

École Hôtelière de Paris  
Lycée Jean Drouant



*Le Lycée des Métiers de  
l'Hôtellerie et de la Restauration  
Jean Drouant,*

*Vous présente,*

*Les menus des Restaurants d'application  
Pour le Premier semestre 2017.*

**V**ous avez le choix de réserver dans la salle du restaurant « Julien François » ou dans l'Atelier Bartholdi (Brasserie), où nos élèves se feront un plaisir de vous accueillir à déjeuner, du lundi au jeudi entre 12h15 et 12h30, et à dîner entre 19h15 et 19h30 les mardis et les jeudis.

*Le restaurant « Julien François », vous permettra de déguster des menus classiques ou gastronomiques entre 12h15 et 14h15 et la brasserie « l'Atelier Bartholdi » séduira les plus pressés d'entre vous qui souhaiteront venir également au Lycée pour découvrir nos formules à deux ou trois plats.*




**Réservations par téléphone  
au 01.56.21.01.02 de 10h à 17h**

Ou par mail à : [silvia.dossantos@lyceejeandrouant.fr](mailto:silvia.dossantos@lyceejeandrouant.fr)

Lycée des Métiers de l'hôtellerie Jean Drouant,  
20 rue Médéric. 75 017 PARIS.


Tel 01.56.21.01.01

Métro : ligne 2 « Courcelles » ou ligne 3 « Malesherbes »

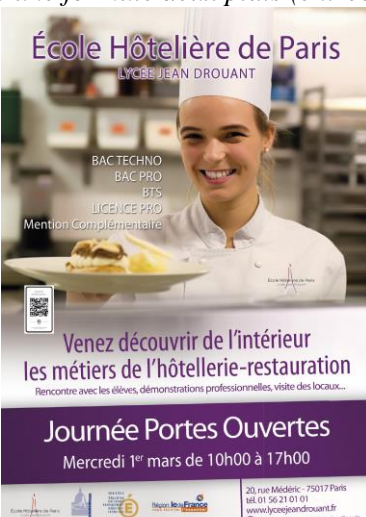

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant</b> « Julien François »	Tarif pers	<b>Restaurant</b> « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
<b>LUNDI</b> 30	Déjeuner	Omelette plate au Beaufort Viennoise de merlan sauce tartare Bouquet de mesclun et pommes Anna Poire pochée « belle dijonnaise »	17€	 École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant	
<b>MARDI</b> 31	Déjeuner	Goujonnettes de merlan panées au sésame et Sauce verte *** Suprême de volaille farci Gratin de légumes *** Millefeuilles ananas romarin	20€	Cappuccino de favouilles Filet de merlan pané au sésame. *** Pavé de saumon rôti, jus de volaille, purée de céleri et carottes glacées Poulet rôti. Gratin de légumes. *** Millefeuille à la vanille Mousse d'orange Millefeuille	Duo 16 €  Trio 20 €
	<b>Dîner</b>	<b>Soirée à thème : « Les rives du Doubs »</b> Crème de morilles, gressin au comté, chip's de Morteau. Œuf façon cocotte, émulsion au lard fumé ficelle dorée Pavé de sandre aux herbes sauce moutarde, petits légumes et riz gourmand Le « téméraire » revisité (sablé et crémeux vanillé pommes flambées au marc du jura) mignardises			30€
<b>MERCREDI</b> 1 <sup>er</sup> fev	Déjeuner	Tagliatelles de légumes, coques et moules, œuf mollet. *** Rouget juste cuit, chutney de chorizo et tomates, riz façon pilaf *** Millefeuille aux trois chocolats		Croustillant de reblochon, mesclun Escalope de dinde farcie, gratin de Crozets plateau de fromages Fiadone	
<b>JEUDI</b> 2	Déjeuner	Moelleux de potiron gambas piquée Carré d'agneau en croute d'herbes jus au thym pomme Anna Paris-Brest	20€	Rillettes de saumon. Toast Ficelle picarde *** Lapin à la moutarde pommes fondantes Joue de bœuf braisée Tagliatelles fraîches **** Millefeuille Feuilleté aux poires	Duo 16 €  Trio 20 €
	<b>Dîner à 30€</b>	<b>Soirée à thème : « Sur Les rives de la Baltiques »</b> Amuse-bouche sur le thème du saumon et du hareng Maquereau mariné, tartare de pomme de terre salade de légumes croquants Pavé de cerf aux airelles, pommes de terre rôties hasselback Assiette gourmande autour du caramel mignardises			

\*\*\* Congés scolaires d'hiver \*\*\*


Semaine N°8 du lundi 20 au jeudi 23 février 2017 *semaine des voyages scolaires*


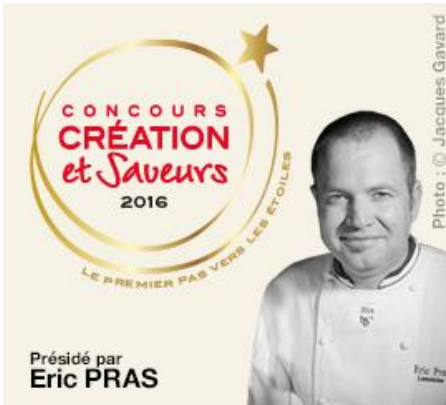
<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant</b> « Julien François »	Tarif pers	<b>Restaurant</b> « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
<b>LUNDI</b> 20	Déjeuner	Tortilla et jambon sec *** Merlan en colère sauce tartare et Pommes « paille » *** Pruneaux façon « jubilé»	17 €	 École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant	
<b>MARDI</b> 21	Déjeuner	Crème de lentilles corail à l'indienne *** Jambonnette de volaille aux agrumes, polenta aux olives noires *** L'île flottante	20 €	Potage Germini Escargots à la crème d'ail **** Magret de canard sauté, sauce aigre douce et pomme de terre cocotte Estouffade de Bœuf bourguignonne Pâtes fraîches *** Mousse aux framboises Moelleux au chocolat	Duo 16 €  Trio 20€
	Dîner	Croustillant de gambas, sauce aux épices tandoori. Roquette acidulée. Dos de cabillaud juste sauté, crevettes grises séchées, citron et gingembre confit, purée de brocoli *** Le lapin, râble rôti en croûte de moutarde de Meaux, la cuisse braisée et le carré rôti Pommes de terres fondantes aux abats et effilochée d'épaules. Jus de braisage Caille rôtie aux sucs de dattes, pomme darphin *** Pana cota aux fruits exotiques, et son crumble Couronne de pommes caramélisées, craquelin à la cannelle & glace vanille, sauce caramel beurre salé			23€
<b>MERCREDI</b> 22	Déjeuner	<i>Elève en voyage scolaire à Londres</i>		Tartelette au Beaufort, Cuisse de volaille, Poireaux, sauce au Reblochon Fiadone	
<b>JEUDI</b> 23	Déjeuner	Gnocchi à la romaine Gibelotte de lapin forestière Baba au rhum ambré	20 €	Tempura de crevettes vietnamien Gnocchi à la romaine *** Gibelotte de lapin forestière Paleron de bœuf à la bière brune *** Baba au rhum Bavarois vanille ananas et coco	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	Raviole ouverte de coquillages Encornets sautés au piment d'Espelette. Têtes de chou romanesco. Espumas de nage *** Jambonnette de pintadeau rôti sauce Nantua, fondant de panais Poitrine de cochon grillée, spaëtzle à l'estragon et pomme dauphine à l'ail confit, jus de viande corsé *** Tarte aux coings façon Tatin Mousse au chocolat aux agrumes, tuile dentelle			23 €

Semaine N°9 du lundi 27 février au jeudi 2 mars 2017


Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers	
LUNDI 27	Déjeuner	Œuf mollet pané sur piperade Filet de canette à l'orange Flan de légumes Aumônière aux pommes	19 €	École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant		
MARDI 28 MARDI-GRAS	Déjeuner	Pot-au-feu en 2 services <u>Premier service</u> : le bouillon et ses paillettes <u>Deuxième service</u> : Le bœuf mijoté et ses petits légumes au bouillon, condiments sauce Tartare  Entremets « P'tit beurre »	20 €	Petit pâté feuilleté Tarte chèvre et courgette, mesclun ***  Papillote de fruits de mer Carré de porc poêlé aux litchis Sauce aigre-douce Tagliatelles fraîches ***  Foret noire Panacotta framboise	Duo 16 €  Trio 20 €	
	Dîner	Tarte fine de maquereau, beurre blanc Timbale de macaroni aux champignons et sot-l'y-laisse de volaille, velouté léger à l'essence de champignons ***  Caille rôtie, les cuisses confites, les suprêmes sautés mousseline de céleri au saté sauce aigre-douce Canon d'agneau en croûte d'épices, polenta et fenouil braisé ***  Baba punché & son cocktail d'agrumes Sablé breton aux fruits exotiques			23€	
MERCREDI 1 <sup>er</sup> Mars	Déjeuner	<p align="center"><i>Journée Portes Ouvertes</i></p> <p align="center"><i>Le restaurant de l'Atelier Bartholdi vous propose deux formules</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De 10h à 12h Café ou thé et mini-viennoiserie à 2.50€ et</li> <li>• Dès 12h15 à 10€ une formule deux plats (entrée-plat ou plat-dessert)</li> </ul> <div align="center">  <p><b>École Hôtelière de Paris</b> LYCÉE JEAN DROUANT</p> <p>BAC TECHNO BAC PRO BTS LICENCE PRO Mention Complémentaire</p> <p>Venez découvrir de l'intérieur les métiers de l'hôtellerie-restauration Rencontre avec les élèves, démonstrations professionnelles, visite des locaux...</p> <p><b>Journée Portes Ouvertes</b> Mercredi 1<sup>er</sup> mars de 10h00 à 17h00</p> <p>23, rue Mâchecroix - 75017 Paris tél. 01 56 21 01 01 www.lyceejeandrouant.fr © Lycée Jean Drouant - 2017</p> </div> <p align="center"> <i>Fait maison</i></p>				
JEUDI 2	Déjeuner	Salade à la façon lyonnaise Pavé de bœuf au poivre pommes sautées à cru, tomate étuvée, flan de brocoli Entremets Téquila	20 €	Eperlans frits sauce béarnaise Tulipe d'œuf poché hollandaise ***  bourride de poisson aux petits légumes Carré de porc poêlé à l'ancienne aux légumes anciens ***  Tarte tatin Millefeuille à la vanille	Duo 16 €  Trio 20 €	
	Dîner	<b>GALA ERASMUS</b> Restaurant réservé				

Semaine N°10 du lundi 6 au jeudi 9 mars 2017 Pfmp 1<sup>ère</sup> sthr

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 6	Déjeuner	Œufs mollets à la « florentine » Filet de canette aux clémentines Parmentière aux pleurotes Aumônière ananas et coco	19 €	 École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant	
MARDI 7	Déjeuner	Soufflé au maroilles Lapin à la bière & endive braisée Pâtes fraîches Chocolat et épices	20€	Velouté de carottes au cumin Risotto aux gambas *** Filet de daurade sauté, ragout de fèves et chorizo, sauce au piment d'Espelette Pièce du boucher grillée Sauce béarnaise P .Pont Neuf *** Tarte Tatin Aumônière de pommes caramélisées	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	Millefeuille de crabe, granny Smith et sarrasin. Sauce aux crustacés Petites cuisses de cailles tièdes sur mesclun *** Carré de porc poêlé, choux rouge à la Westphalienne. Sauce piquante Duo de canard aigre-doux. Patate douce. *** Charlotte aux poires, cœur caramel beurre salé Mille-feuille caramélisé aux framboises			23€
MERCREDI 8	Déjeuner	<b>PFMP 1h1/2</b> Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes, crème de morilles *** Carré de Porc rôti aux cacahuètes et lait de coco, riz pilaf *** St Honoré aux fruits exotiques	20€	<i>Brasserie pédagogique fermée</i> <i>Elèves en stage</i>	
JEUDI 9	Déjeuner	Œuf poché et Ratatouille tiède Mesclun et sa vinaigrette au basilic *** Paëlla traditionnelle ! *** Chocolat et agrumes	20 €	Tarte aux légumes Saucisson chaud en brioche *** Bourride de poisson phocéenne Volaille rôtie. Fine ratatouille Pdt *** Brioche perdue à la façon de mamie Bouchon des îles Orange à la "Turque"	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	Velouté de champignons au curry. Tortelli aux oignons caramélisés et aux noix Wok de gambas à l'asiatique *** Pavé de cabillaud nappé d'un sabayon léger au Calvados Ecrasée de pommes de terre au persil plat. Pommes fruits fondantes Ballotine de volaille aux champignons et sa polenta crémeuse *** Blanc manger mousseux de pommes reinettes Sablé cannelle, ganache montée chocolat noir			23 €

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant</b> « Julien François »	Tarif pers	<b>Restaurant</b> « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
<b>LUNDI</b> 13	Déjeuner	Avocat aux crevettes et pamplemousse Brandade parmentière Charlotte aux poires	19€	 École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant	
<b>MARDI</b> 14	Déjeuner	Bouchée aux Champignons et artichauts façon « vol au vent ». Filet de limande Bonne-Femme, Mousse de légumes. Parfait crémeux	20 €	Minestrone Ravioles de poisson sauce crustacés *** Filet de bar beurre anisé tagliatelles de légumes au basilic Compotée de fenouil Pot au feu *** Baba au Rhum Verrine de sablé breton aux fraises	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	Tarte de légumes, saumon imprégné En tartare, bar et pomme de terre à l'aigrette *** Filet de dorade sauté, asperges, arancini Suprême de pintade voile d'épices *** Plateau de fromages Ou Feuilleté croustillant framboise/pistache			23€
<b>MERCREDI</b> 15	Déjeuner	<b>PFMP 1h1/2</b> *** Œuf poché, fondant de fenouil et artichaut, coulis de tomates *** risotto de poisson aux petits légumes *** Tarte Tan Gram	20 €	<i>Brasserie pédagogique fermée</i> <i>Elèves en stage</i>	
<b>JEUDI</b> 16	<b>CONCOURS LACTALIS</b> <b>« de l'école aux étoiles » 2017</b>  Présidé par <b>Eric PRAS</b> Photo : © Jacques Gavard				


Semaine N°12 du lundi 20 au jeudi 23 mars 2017

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant « Julien François »</b>	Tarif /pers	<b>Restaurant « L'Atelier Bartholdi »</b>	Tarif /pers
<b>LUNDI 20</b>	Déjeuner	Guacamole & tartare d'agrumes Parmentier de canard Charlotte à l'ananas	19 €	 École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant	
<b>MARDI 21</b>	Déjeuner	Petits pois et œuf à 67 °C Onglet à l'échalote, frites au couteau. Emotion anisée	20 €	Salade de foies de volailles Gratin de fruits de mer *** sardine en escabèche Poulet rôti. Gratin dauphinois *** Crème renversée au caramel & cannelés bordelais Charlotte aux poires	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	Soirée à thème Le « Sud-ouest »			30 €
<b>MERCREDI 22</b>	Déjeuner	<b>PFMP 1h1/2</b> *** Rillettes de maquereau en chou Steak au poivre, gratin de pomme de terre et légumes tournés et glacés Cromesquis chocolat gingembre	20 €	<i>Brasserie pédagogique fermée</i> <i>Elèves en stage</i>	
<b>JEUDI 23</b>	Déjeuner	Tempura de légumes Buisson d'herbes Encornets farcis à la niçoise. Riz vénéré & coulis de crustacés Tarte citron meringuée ***	20 €	Raviole d'escargot. Crème d'ail *** Filet de limande meunière Pommes vapeur *** Courchevel	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	SOIREE A THEME « Dolce Vita -Italie »			30 €




« Information clientèle »



Tous les menus sont réalisés par les élèves de l'école. Aussi, nous vous demandons de faire preuve de compréhension face aux modifications susceptibles d'intervenir pour des raisons pédagogiques.

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant</b> « Julien François »	Tarif /pers	<b>Restaurant</b> « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
<b>LUNDI</b> 27	Diner palace	<p><i>Amuse bouche</i> : cappuccino de crustacés  <i>Entrée</i>: cassolette de fruits de mer, velouté de petits pois, mouillettes de céleri  ***  <i>Plat</i> : suprême de pintade aux champignons sauvages, fricassée de jeunes légumes.  ***  Plateau de fromages  ***  <i>Dessert</i>: Assiette gourmande (macaron/ sable breton ganache chocolat orange/ choux praliné/ mousseline de langue) coulis et caramel beurre salé.</p> <p><b>Menu prix tout compris à 39€.</b> Paiement demandé à la réservation. 50 personnes maximum.</p>			
<b>MARDI</b> 28	Déjeuner	Saumon en gravlax, crème acidulée à l'aneth, blinis. Joue de bœuf braisée bourguignonne, écrasé de pomme de terre. L'exotisme dans l'assiette	20€	Rouleau de printemps Œuf mollet florentine, mesclun *** Filet de pintadeau rôti, Champignons et Flan de légumes Carré de porc poêlé aux épices Chop suey *** Framboisier Petit pots de crème	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	<p>Moelleux de Merlan et saint jacques piquée, crème de petit pois.  ***  Suprême de volaille farcie, patate douce relevée au pamplemousse et primeurs nouveaux.  ***  Le délice du pâtissier « chocolat orange »</p>			23€
<b>MERCREDI</b> 29	Déjeuner	<p><b>PFMP 1h1/2</b>  ***  Cheese cake et brochette de jambon cru, bouquet de mesclun  Magret de canard au miel, gnocchis et primeurs du moment  Délice du pâtissier</p>	20€	<i>Brasserie pédagogique fermée</i> <i>Elèves en stage</i>	
<b>JEUDI</b> 30	Déjeuner	Moelleux de merlan saint jacques piquée et crème de petits pois Filet de canette à l'orange Ecrasé de pomme de terre, jus corsé St Honoré cassis framboise	20€	Œuf poché « Bénédicte » pain de campagne et asperges vertes Carré d'agneau rôti en croûte Pommes darphin au cerfeuil Tonnelet de courgette Paris Brest	Duo 16 €  Trio 20 €
	Dîner	 <p>École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant</p>			23 €



<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant « Julien François »</b>	Tarif /pers	<b>Restaurant « L'Atelier Bartholdi »</b>	Tarif /pers
<b>MARDI 18</b>	Déjeuner	Fougasse chèvre olive, mesclun Rouget grillé, tapenade, mini ratatouille, purée à l'huile d'olive. Tarte au citron		<i>Elève en stage</i>	
<b>MERCREDI 19</b>	Déjeuner	Tagliatelles de légumes, coques et moules, œuf mollet. Rouget juste cuit, chutney chorizo tomates, riz façon pilaf		 École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant	
<b>JEUDI 20</b>	Déjeuner	Crème de petits pois, quenelle de crème fouettée et crevettes panées au sésame Epaule de porc mijotée au lait de coco et curry jaune. Riz madras. Fraisier		<i>Elève en stage</i>	

**Semaine N°17 du lundi 24 au jeudi 27 avril 2017**

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	<b>Restaurant « Julien François »</b>	Tarif /pers	<b>Restaurant « L'Atelier Bartholdi »</b>	Tarif /pers
<b>LUNDI 24</b>	Déjeuner	Pissaladière niçoise Carré d'agneau en croûte d'herbes Petits légumes printaniers Crumble aux fruits rouges	19 €		
<b>MARDI 25</b>	Déjeuner	<b>Restaurant complet</b>		 École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant	Duo 16 €  Trio 20 €
	Après midi	<b>BTS BLANC</b>			
<b>MERCREDI 26</b>	Déjeuner	<b>BAC BLANC CUISINE</b>		 École Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant	
		<b>Concours Greta + Cocktail</b>			
<b>JEUDI 27</b>	Déjeuner	Crème de concombre à l'aneth Salpicon de haddock Estouffade provençale polenta aux olives noires, jus corsé Ananas des tropiques flambé glace vanille « maison » Madeleine au miel et pistache		<b>BTS BLANC RESTAURANT</b>	Duo 16 €  Trio 20 €