

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE SAUMUR

MENUS 2024-2025



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

MENUS

2024-2025

Chers clients,

Une nouvelle année gourmande arrive.

L'ensemble de l'équipe du lycée Sadi Carnot-Jean Bertin vous remercie de l'intérêt que vous portez à notre École hôtelière.

Nous aurons le plaisir de vous accueillir :

- Pour déjeuner tous les jours de la semaine au bistrot Carnot Bertin (niv 2) et la table de Marceau (niv 3).
- Pour dîner du lundi au jeudi soir et exceptionnellement certains vendredis à la table de Marceau.

Réservations
02 41 53 50 35



NOS DÉJEUNERS

Déjeuner

Accueil entre **12h15** et **12h30**
du lundi au vendredi
jusqu'à **13h45** (fin de service)

2 formules

différents types de restauration (selon la pédagogie)

Formule 1

Entrée - Plat - Dessert

13.00 € à 16.00 €



Formule 2

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

10.00 €

Cher (e) client,

Les prix des denrées augmentent régulièrement, nous sommes donc contraints de répercuter ces prix sur celui que vous payez dans nos restaurants pédagogiques. Nous sommes aussi parfois amenés à modifier les prix de certaines denrées en raison de la fluctuation des prix et des arrivages parfois incertains. C'est pourquoi nous vous proposons une fourchette de prix plutôt qu'un prix fixe et définitif. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser par avance et nous vous souhaitons de passer d'excellents moments dans nos restaurants pédagogiques.

Cécile Moreau, Provisseuse,

Pour les réservations, Christy GREVET, Directeur Technique

**Vous pouvez réserver au téléphone
au 02.41.53.50.35
M.Grevet Christy**

NOS DÎNERS

Dîner

Venez éveiller vos papilles autour de saveurs multi-culturelles et une cuisine moderne.

Accueil entre **19h15** et **19h30** du lundi au vendredi
jusqu'à **21h45** (fin de service)

SOIRÉES À THÈME

 1ère bac professionnel : 20.00 € à 25.00 €
(hors boisson)

 Term bac professionnel : 20.00 € à 27.00 €
(hors boisson)

 BTS 1ère et 2ème année : 25.00 € à 30.00 €

BTS 1ère et 2ème année : 25.00 € à 30.00 €

Retrouvez les pastilles de couleurs à côté des menus
afin de vous donner une fourchette de prix



2ème année BTS

En fonction des activités
pédagogiques, le choix ne
sera pas possible, classe
d'examen, oblige !

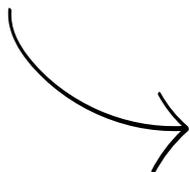
Les repas GALA

3 dates



SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

Notre site internet



instagram
école hôtelière



LA RÉSERVATION

Info pratique :

Vous retrouverez à côté des menus des pastilles de couleurs qui indiquent les fourchettes de prix (hors boisson).

 13 à 16 €  20 à 25 €  20 à 27 €  25 à 30 €

Vous pouvez réserver en ligne



S 38 du 16 au 20 sept 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

Vend	 <p>Gambas flambées whisky Poulet Vallée d'Auge Profiteroles</p>
------	---

La table Marceau

Dîner

mardi	 <p>Fiesta Ibérica</p> <p>Ceviche de gambas, avocat, coriandre et chips de manioc Loup de mer en croûte de sel, ratatouille niçoise, sauce romesco OU Carré d'agneau rôti, croquettes de pommes de terre à la manchego, jus corsé au thym Sorbet à la sangria, pastéis de natas, fruits macérés, espuma de citron vert</p>
-------	---

S 39 du 23 au 27 sept 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

Vend		Gambas flambées whisky Poulet Vallée d'Auge Profiteroles
------	---	--

La table Marceau

Dîner

mardi		Fiesta Ibérica Ceviche de gambas, avocat, coriandre et chips de manioc Loup de mer en croûte de sel, ratatouille niçoise, sauce romesco OU Carré d'agneau rôti, croquettes de pommes de terre à la manchego, jus corsé au thym Sorbet à la sangria, pastéis de natas, fruits macérés, espuma de citron vert
Merc		Amuse-bouche : Crevettes flambées Poulet vallée d'auge riz pilaf, sommeté de brocoli Profiterole Mignardise

S 40 du 30 sept au 04 oct 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

jeudi	 <p>Rémoulade de chou rave au wasabi et coquillage, voile de gel Filet de cannette rôti au miel et aux poivres, Nems de légumes à la coriandre, purée de carottes-gingembre Bavarois</p>
Vend	 <p>Mouclade Filet de bar en croûte moderne, embeurrée de choux, beurre blanc aux épices. Far Breton et son aumônière aux pommes, caramel au cidre.</p>

La table Marceau

Dîner

lundi	 <p>Tender de volaille pané, sauce tartare Pavé de saumon sauté, sauce aneth, tagliatelles de légumes Filet mignon grillé, jus de cochon, chapelure fumé, crémeux patate douce, choux fleur rôti Autour de la figue</p>
Merc	 <p>LA BRETAGNE : Amuse Bouche Assiette de fruits de mer Carré d'agneau de Pré salé rôti, coco de Paimpol. Tarte d'automne en verrine</p>
jeudi	 <p>AB - Chou-fleur Quiche, tourte, coleslaw, salade verte (au buffet) Poitrine de porc laquée, céleri rave, pomme confite Plateau de fromages Douceur autour de la figue</p>

S 41 du 07 au 11 oct 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

mardi	 <p>Pokebowl de légumes Burger bœuf-veau maison revisité, pomme frite Café gourmand sans café (boisson froide gingembre, thym, citron...), salade de fruits de saison, panacotta coulis de raisin, financier citron</p>
jeudi	 <p>Rémoulade de chou rave au wasabi et coquillage, voile de gel Filet de cannette rôti au miel et aux poivres, Nems de légumes à la coriandre, purée de carottes-gingembre Bavarois</p>
Vend	 <p>Mouclade Filet de bar en croûte , embeurrée de choux, beurre blanc aux épices. Far Breton et son aumônière aux pommes, caramel au cidre.</p>

La table Marceau

Dîner

lundi	 <p>Tender de volaille pané, sauce tartare Pavé de saumon sauté, sauce aneth, tagliatelles de légumes Filet mignon grillé, jus de cochon, chapelure fumé, crémeux patate douce, choux fleur rôti Autour de la figue</p>
Merc	 <p>LA BRETAGNE : Assiette de fruits de mer Carré d'agneau de Pré salé rôti, coco de Paimpol. Tarte d'automne en verrine</p>

S 42 du 14 au 18 oct 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

mardi	 <p>Pokebowl de légumes Burger bœuf-veau maison revisité, pomme frite Café gourmand sans café (boisson froide gingembre, thym, citron...), salade de fruits de saison, panacotta coulis de raisin, financier citron</p>
Vend	 <p>Vol au vent forestier Pavé de biche Grand Veneur, pommes safranées, carotte fane. Pommes flambées et financier de Sully</p>

La table Marceau

Dîner

lundi	 <p>Tender de volaille pané, sauce tartare Pavé de saumon sauté, sauce aneth, tagliatelles de légumes Filet mignon grillé, jus de cochon, chapelure fumé, crémeux patate douce, choux fleur rôti Autour de la figue</p>
Merc	 <p>LE CENTRE Salade de rillons de Touraine et champignons forestiers Râble de lapin farci aux champignons Pomme tournée Potimarron rôti, tomate cerise rôtie Tarte Tatin, sorbet pomme et crème fouettée</p>

S 45 du 04 au 08 nov 2024



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Vend



Crème de carotte
Escalope de volaille à la crème, écrasé de PDT, sauce crème, brocolis ou
chou romanesco
Tartelette (PAI) chantilly myrtilles, éclats de pistaches



S 45 du 04 au 08 nov 2024



La table Marceau

Déjeuner

Réservations
02.41.53.50.35

Lundi		Avocat crevettes Blanquette de veau, tagliatelles fraîches Bavarois mangue
Merc		Crème de panais Volaille pochée, sauce suprême, potiron rôti Tarte aux pommes
jeudi		Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits saison
Vend		Vol au vent forestier Pavé de biche Grand Veneur, pommes safranées, carotte fane. Pommes flambées et financier de Sully

La table Marceau

Dîner

mardi		Sangeet Soirée Salade de homard, vinaigrette au curry, pomme verte et fenouil Filet de dorade, marinade au yaourt et épices, riz basmati aux herbes OU Poulet Tandoori, légumes grillés et sauce raïta Sorbet mangue, espuma de cardamome, tuile au sésame noir
Merc		LE CENTRE Salade de rillons de Touraine et champignons forestiers Râble de lapin farci aux champignons Pomme tournée Potimarron rôti, tomate cerise rôtie Tarte Tatin, sorbet pomme et crème fouettée

S 46 du 11 au 15 nov 2024



Le bistrot Carnot Bertin

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

Vend



Crème de carotte
Escalope de volaille à la crème, écrasé de PDT, sauce crème, brocolis ou
chou romanesco
Tartelette (PAI) chantilly myrtilles, éclats de pistaches



S 46 du 11 au 15 nov 2024



La table Marceau

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

mardi	 <p>Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits saison</p>
Merc	 <p>Assiette de charcuterie Blanquette de volaille au Muscadet, pomme anglaise Riz au lait aux agrumes</p>
jeudi	 <p>Potage de pois cassé, foie gras poêlé, tomate confite, croutons Pavé de saumon confit à juste cuisson, compotée de chou rouge au lard fumé, vinaigrette tiède au fruit de la passion Tiramisu framboise spéculos</p>
Vend	 <p>Assiette de charcuteries Lyonnaises Coq au Vin, pomme de terre farcie, carotte fane. Nonnette en entremet</p>

La table Marceau Dîner

mardi	 <p>Sangeet Soirée Salade de homard, vinaigrette au curry, pomme verte et fenouil Filet de dorade, marinade au yaourt et épices, riz basmati aux herbes OU Poulet Tandoori, légumes grillés et sauce raïta Sorbet mangue, espuma de cardamome, tuile au sésame noir</p>
Merc	 <p>LE RHÔNE-ALPES : Pays de M. Bocuse Salade Lyonnaise (mesclun, cervelas, noix, oignon rouge, lardons, fourme de Montbrison), Ballottine de volaille de Bresse aux morilles, Pomme purée et petits légumes Tarte Mont-Blanc marron/myrtille et sorbet Chartreuse.</p>

S 47 du 18 au 22 nov 2024



Le bistrot Carnot Bertin

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

jeudi	 <p>Salade de crudités asiatiques Fricassée de poulet au cidre, Gratin dauphinois Tarte Tatin</p>
Vend	 <p>Crème de carotte Escalope de volaille à la crème, écrasé de PDT, sauce crème, brocolis ou chou romanesco Tartelette (PAI) chantilly myrtilles, éclats de pistaches</p>



S 47 du 18 au 22 nov 2024



La table Marceau

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

Lundi	 <p>Salade composée Steak au poivre, pommes paillason brioche façon pain perdue</p>
jeudi	 <p>Potage de pois cassé, foie gras poêlé, tomate confite, croutons Pavé de saumon confit à juste cuisson, compotée de chou rouge au lard fumé, vinaigrette tiède au fruit de la passion Tiramisu framboise spéculos</p>
Vend	 <p>Assiette de charcuteries Lyonnaises Coq au Vin, pomme de terre farcie, carotte fane. Nonnette en entremet</p>

La table Marceau Dîner

mardi	 <p>Noche Latina Tartare de bœuf à la mode argentine, chimichurri, croûtons à l'ail Pavé de saumon à la chilienne, purée de patates douces, salsa verde OU Picanha grillée, haricots noirs, farofa, sauce à la coriandre Mousse de dulce de leche, biscuit croquant, sel de mer</p>
Merc	 <p>LE RHÔNE-ALPES : Pays de M. Bocuse Amuse-Bouche : quenelle de poisson sauce nantua Salade Lyonnaise (mesclun, cervelas, noix, oignon rouge, lardons, fourme de Montbrison), Ballottine de volaille de Bresse aux morilles, Pomme purée et petits légumes Tarte Mont-Blanc marron/myrtille et sorbet Chartreuse.</p>

S 48 du 25 au 29 nov 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

Lundi	 <p>Velouté de courge, crème de lard Embeurré de choux, poitrine de porc au miel Coupe de sorbets</p>
-------	--

La table Marceau Dîner

mardi	 <p>Noche Latina Amuse-Bouche Tartare de bœuf à la mode argentine, chimichurri, croûtons à l'ail Pavé de saumon à la chilienne, purée de patates douces, salsa verde OU Picanha grillée, haricots noirs, farofa, sauce à la coriandre Mousse de dulce de leche, biscuit croquant, sel de mer Mignardise</p>
-------	---

S 49 du 02 au 06 déc 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

lundi	 <p>Souffle à l'emmental Carré de porc au miel, légumes façon wok Crêmet d'Anjou</p>
mardi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevaine, riz pilaf Poires "Belle Angevine"</p>
Merc	 <p>Trio de rilette Omelette roulée aux fines herbes, salade au lard Soufflé glacé à la nougatine, coulis de fruits</p>
jeudi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevaine, riz pilaf Poires "Belle Angevine"</p>

La table Marceau **Dîner**

lundi	 <p>Foie gras, pian d'épices sauté, compote de poire aux épices Saumon fumé de l'école hôtelière Parmentier de joue de bœuf et truffes Buchette de Noël Truffe au chocolat</p>
mardi	 <p>Soirée Hygge Gravlax de saumon betterave, moutarde douce et salade de jeunes pousses Pavé de cabillaud, purée de panais, beurre noisette et baies de genièvre OU Côtelettes d'agneau, gratin de rutabaga, jus de viande au romarin et à la myrtille Cheesecake au skyr, compote de baies nordiques, crumble de pain d'épices</p>

S 50 du 09 au 13 déc 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

mardi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevine, riz pilaf Poires "Belle Angevine"</p>
Merc	 <p>Raviole de thon au mascarpone, bouillon thaï Suprême de caille aux raisins et vin jaune, flan de légumes rubané Café gourmand</p>
jeudi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevine, riz pilaf Poires "Belle Angevine"</p>

La table Marceau

Dîner

lundi	 <p>Foie gras, pian d'épices sauté, compote de poire aux épices Saumon fumé de l'école hôtelière Parmentier de joue de bœuf et truffes Buchette de Noël Truffe au chocolat</p>
mardi	 <p>Gravlax de saumon betterave, moutarde douce et salade de jeunes pousses Pavé de cabillaud, purée de panais, beurre noisette et baies de genièvre OU Côtelettes d'agneau, gratin de rutabaga, jus de viande au romarin et à la myrtille Cheesecake au skyr, compote de baies nordiques, crumble de pain d'épices</p>
jeudi	 <p>AB - Accras de gambas Assiette festive (produits école hôtelière) Sole sautée, hollandaise citron, pressé de pdt, choux romanesco Fromage fondu Bûche exotique</p>

S 51 du 16 au 20 déc 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

mardi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevaine, riz pilaf Poires "Belle Hélène"</p>
Merc	 <p>Assiette nordique (saumon fumé, blinis, crème acidulée, à l'aneth) Jarret de porc braisé à la bière, pommes miette Millefeuille</p>
jeudi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevaine, riz pilaf Poires "Belle Hélène"</p>

La table Marceau

Dîner

lundi	 <p>Foie gras, pian d'épices sauté, compote de poire aux épices Saumon fumé de l'école hôtelière Parmentier de joue de bœuf et truffes Buchette de Noël Truffe au chocolat</p>
mardi	 <p>Bruxelles Brassée Amuse-Bouche Tarte à l'oignon à la bière inspirée par la cuisine belge Filet de cabillaud à la bière blanche et purée de céleri-rave OU Carbonnade flamande accompagnée de frites maison Crème brûlée à la bière ambrée Mignardise</p>