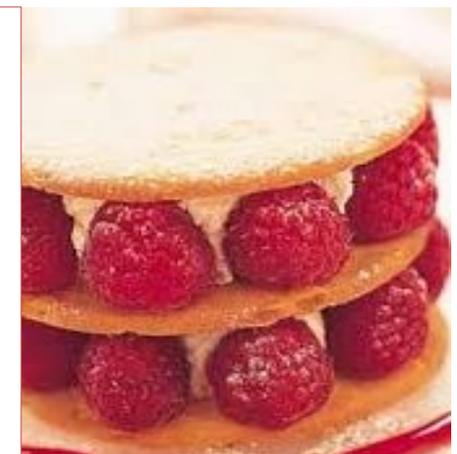


JEUDI 7 NOVEMBRE 2019

FORMULE DU SOIR

Plat au choix :
Tataki de bœuf
ou
Tataki de thon

Tarte crémeuse
amandes et framboises





MARDI 12 NOVEMBRE 2019

FORMULE CLASSIQUE

Assiette de saumon fumé
Moules façon provençale et ses frites fraîches
Brownie et sa boule de glace vanille

MERCREDI 13 NOVEMBRE 2019

FORMULE CLASSIQUE

Assiette de saumon fumé
Moules façon provençale et ses frites fraîches
Brownie et sa boule de glace vanille

JEUDI 14 NOVEMBRE 2019

FORMULE DECOUVERTE

Tarte provençale aux légumes du soleil
Filet de dorade, beurre des îles et riz madras
Véritable cheese cake, caramel beurre salé et son sorbet framboise

VENDREDI 15 NOVEMBRE 2019

FORMULE DECOUVERTE

Velouté de cèpes au lard
Côte de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel et pomponnette de chou braisé
Moelleux au marron et sa sauce caramel



MARDI 12 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Suprême de poulet pané au sésame, gaufrettes et purée de patate douce, sauce tartare
La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

MERCREDI 13 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Pavé de saumon en fine croute d'herbes et son gratin à la provençale
La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

JEUDI 14 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Moule poulette et ses frites fraîches
La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)

VENDREDI 15 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Magret de canard au poivre vert et ses pommes croquettes
La gourmandise du jour (Suppl à 1.5 €)



Réservations

au

06 40 53 02 64

ou par mail



MARDI 19 NOVEMBRE 2019

FORMULE CLASSIQUE

Assiette de charcuteries

Filet de dorade et
lentilles vertes du Puy

Crumble pomme poire

MERCREDI 20 NOVEMBRE 2019

FORMULE CLASSIQUE

Assiette de charcuteries

Filet de dorade et
lentilles vertes du Puy

Crumble pomme poire

JEUDI 21 NOVEMBRE 2019

FORMULE DECOUVERTE

Gravlax de saumon et crêpes
de pomme de terre

Râble de lapin farci aux pruneaux,
tomates à la provençale
et sauce au Porto

Forêt noire

VENDREDI 22 NOVEMBRE 2019

FORMULE DECOUVERTE

Quiche à l'oignon doux
des Cévennes et champignons,
sauce au Banyuls

Gardianne de taureau et son riz
Camarguais

Crème Catalane et
ses petits fours

LUNDI 18 NOVEMBRE 2019

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Salade d'automne avec fenouil,
mâche, céleri rave et betterave

Goujonnette de poissons,
tagliatelle de légumes
et sauce tartare

Verrine d'ananas et fromage
blanc

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

MERCREDI 20 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Magret de canard au poivre
vert et pomme croquettes

La gourmandise du jour
(Suppl 1.5 €)

JEUDI 21 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Carbonnade Flamande

La gourmandise du jour
(Suppl 1.5 €)

VENDREDI 22 NOVEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Paella du Chef

Churros sauce chocolat
(Suppl 1.5 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



JEUDI 21 NOVEMBRE 2018

FORMULE DU SOIR

Plat au choix :

Loup entier

Ou

Filet de volaille fermière,
purée de patates douces
et champignons grillés

Palet Breton et
mousseux aux agrumes





MARDI 26 NOVEMBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Saumon mariné citron vert et
féroce d'avocat

Loup grillé portion sur son coussin
d'épinards, purée de patate douce
au lait de coco
et son beurre blanc à la vanille

Ile flottante, crème au mille
pistaches et cigarette

MERCREDI 27 NOVEMBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Oeuf poché basquaise

Loup grillé, son émulsion de
beurre au pastis accompagné
de son gratin de fenouils

Ile flottante, crème au mille
pistaches et cigarette

JEUDI 28 NOVEMBRE 2019
FORMULE DECOUVERTE

Oeuf poché et sa polenta crémeuse

Dos de cabillaud cuit sur la peau et
fumé à la badiane avec ses
fèves et chips de patate douce

Panacotta au lait d'amande et
gelée de griottes

VENDREDI 29 NOVEMBRE 2019
FORMULE DECOUVERTE

Brandade de morue au Brocciu

Filets de rouget rôtis en croute
d'agrumes et ses tagliatelles

Fiadone et sa glace vanille

LUNDI 25 NOVEMBRE 2019
FORMULE DUO ou CLASSIQUE

« Salade Halloween »
Potimarron rôti, trompettes de la
mort, carottes rouges râpées

French burger frites rustiques aux
épices douces et sauce béarnaise

Citron givré

MARDI 26 NOVEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Moule de Bouchot,
sauce poulette et
pommes pont neuf

La gourmandise du jour
(Suppl à 1,5 €)

MERCREDI 27 NOVEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Escalope de poisson au sésame
et pavot, choux romanesco et
champignons farcis

La gourmandise du jour
(Suppl à 1,50 €)

JEUDI 28 NOVEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Paella Valenciana

La gourmandise du jour
(Suppl à 1,50 €)

VENDREDI 29 NOVEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Ballotine de truite au vin rouge

La gourmandise du jour
(Suppl à 1,50 €)



JEUDI 28 NOVEMBRE 2018
FORMULE DU SOIR

Dos de sandre sauce au beaujolais
et garniture bouguignonne
avec chou braisé

Poire au vin rouge,
sorbet cassis tuile

JEUDI 28 NOVEMBRE 2018
FORMULE DU SOIR

Plat au choix :
Carré d'agneau
Ou
Pavé d'espadon accompagné de
ses légumes sautés au wok et
sauce saté

Cheese cake aux fruits rouges



MARDI 3 DECEMBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Goujonnette de sole
sauce tartare

Dorade grillée aux saveurs
saffranées et riz parfumé

Parfait à l'orange et churros,
banane flambée

MERCREDI 4 DECEMBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Goujonnette de sole
sauce tartare

Magret de canard et
riz cantonnais

Samossa mangue rhubarbe,
fruit de la passion et
sauce chocolat au lait

JEUDI 5 DECEMBRE 2019
FORMULE DECOUVERTE

Foie gras mi cuit sur
une fine tartelette aux pommes
et son bonbon
de fois gras à la rose

Cabillaud poché et rizotto vert et
bouillon d'herbes

Millefeuille poire nutella

VENDREDI 6 DECEMBRE 2019
FORMULE DECOUVERTE

Escalope de foie gras et
pomme fruit

Magret de canard, ragout de
fèves et pomme Darphin

« Coupe glacée d'Artagnan »
Pommes flambées à l'Armagnac,
pruneaux et
boule de glace Maison à la vanille

LUNDI 2 DECEMBRE 2019
FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Crème dubarry

Ficelle picarde revisitée et sa
salade d'hiver colorée

Pana cotta noix de coco et
son coulis passion
(suppl à 1.5 €)

MARDI 3 DECEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Fondant de joues de porc au
curry et son riz aux épices

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

MERCREDI 4 DECEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Poulet sauté façon
vallée d'Auge et son riz créole

La gourmandise du jour
(Suppl à 1.50 €)

JEUDI 5 DECEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Ribbs et ses pomme de terre
surprise au chorizo

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

VENDREDI 6 DECEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Mi-cuit de saumon fumé et
garniture surprise choisie
par les élèves

Tarte à la myrtille
(Suppl 1.5 €)



JEUDI 5 DECEMBRE 2019
FORMULE DU SOIR

Plat au choix :
Filet de boeuf en croûte
Ou
Saint Jacques snackées,
crème de fenouil
et légumes craquants

Bûchette de Noel
mandarine chocolat





MARDI 10 DECEMBRE 2019
FORMULE GASTRONOMIQUE

Céviche et tartare de loup,
galette de maïs et
condiment de tomate

Côte de bœuf grillée, pommes
amandine et sauce béarnaise

Millefeuille

MERCREDI 11 DECEMBRE 2019
MENU SPECIAL

Cromesquis de foie gras
sur pomme tatin
et espuma de pommes

Pavé de sandre, beurre demi sel,
embeurré de chou à l'ail doux

Millefeuille

JEUDI 12 DECEMBRE 2019
MENU SPECIAL

Ravioles aux champignons et son
bouillon d'ail doux

Filet de saint Pierre sauce
hollandaise, flan d'artichauts
et sa julienne de légumes

Tarte au citron meringuée

VENDREDI 13 DECEMBRE 2019
MENU SPECIAL

Terrine de foie gras et son
chutney de figues

Caille désossée et farcie,
embeurré de chou et
pommes Sarladaises

« Variation gourmande »
Pot de crème, cannelé croquant
et amandes

LUNDI 9 DECEMBRE 2019
FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Légumes à la grecque

Blanquette de veau à l'ancienne
et son riz pilaf

Crème brûlée au pamplemousse

MARDI 10 DECEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Filet de canette et son écrasée
de pommes aux herbes,
sauce bordelaise

La gourmandise du jour
(suppl à 1.5 €)

MERCREDI 11 DECEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Curry d'agneau riz madras et sa
compotée pomme banane

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)



VENDREDI 13 DECEMBRE 2019
FORMULE BRASSERIE

Lapin à la bière

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



JEUDI 12 DECEMBRE 2019
FORMULE DU SOIR

Saumon à l'aneth, gâteau de
pomme de terre et salade de
légumes colorés en pickles

Parfait glacé à l'aquavit,
crumble spéculos et
coulis de baies polaires





MARDI 17 DECEMBRE 2019

MENU SPECIAL

Cygne à la mousse de betterave, saumon gravlax, blinis et saumon fumé en salle

Dorade pour 2 sauce au vin blanc aromatisée à l'anis et petits légumes glacés

Omelette norvégienne flambée en salle

MERCREDI 18 DECEMBRE 2019

MENU SPECIAL

Terrine de foie gras, duo de chutney et pain de campagne toasté

Dorade pour 2 sauce au vin blanc aromatisée à l'anis et petits légumes glacés

Saint honoré revisité

JEUDI 19 DECEMBRE 2019

MENU SPECIAL

Saint Jacques, julienne de légumes et son jus coraillé

Jambonnette de volaille farcie au foie gras et sa garniture forestière

Tartelette fine au chocolat et framboise



LUNDI 16 DECEMBRE 2019

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

« Salade toute verte »
Brocolis, épinards, mâche et haricots verts

Navarin d'agneau aux pommes

Assortiment de choux



MERCREDI 18 DECEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Bavette marchande de vin, pommes allumettes et tomate à la provençale

La gourmandise du jour (suppl à 1,50 €)

JEUDI 19 DECEMBRE 2019

FORMULE BRASSERIE

Pot au feu de la mer

La gourmandise du jour (Suppl 1.5 €)



Lycée
Professionnel
DE CROISSET



Nous

prenons vos réservations

au

06 40 53 02 64

Ou par mail:

restaurantdecroisset@gmail.com





MARDI 14 JANVIER 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

« Déclinaison de hors d'œuvre »
Salade méchouiia, brick à l'œuf et pois chiche au cumin

Carré d'agneau en croûte d'herbes, pomme purée et légumes comme un tian

Feuilleté à la crème de rose, coulis de fruits rouge et litchis flambés

MERCREDI 15 JANVIER 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Feuilleté de ris de veau braisé aux cèpes

Carré d'agneau en croûte d'herbes, pomme purée et légumes comme un tian

« Duo gourmand »
Eclair façon forêt noire et crêpes flambées

JEUDI 16 JANVIER 2020

FORMULE CLASSIQUE

Crème de potiron au lard et galette au beaufort

Fricassée de poulet aux coques et safran et son riz pilaf

La gourmandise du jour

VENDREDI 17 JANVIER 2020

FORMULE CLASSIQUE

Crème Dubarry

Blanquette de veau à l'ancienne

Tarte aux pommes

LUNDI 13 JANVIER 2020

FORMULE BRASSERIE

Salade de riz sauvage et saumon

La gourmandise du jour
(suppl à 1,5 €)



MERCREDI 15 JANVIER 2020

FORMULE BRASSERIE

Veau Marengo et ses tagliatelles fraîches

La gourmandise du jour
(suppl à 1,50 €)

JEUDI 16 JANVIER 2020

FORMULE BRASSERIE

Assortiment de sushis

La gourmandise du jour
(suppl à 1,50 €)

VENDREDI 17 JANVIER 2020

FORMULE BRASSERIE

Moussaka à la Grecque

« Galaktoboureko »
À base de pâte phyllo et de crème pâtissière au citron
(suppl à 1,50 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



L'équipe
du Lycée de Croisset
vous souhaite une
très belle année 2020,

Santé et Bonheur !

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



MARDI 21 JANVIER 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE

« Déclinaison fraîcheur »
Champignons à la grecque,
tzatziki, caviar d'aubergine,
houmous et petits légumes

Carré de veau poêlé au Marsala,
pommes darphin et chou glacé

Tarte citron meringuée

MERCREDI 22 JANVIER 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE

Velouté de panais,
camembert de Normandie et
émulsion de pommes

Suprême de pintade en croûte
d'herbes, crêpes parmentières,
purée de céleri et son jus de
viande aux châtaignes

Tarte citron meringuée

JEUDI 23 JANVIER 2020
FORMULE DECOUVERTE

Bruschetta de filet de rougets et
son caviar d'aubergines

Caille farcie aux mendiants,
vitelottes et déclinaison de
légumes glacés

Tarte fine aux pommes et
amandes et crème anglaise

VENDREDI 24 JANVIER 2020
FORMULE DECOUVERTE

Salade d'endives aux moules
et crevettes avec sa
vinaigrette aux herbes

« Waterzooï »
Pot au feu à base de poissons

Tarte à la rhubarbe et sa
glace aux pains d'épices

LUNDI 20 JANVIER 2020
FORMULE BRASSERIE

« Salade Cobb »
Poulet, fromage bleu, œuf et lard

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

MARDI 21 JANVIER 2020
FORMULE BRASSERIE

Couscous du Chef

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

MERCREDI 22 JANVIER 2020
FORMULE BRASSERIE

Poularde pochée
sauce suprême et
son riz sauvage

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

JEUDI 23 JANVIER 2020
FORMULE BRASSERIE

« Welsh »
Plat d'origine Galloise à base de
cheddar fondu et de bière
servi sur de pain grillé,
Et ses pomme frites Maison

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

VENDREDI 24 JANVIER 2020
FORMULE BRASSERIE

Filet de dorade,
coulis de poivrons
et frites de polenta

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)



JEUDI 23 JANVIER 2020
FORMULE DU SOIR

Suprême de sandre aux
champignons, spätzle et
petits légumes glacés

« Apfelstrudel »
Spécialité Autrichienne à
base de pommes, amandes...

JEUDI 23 JANVIER 2020
FORMULE DU SOIR

Plat au choix :
Dorade entière
Ou
Filet mignon de veau pané à
l'estragon et sa mousseline
de petits pois et pommes
fondantes

Poires pochées au vin rouge



MARDI 28 JANVIER 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE

Risotto de grosses crevettes et chorizo avec son jus corsé

Filet de bœuf rôti, sauce aux airelles, gratin de macaronis et sa salade croquante

Cheese cake, glace au sirop d'érable, muffin aux myrtilles

MERCREDI 29 JANVIER 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE

Risotto de grosses crevettes et chorizo avec son jus corsé

Filet de saint pierre, soufflet aux courgettes, céleri rave et purée vanillée

Tartelette au caramel façon nougatine et sa boule de glace

JEUDI 30 JANVIER 2020
FORMULE DECOUVERTE

Velouté frais de petits pois, palourdes et dès de betterave

Filet de veau rôti, jus de tagine et gratin de légumes (façon bayaldi)

Saint Honoré aux fruits rouges

VENDREDI 31 JANVIER 2020
FORMULE DECOUVERTE

Œuf meurette

Râble de lapereau à la dijonnaise et ses pommes boulangères

Poires pochée au vin rouge et cassis, crumble au pain d'épice et sa crème anglaise

LUNDI 27 JANVIER 2020
FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Julienne d'Arblay

Fricassée de poulet label rouge cuisiné à l'Ancienne et son riz pilaf

Tarte feuilletée aux fruits

MARDI 28 JANVIER 2020
FORMULE BRASSERIE

Tartiflette et sa salade frisée à l'ail

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

MERCREDI 29 JANVIER 2020
FORMULE BRASSERIE

« Pasta Party »

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

JEUDI 30 JANVIER 2020
FORMULE BRASSERIE

« Salad Bar »

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

VENDREDI 31 JANVIER 2020
FORMULE BRASSERIE

Dos de cabillaud meunière et ses pommes au four

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



JEUDI 30 JANVIER 2020

FORMULE DU SOIR

Plat aux choix :

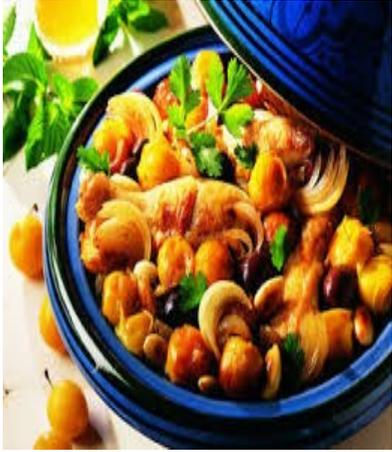
Ribbs servis en barbecue et ses pommes rôties

Ou

Risotto de frégola aux coques et palourdes

Tiramisu à l'Italienne





MARDI 4 FEVRIER 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE

Beignets de gambas et salade de chou blanc à la coriandre

Magret de canard pommes darphin et légumes à l'anglaise

Gratin de riz au lait à la mangue, glace à la pistache et ananas flambé

MERCREDI 5 FEVRIER 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE

Quenelles de merlan sauce Américaine

Magret de canard pommes darphin et légumes à l'anglaise

Sablé breton, crèmeux au citron et meringue

JEUDI 6 FEVRIER 2020
FORMULE DECOUVERTE

Eclairs aux noix de saint Jacques et sa fondue d'endives

Côte de veau au miel, jus de rôti et coco tarbais

Royal chocolat

VENDREDI 7 FEVRIER 2020
FORMULE DECOUVERTE

Tarte flambée

Râble de lapin mijoté au riesling, carottes glacées au miel

Forêt noire

LUNDI 3 FEVRIER 2020
FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Salade de pâtes aux clémentines et chou rouge

Dos de truite saumonée meunière, beurre blanc safrané au citron vert

Œufs à la neige

MARDI 4 FEVRIER 2020
FORMULE BRASSERIE

Tagine d'agneau au citron confit

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

MERCREDI 5 FEVRIER 2020
FORMULE BRASSERIE

Moules marinières à la crème, saveurs Provençales

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

JEUDI 6 FEVRIER 2020
FORMULE BRASSERIE

Choucroute du Chef

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

VENDREDI 7 FEVRIER 2020
FORMULE BRASSERIE

« Seafood Chouder » Soupe de poissons Irlandaise

Apple crumble cake (suppl à 1.50 €)



JEUDI 6 FEVRIER 2020
FORMULE DU SOIR
Foie gras

Suprême de poularde, sauce albufera, topinambours, cuisse de ballotine de chou vert, cèpes et foie gras

Crème brûlée au foie gras et café chantilly, fruits secs et épices, coulis framboise

PARKING
DANS LA
COUR D'HONNEUR
DU LYCEE

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

MARDI 11 FEVRIER 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Salade composée du sud ouest, canard et œuf poché et son jambon découpé en salle

Filet de boeuf façon pot au feu et ses petits légumes fondants, rôsti de pomme de terre

Forêt noire et ses cerises flambées

MERCREDI 12FEVRIER 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Salade composée du sud ouest, canard et œuf poché et son jambon découpé en salle

Carré de veau au paprika et ses pommes fondantes

Pavlova

JEUDI 13 FEVRIER 2020

FORMULE DECOUVERTE

Mi cuit de thon, sésame, céleri et granny smith

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

Cheese cake à la mangue



LUNDI 10 FEVRIER 2020

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

« Poke bowl »
Thon et avocat

Omelette aux cèpes et ses épinards frais à la crème

Tarte aux pommes



MERCREDI 12 FEVRIER 2020

FORMULE BRASSERIE

Tartiflette

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

JEUDI 13 FEVRIER 2020

FORMULE BRASSERIE

Pizza maison et son mesclun de salade

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)


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 3 MARS 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE
Œufs en 2 cuissons et fricassée de champignons

Sole meunière, pommes persillées et flan d'épinards

Sticky toffee pudding, cocktail à l'irish coffee et sa boule de glace

MERCREDI 4 MARS 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE
Terrine de rougets et pomme de terre façon bouillabaisse

Sole meunière, pommes persillées et flan d'épinards

Maki vanille chocolat et fruits frais

JEUDI 5 MARS 2020
FORMULE DECOUVERTE
Carpaccio de saint Jacques, jeunes pousses et cranberries

Fricassée de poulet aux coques et au safran

Entremets citron vert basilic

VENDREDI 6 MARS 2020
FORMULE DECOUVERTE
Pissaladière de rougets en filets

Selle d'agneau farcie, pommes de terre provençales et pleurotes

Tartelette meringuée au citron

LUNDI 2 MARS 2020
FORMULE DUO ou CLASSIQUE
« Bowl Energy »
Lentilles, patates douces, noisettes et mesclun

Coquelet rôti, jus au thym et à l'ail doux et légumes de saison

Tiramisu en verrine

MARDI 3 MARS 2020
FORMULE BRASSERIE
Epaule d'agneau en estouffade et gnocchis de pomme de terre

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

MERCREDI 4 MARS 2020
FORMULE BRASSERIE
Côte de porc charcutière, caviar d'aubergine et pommes darphin

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

JEUDI 5 MARS 2020
FORMULE BRASSERIE
Petit salé aux lentilles

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

VENDREDI 6 MARS 2020
FORMULE BRASSERIE
Pasta Party

Tiramisu (suppl à 1.50 €)



JEUDI 5 MARS 2020
FORMULE DU SOIR
« Déclinaison de pâtes au buffet »
Lasagnes alforno, penne al arabiata, linguine al vongole, gnocchi al pesto

Tiramisu aux amaretti et sabayon

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 10 MARS 2020

FORMULE CLASSIQUE

Omelette au fromage et sa
salade verte

Pavé de cabillaud, embeurré de
pommes de terre et
sa sauce vierge

Brioche façon pain perdu et
sa glace caramel
au beurre salé

MERCREDI 11 MARS 2020

FORMULE CLASSIQUE

Omelette au fromage et sa
salade verte

Pavé de cabillaud, embeurré de
pommes de terre et
sa sauce vierge

Brioche façon pain perdu et
sa glace caramel
au beurre salé



LUNDI 9 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

Jambalaya à la saucisse

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

MARDI 10 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

Mijotée de veau à l'italienne,
grémolata (persillade) et
sa polenta crémeuse

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

MERCREDI 11 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

Steak grillé sauce béarnaise et
pommes pont neuf

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

VENDREDI 13 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

Steak sauté au poivre vert et
ses haricots vapeur

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)



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

Réservations au 06 40 53 02 64

Ou par mail:

restaurantdecroisset@gmail.com





MARDI 17 MARS 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Velouté de haddock fumé

« Irish stew »
Spécialité Irlandaise à base
d'agneau avec pommes de
terre, oignons et carottes

« Irish trifle »
Dessert anglo saxon à base de
fruits frais, génoise et crème

MERCREDI 18 MARS 2020

FORMULE CLASSIQUE

Gaspacho andalou

Entrecôte Maitre d'hôtel
et ses pommes frites

Panna cotta aux fruits rouges



LUNDI 16 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

« Assiette complète »
Boullghour, kalé et
poulet pané

La gourmandise de jour
(suppl à 1.50 €)



MERCREDI 18 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

Risotto à l'aneth et
moules gratinées

La gourmandise de jour
(suppl à 1.50 €)

VENDREDI 20 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

Filet de poisson blanc meunière
et son riz créole safrané

La gourmandise de jour
(suppl à 1.50 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



JEUDI 19 MARS 2020

FORMULE DU SOIR

Plat au choix :
Autour du magret
ou
Pavé de cabillaud à la
citronnelle servi en papillote

Moelleux au marron





MARDI 24 MARS 2020

FORMULE CLASSIQUE

Capuccino de moules au safran

Escalope de veau Milanaise et ses spaghettis

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

MERCREDI 25 MARS 2020

FORMULE CLASSIQUE

Capuccino de moules au safran

Escalope de veau Milanaise et ses spaghettis

Tarte fine aux pommes, sa boule de glace vanille et pommes flambées

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 23 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

« Assiette Caraïbienne »
Crevettes, riz complet et sa sauce agrumes

La gourmandise du jour
(suppl à 1,5 €)

MARDI 24 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

Sauté d'agneau aux légumes primeurs et basilic

La gourmandise du jour
(Suppl à 1.50 €)

MERCREDI 25 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

La paella du Chef

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

VENDREDI 27 MARS 2020

FORMULE BRASSERIE

Escalope panée et ses tagliatelles

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



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

**MARDI 31 MARS 2020
FORMULE CLASSIQUE**

Croustade roquefort et noix
Coquelet à la diable, légumes
grillés et pommes paille
Moelleux au chocolat et sa
glace caramel

**MERCREDI 1ER AVRIL 2020
FORMULE CLASSIQUE**

Croustade roquefort et noix
Coquelet à la diable, légumes
grillés et pommes paille
Moelleux au chocolat et sa
glace caramel



**LUNDI 30 MARS 2020
FORMULE BRASSERIE**

« Assiette Cubaine »
Porc et mangue cuisinés façon
cubaine avec quinoa, haricots
noirs et sauce aux agrumes

La gourmandise du jour
(Suppl 1.5 €)

**MERCREDI 1ER AVRIL 2020
FORMULE BRASSERIE**

Dos de saumon à l'oseille et
pommes darphin

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

**VENDREDI 3 AVRIL 2020
FORMULE BRASSERIE**

Darne de saumon pochée façon
thaï et son riz sauvage

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



MARDI 7 AVRIL 2020
FORMULE CLASSIQUE

Salade Italienne

Pavé de cabillaud,
sa sauce à l'ail et ses petits
légumes printaniers

Tarte amandine

MERCREDI 8 AVRIL 2020
FORMULE CLASSIQUE

Salade Italienne

Pavé de cabillaud,
sa sauce à l'ail et ses petits
légumes printaniers

Tarte bourdaloue et
sa poire flambée

JEUDI 9 AVRIL 2020
FORMULE CLASSIQUE

Feuilleté aux fruits de mer
à l' Américaine

Navarin d'agneau tandoori et
ses petits légumes glacés

La gourmandise du jour



LUNDI 6 AVRIL 2020
FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Œufs mimosas

Navarin d'agneau printanier

Ile flottante

MARDI 7 AVRIL 2020
FORMULE BRASSERIE

Grand Aioli

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

MERCREDI 8 AVRIL 2020
FORMULE BRASSERIE

Jambonnette de volaille aux
fruits secs et ses frites
de polenta

La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

 **Lycée**
Professionnel
DE CROISSET



JEUDI 9 AVRIL 2020
FORMULE DU SOIR

Plat au choix :
Ravioles de saint Jacques
et crème
Ou
Pluma ibérique et sa piperade

Charlotte aux fraises





MARDI 28 AVRIL 2020

MENU SPECIAL

Brouillade aux asperges en feuilleté

Gigot entier rôti découpé, pommes macaire (lardons), ail en chemise et oignon rouge glacé

Sablé breton et crémeux aux agrumes

MARDI 29 AVRIL 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Terrine aux 2 saumons

Carré d'agneau rôti en viennoise de moutarde et ses petits pois à la française

Sablé breton et crémeux aux agrumes

JEUDI 30 AVRIL 2020

FORMULE DECOUVERTE

Œuf poché, crème de pois cassé et sa mousse au parmesan

Pavé de cabillaud en croûte d'olives, sauce vierge et purées de légumes

Fruits d'été en sabayon léger



LUNDI 27 AVRIL 2020

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Duo d'asperges

Omelette roulée au coulis de langoustine et salade de fenouil safranée

Tarte feuilletée aux fraises

MARDI 28 AVRIL 2020

FORMULE BRASSERIE

Marmite du pêcheur, rouille et petits croutons

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

MERCREDI 29 AVRIL 2020

FORMULE BRASSERIE

La véritable moussaka Grecque

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

JEUDI 30 AVRIL 2020

FORMULE BRASSERIE

« Assiette retour des îles »
Poulet coco, accras de morue, féroce d'avocat et petit boudins blancs antillais

La gourmandise du jour (suppl à 1.50 €)

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



Pensez à réserver pour votre soirée du jeudi 14 mai





MARDI 5 MAI 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE

Salade Niçoise
Dorade grillée pour 2,
son beurre blanc,
son gratin provençal et
pommes à l'anglaise
Charlotte aux framboises

MERCREDI 6 MAI 2020
FORMULE GASTRONOMIQUE

Velouté de moules
aux paillettes
Filet de canette aux cerises,
légumes fanes et
racines étuvées aux épices
Charlotte aux framboises

JEUDI 7 MAI 2020
FORMULE DECOUVERTE

Salade de lentilles fraîches au
lard et son œuf poché
Loup rôti au fenouil,
sauce anisée, laitue braisée et
pommes croquettes
Moelleux aux noix de pécan



LUNDI 4 MAI 2020
FORMULE DUO ou CLASSIQUE

« Salade printanière »
Radis, fèves, petits pois haricots
verts et frisée
Blanquette de la mer aux lé-
gumes primeurs
Pot de crème au chocolat et
son rocher coco

MARDI 5 MAI 2020
FORMULE BRASSERIE

Assiette de petits farcis et
mesclun aux pignons
La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

MARDI 6 MAI 2020
FORMULE BRASSERIE

L'aioli du chef
La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)





MARDI 12 MAI 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Pan bagnat revisité
Onglet grillé, flan de poivron,
pommes soleil, pommes et
sauce au roquefort
Choux en craquelin à la crème
de vanille bourbon et ses
abricots flambés

MERCREDI 13 MAI 2020

FORMULE GASTRONOMIQUE

Pan bagnat revisité
Sole meunière, pommes tapées
et son flanc de légumes
Tartelette orange chocolat
et son sorbet

JEUDI 14 MAI 2020

FORMULE DECOUVERTE

Saint jacques snakées
aux 2 caviars
Mignon de porc aux pruneaux,
purée de céleri et pommes de
terre
Ravioles d'ananas et mange

VENDREDI 15 MAI 2020

FORMULE DECOUVERTE

Féroce d'avocat, salade de
pamplemousse et
beignet de giraumon
Colombo d'agneau parfumé aux
épices douces et
gratin de chayottes
Savarin aux fruits exotiques,
pinacolada et ananas flambé

LUNDI 11 MAI 2020

FORMULE DUO OU CLASSIQUE

Tomate et sa petite macédoine
Papillote de julienne aux
légumes étuvés et
déclinaison de petits pois
Mousse au chocolat et
craquelin au sésame

MARDI 12 MAI 2020

FORMULE BRASSERIE

Parmentier de lapin à
la sarriette, tomates confites et
copeaux de grana padano
La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

MERCREDI 13 MAI 2020

FORMULE BRASSERIE

Petits farcis niçois
La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

JEUDI 14 MAI 2020

FORMULE BRASSERIE

Hamburger, sa salade coleslaw
et ses potatoes
La gourmandise du jour
(suppl à 1.50 €)

VENDREDI 15 MAI 2020

FORMULE BRASSERIE

Croquette de morue à
la portugaise et son
accompagnement
proposé par les élèves
« Pastéis de nata »
Pâtisserie à la crème
d'origine portugaise

Lycée
Professionnel
DE CROISSET



JEUDI 14 MAI 2020

FORMULE DU SOIR

Calamars farcis du Cap Corse
et
son tian de légumes
Fiadone glace vanille





LUNDI 18 MAI 2020

FORMULE DUO ou CLASSIQUE

Œuf gratiné aux champignons des
sous bois, cœur de sucrine
à l'échalote

Bœuf charolais haché au couteau,
écrasé de pommes de terre à la
ciboulette et sauce au poivre

Le dessert du jour



**Toute l'Equipe du Lycée Francis de Croisset,
les élèves et les Enseignants vous remercient de vous
avoir compté comme partenaire, et de participer
ainsi à la formation de nos élèves**



**Nous vous attendons
fin septembre 2020
et vous souhaitons un
BEL ÉTÉ A TOUS**

