

Service Soir

Date	Jour	Destination	Plat	Description	
05-nov	Lundi	Gastronomie	Mise en B		
			Entrée	Velouté dubarry	
			Plat	Contre-filet rôti, jardinières de légumes	
			Dessert	Dessert des pâtisseries	
			Mignardise		
06-nov	Mardi	Gastronomie	Entrée	Profiterole d'escargots	
			Plat	Choux farci	
			Dessert	Dessert des pâtisseries	
			Mignardise	Financiers	
07-nov	Mercredi	Gastronomie	Mise en B		
			Entrée	Tourte au saumon et crème au munster	
			Plat	Côte d'agneau, fleur de tian de courgettes	
				Quenelle de brochet sauce Nantua	
				Suprême de volaille sauce champagne	
			Dessert	Strudel aux pommes	
	Mignardise	Verrine cassis autour du cassis et du chocolat			
08-nov	Jeudi	Gastronomie	Mise en B		
			Entrée	Escargots à l'auvergnate,	
			Plat	Côte de veau Jurassienne, gratin dauphinois	
			Dessert	Dessert des pâtisseries	
			Mignardise		
12-nov	Lundi	BTS Soirée buffet	Entrée	Assortiment de salades et herbes potagères, croûtons au piment d'Espelette, tomates séchées, vinaigrette aux échalotes confites	
				Oeufs brouillés des îles Cyclades aux tomates, feta et origan et leur toast à la crème d'olives	
			Plat	Cordon bleu maison aux épices, purée de patates douces	
				Filet de saumon teriyaki, nouilles de riz et légumes wok	
			Dessert	Iles flottantes	
				Tiramisu	
13-nov	Mardi	BTS Soirée buffet	<b>une formule qui rappelle les vacances en club</b>		
			Gastronomie	Mise en B	Cromesqui de sainte maure de touraine
				Entrée	Salade tiède de lentilles vertes du puy et haddock
					Soupe aux fèves revisitées
				Plat	Filet de brochet, emulsion de carottes "vichy"
					Pigeonneau cuit en 2 façons, mini légumes confits, jus corsé
Dessert	Dessert des pâtisseries				
	Mignardise	Meringues			
14-nov	Mercredi	BTS Soirée buffet	<b>une formule qui rappelle les vacances en club</b>		
			Gastronomie	Mise en B	Brie pané, crème de champignons
				Entrée	Soupe à l'oignon gratinée
					Tortillas
				Plat	Paëlla au riz noir
					Volaille de houdan rôtie, garniture clamart, jus court
Dessert	Crème Catalane				
		Macarons au chocolat			
			Tartes fines aux poires au vin rouge et aux épices		
		Mignardise	Niflette		
15-nov	Jeudi	Gastronomie	Mise en B		
			Entrée	Fritures d'éperlans, sauce tartare	
			Plat	Ballotine de pintade à la viande des grisons	
				Selle d'agneau rôti, jus à la sarriettebouquetière de légumes	
			Dessert	Entremets chocolat praliné	
				tarte Bourdaloue revisitée	
			Mignardise	Macaron citron basilic	
19-nov	Lundi	BTS Soirée buffet	Entrée	Assortiment de salades et herbes potagères, croûtons au piment d'Espelette, tomates séchées, vinaigrette aux échalotes confites	
				Oeufs brouillés des îles Cyclades aux tomates, feta et origan et leur toast à la crème d'olives	
			Plat	Cordon bleu maison aux épices, purée de patates douces	
				Filet de saumon teriyaki, nouilles de riz et légumes wok	
			Dessert	Iles flottantes	
				Tiramisu	
20-nov	Mardi	BTS Soirée buffet	<b>une formule qui rappelle les vacances en club</b>		

20-nov	Mardi	Gastronomie	Mise en B Entrée  Plat  Dessert Mignardise	Finger feuilleté à la sardine Clams Gratinées au beurre persillé Velouté de cresson, beaufort pané Gigot braisé de sept heures Lotte rôtie au lard fumé, crémeux de carottes et son jus Dessert des pâtisseries Bugnes Lyonnaises
21-nov	Mercredi	<b>BTS Soirée buffet</b>		<b>une formule qui rappelle les vacances en club</b>
		Gastronomie	Mise en B Entrée  Plat  Dessert Mignardise	Ballotine de saumon Cuisses de grenouilles à la crème Calamares fritos Osso bucco milanaise Râble de lapin farci aux champignons, purée de rattes de Noirmoutier, carotte nantaise Tiramisu Mini gâteau nantais
22-nov	Jeudi	Gastronomie	Mise en B Entrée  Plat  Dessert Mignardise	Escargots basquaise Salade de harengs tiède, pomme de terre bouchon et copeaux d'oignons Irish stew Volaille fermière et légumes en lutée (service et découpage en salle) ?? Brioche perdue revisitée
27-nov	Mardi	Gastronomie	Mise en B Entrée  Plat  Dessert Mignardise	Huitre chaude, sabayon pomme Soufflé au comté Velouté de potimarron et noisette, finger de champignons en duxelle Aile de raie à la grenobloise Volaille fermière et ses pommes de terre de Noirmoutier cuit en lutin (découpe et service en salle) Dessert des pâtisseries Sablé diamant
28-nov	Mercredi	Gastronomie	Mise en B Entrée  Plat  Dessert Mignardise	Crème de lentilles du Berry Potage d'asperges, émulsion d'orties Brochette de gambas au bacon Civet de lapin, timballe de légumes et lentilles Berry Fish & Chips Apple Pie Tarte Tatin Financier de Sully
29-nov	Jeudi	Gastronomie	Mise en B Entrée Plat  Dessert Mignardise	Velouté de poisson mousse chèvre en verrine Gravlax de saumon mariné à l'aneth Carré de porc rôti au chou, duo de pomme Marmite dieppoise, légumes tournés Meringue fondante et brunoise d'ananas confits Financier noisette
03-déc	Lundi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	<b>Blinis au guacamole de courgettes</b> <b>Nems au foie gras, mesclun au fumet de champignons</b> <b>Dos de cabillaud rôti beurre fondu, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive</b> <b>Trilogie d'entremets au chocolat</b> <b>Gratin de fruits rouges</b>
04-déc	Mardi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	<b>Salade tiède de caille au miel</b> <b>Tournedos, pomme darphin à l'huile de truffe</b> <b>Autour du chocolat (biscuit cacao, mousse chocolat lait, croustillant chocolat glacé miroir et éclat tonka)</b>
05-déc	Mercredi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	<b>Saint-Jacques au kaki</b> <b>Crème de potimarron au noisette et copeaux de foie gras</b> <b>Tresse de sole et de saumon aux bigorneaux et salicorne, crème de ciboulette safranée</b> <b>Mont Blanc</b> <b>Orangettes</b>
06-déc	Jeudi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	<b>Royale de potimarron, mousse de champignon, queue d'écrevice</b> <b>Tartare de thon rouge à la pomme verte</b> <b>cœur de canard confit aux noisettes</b> <b>Autour du chocolat (biscuit cacao, mousse chocolat lait, croustillant chocolat, glace chocolat noir caraïbe, éclats de tonka)</b> <b>Financier pistache et framboise</b>

10-déc	Lundi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Toast PDT et beurre d'anchois Panna cotta au foie gras et gressini Magret de canard farci aux légumes, écrasée de pommes de terre aux olives croustillant aux pommes et noix Physalis au chcolat
11-déc	Mardi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Saumon gravelax, crème fouettée à l'aneth Poularde au vin jaune et champignons sauvages Tiramisu nouvelle version
12-déc	Mercredi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Saumon mariné, baies roses Ravioles d'écrevisse agrumes et betterave Mignon de veau de Bayonne, pâtissons, chataignes, champignons farcis, purée Robuchon truffée Entremets chocolat blanc framboises Assortiment chocolat et truffes
13-déc	Jeudi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	carpaccio de Saint-Jacques au yuzu et lemon cress Volaille fermière farcie champignons de saison, pommes cocottes Dôme aux fruits exotiques, croustillant de fruits Coulis de fruits rouges Choux au thé vert matcha
17-déc	Lundi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Pirojkis à la viande comme le tsar les aurait aimés Salade de fenouil aux agrumes et tempura de gambas, émulsion à la coriandre Magret de canard au miel d'épices, fruits et légumes de saison et croustillant aux pralines rose Comme une forêt noire, notre truffe au chocolat et griottines et sa sauce vanille Bourbon
18-déc	Mardi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Magret de canard en carpaccio, condiment acidulé aux fruits secs Dos de cabillaud sur riz "nerone", emulsion à la truffe. Meringue fondante , brunoise exotique, sorbet mangue
19-déc	Mercredi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Conception BTS Velouté de butternut, châtaigne au jus, St Jacques (pédoncles) rôties Pavé d'autruche, sauce périgourdine, pommes saladaises Esprit bûches au litchee Assortiments de chocolats et truffes Conception BTS
20-déc	Jeudi	Prestige	Entrée Plat Dessert Mignardise	Choux verts braisé au foie gras, jus corsé Sole farcie cressonnette, sauce riesling, pomme à l'anglaise Surprise de Noël autour d'une poire