



Lycée des Métiers de la Restauration et de l'Alimentation Gustave Eiffel

Restaurant Bagnolet
Brasserie Jean Esquenet
34 rue de Neufchâtel
51066 REIMS Cedex
03 26 50 65 00

Restaurants du Lycée EIFFEL

Informations à notre aimable clientèle

Le Restaurant d'Application « Bagnolet »

Restaurant ouvert tous les midis : Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi

3 soirs par semaine : Mardi, mercredi et jeudi

Les prix des menus varient entre 13.5€ et 19 € hors boissons
(Selon les produits et les thèmes mis à l'honneur).

- **Midi Début de service : 12 h 15 / 12 h 30 Fin de service : 14 h / 14 h 30**
- **Soir Début de service : 19 h 15 / 19 h 45 Fin de service : 22 h**

La Brasserie « Jean Esquenet »

Restaurant ouvert tous les midis : Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi

Nous vous proposons des formules rapides :

- Plat du jour 8€
- Formule 2 plats 10
- Formule 3 plats 12€

- **Service rapide de 12h à 14h.**

Merci de votre fidélité !

Restaurants du Lycée EIFFEL

POUR TOUTE RESERVATION. CONTACTEZ-LE
03.26.50.65.19

Déjeuners ou dîners : Uniquement sur réservation
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession,
de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent
par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.
Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises
les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués
par les restaurants privés.
En fonction des arrivages ou d'impératifs pédagogiques, nos menus sont publiés
sous réserve de modifications ou d'annulations exceptionnelles.



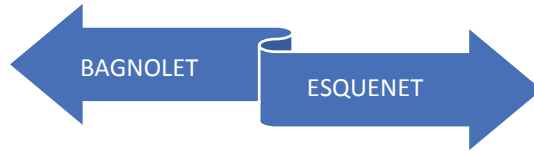
Des restrictions ciblées de la circulation ou du stationnement à l'intérieur de l'établissement subsistent et nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir se garer à l'extérieur de l'établissement.

Afin de faciliter l'accès de nos restaurants aux personnes à mobilité réduite, seuls les véhicules qui seront identifiés et signalés à l'accueil du lycée pourront accéder au restaurant et seront autorisés à déposer les personnes au sein même de l'établissement. Le véhicule devra ressortir par la suite.

Toutes personnes étrangères à l'établissement doivent faire l'objet de vérification systématique de l'identité. Afin de simplifier les démarches, pour toutes réservations de groupes (supérieures à 15 personnes), nous vous prions de bien vouloir nous transmettre les noms des personnes qui seront présentes lors de la manifestation.

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ces mesures qui peuvent sembler contraignantes.

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 04 novembre 2019

*Mise en bouche
Duo de crudité
Dos de merlu, purée de pommes de terre
Beurre blanc anisé
Crème brûlée*

Mardi 05 novembre 2019

*Mise en bouche
Tartare de tomates mousse de chèvre et parmesan
Filets de rouget, niçoise de légumes
Purée aux herbes
Chariots de fromage
Entremet biscuits roses*

Mercredi 06 novembre 2019

Période de formation en milieu professionnel

Jeudi 07 novembre 2019

*Mise en bouche
Crèmeux de potiron chips de lard, marron glacés
Supreme de volaille farci jus à la moutarde
Pommes miettes et jardinière de légumes
Tarte Alsacienne aux pommes*

Vendredi 08 novembre 2019

Période de formation en milieu professionnel

Lundi 04 novembre 2019

*Macédoine de légumes
Saumon écrasé de pommes de terre
Panna Cota*

Mardi 05 novembre 2019

*Quiche aux fruits de mer
Poulet sauté chasseur
Pommes cocotte
Café gourmand*

Mercredi 06 novembre 2019

*Œufs aux deux cuissons, fricassée de champignons
Escalope de saumon au beurre blanc
Fondue de poireau au lard
Ananas caramélisé glace aux épices,
Fine tuile à l'orange*

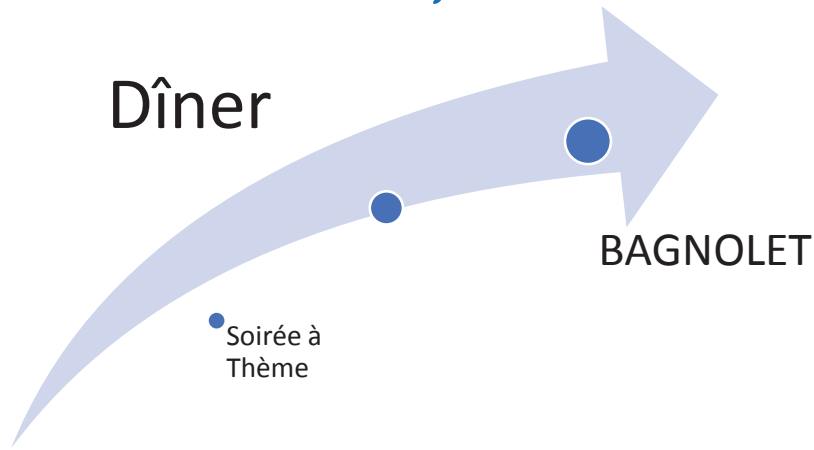
Jeudi 07 novembre 2019

*Tarte fine aux champignons
Pavé de saumon en fine crouste d'herbe,
Gratin provençale
Crème brûlée*

Vendredi 08 novembre 2019

*Le poireau, sauce gribiche revisitée
Pavé de sandre, embeurré de choux verts,
Pomme château
Desserts chocolaté*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 05 novembre 2018

*Période
De formation en milieu professionnel*

Mardi 06 novembre 2018

*Période
De formation en milieu professionnel*

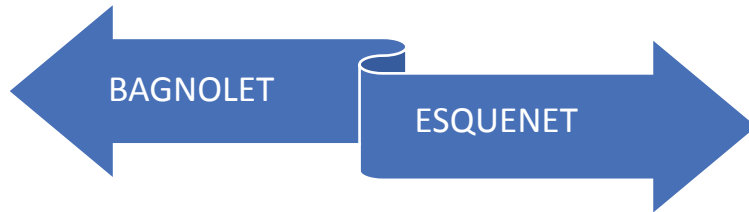
Mercredi 07 novembre 2018

*Période
De formation en milieu professionnel*

Jeudi 08 novembre

*Période
De formation en milieu professionnel*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 11 novembre 2019

Férié

Lundi 11 novembre 2019

Férié

Mardi 12 novembre 2019

Mise en bouche
Avocat crevette et agrumes à notre façon
Carré d'agneau rôti,
Petits poids aux lard et pomme Darphin
Tarte sablé chocolat banane, coulis framboise

Mardi 12 novembre 2019

Œuf poché meurette mouillettes à l'ail
Copeaux de foie gras
Filet de sandre sauce champagne
Etuve de poireaux, rizotto crémeux
Tarte Bourdaloue

Mercredi 13 novembre 2019

Mise en bouche
Tartare de saumon et ses condiments
Viennoise de mignon de porc, des légumes cuisinés
La poire pochée aux épices douce, petit sablé

Mercredi 13 novembre 2019

Œuf mâche et betteraves « revisité »
Choucroute de la mer
Pannequet à la mangue et caramel d'orange

Jeudi 14 novembre 2019

Mise en bouche
Quiche au cheddar et salade
Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne
Fond d'artichaut florentine et chips de betterave
Mousse au chocolat et con croquant
aux amandes

Jeudi 14 novembre 2019

Cocktail d'avocat, crevettes et pamplemousse
Carré de porc
Choux au lard, pommes fondantes
Tarte aux poire Bourdaloue

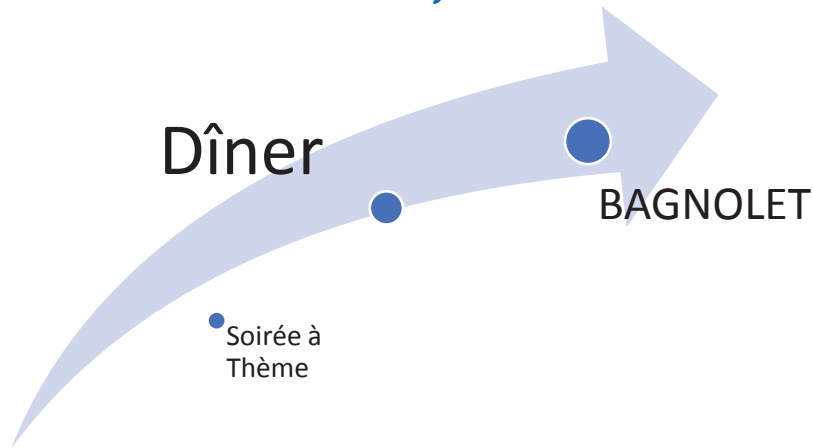
Vendredi 15 novembre 2019

Mise en bouche
Salade de l'atlantique
Bar façon Dieppoise, ratte du Touquet
Sablé breton, crémeux au mascarpone,
Duo de pommes

Vendredi 19 novembre 2019

Tarte fine au jambon de pays à l'œuf mollet
Le pavé de saumon
Composition autour des carottes
Pain perdu de Biscuit Rose, crumble poire,
Glace biscuit rose vanille

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 11 novembre 2019

Férial

Mardi 12 novembre 2019

Mise en bouche

*Crèmeux d'artichauts,
Samossa de canards confits,
Rapée de légumes croquants*

*Sole poêlée, tarte fine
Aux senteurs des sous-bois,
Coulis de crabes verts*

Mont blanc poire et marron

Mercredi 13 novembre 2019

La Champagne

Mise en bouche

*Feuilleté de chaource
Au boudin blanc de Rehel*

*Darne de saumon poché sauce champagne
Lentillons de champagne, billes de carottes*

*Charlotte poire et biscuit roses crème
anglaise au Ratafia*

Jeudi 14 novembre 2019

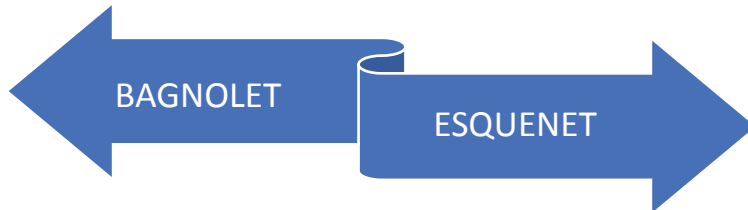
Mise en bouche

Assiette de fruits de mer

*Bar grillé, jardinière de légumes étuvés,
Chicon au jus d'orange,
Beurre blanc au genièvre*

*Tartelette sablée pomme yuzu,
Crème glacée pomme caramel*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 18 novembre 2019

Mise en bouche
Œufs cocotte façon bourguignonne
Suprême de poulet, riz pilaf sauce suprême
Brownies au chocolat

Mardi 19 novembre 2019

Mise en bouche
Crème de champignons aux noix et beignets soufflé
Jambonnette de volaille forestière
Petits légumes glacés
Tiramisu aux fruits rouges

Mercredi 20 novembre 2019

Mise en bouche
Maquereaux marinés aux agrumes,
Tartare de fenouil et Granny Smith
Lofikeitto (esprit d'une bouillabaisse)
Bavaroise aux fruits rouges, caillé au miel et tuiles
aux amandes

Jeudi 21 novembre 2019

Mise en bouche
Buffet de charcuterie
Bœuf bourguignon
Pâtes fraîches, pommes vapeur
Poire pochée au Beaujolais, glace cassis

Vendredi 22 novembre 2019

Mise en bouche
Trilogie de saumon
Canard à la Finlandaise,
Galette de pommes de terre aux baies roses,
Endives braisées
Soupe de fruits rouge, Arlette vanille,
Sorbet « Glogg »

Lundi 18 novembre 2019

Beignets de crevettes et guacamole
Suprême de pintade façon Vallée d'Auge
Gâteau chocolat noix de Pécan, crème anglaise

Mardi 19 novembre 2019

Carpaccio de bœuf et ses sauces, mesclun
Filet de daurade grillé ou poêlé,
Beurre blanc anisé
Compoté de fenouils à la tomate
Foret noire

Mercredi 20 novembre 2019

Velouté de courge, tuile de pain
Chantilly au lard
Fricassée de volaille, risotto de Crozets
Et comté râpé,
Carottes glacées au cumin
Suprêmes d'agrumes et sabayon au curcuma

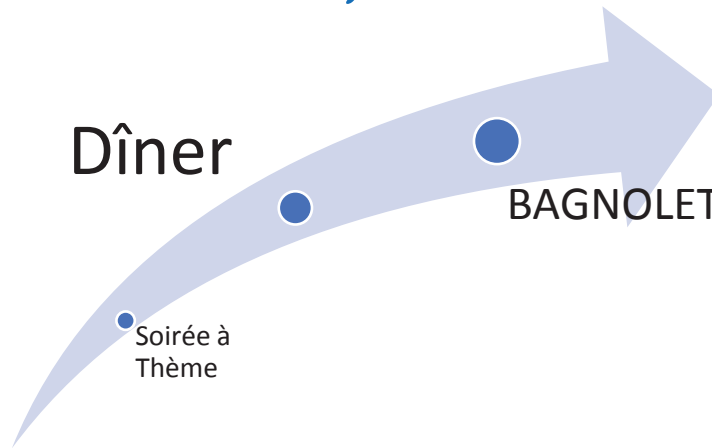
Jeudi 21 novembre 2019

Salade de mangue avocats et crevettes
Poulet Massalé, banane Plantin,
Purée de patates douces
Blanc manger coco

Vendredi 22 novembre 2019

Le velouté de potiron façon cappuccino,
Fine tartine de champignons
Pavé de cabillaud rôti,
Des légumes cuisinés au curry
Buffet de desserts

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 18 novembre 2019

Menu en cours d'élaboration

Mardi 19 novembre 2019

La Scandinavie

Mise en bouche

Buffet nordique
(Saumon, anguille, haddock) fumés
Blinis de pomme de terre,
Boulettes de viande et pickles de légumes

Filet de biche grand Veneur,
Fine crème de céleri et poires au vin

Nougat des bois

Mercredi 20 novembre 2019

Mise en bouche

Assiette de saumon fumé,
Crème au raifort et ses toasts

Filet de cabillaud en croute de parmesan,
sauce vin blanc,
Subric d'épinard, riz Basmati

Gratin d'agrumes au grand-Marnier

Jeudi 21 novembre 2019

La Scandinavie

Mise en bouche

Buffet de poisson fumé

Noisette de renne aux morilles,
Ecrasée de pommes de terre,
Tombée d'épinard
Beurre noisette, jus court

Fraicheur fruit rouge

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 25 novembre 2019

*Mise en bouche
Cappuccino de butternut et amande
Pavé de saumon à la lavande, ratatouille
Crumble pommes cannelle*

Mardi 26 novembre 2019

*Mise en bouche
Terrines de lapin aux noisettes,
Pickles de légumes
Choucroute de la mer
Carpaccio d'ananas, crumble aux épices
Glace vanille*

Mercredi 27 novembre 2019

*Mise en bouche
Velouté de potiron à l'œuf mollet,
Chips de bacon
Carré de veau braisé,
Composition autour des légumes
Froissée de noix de Pécan, sorbet griotte Cranberry*

Jeudi 28 novembre 2019

*Mise en bouche
Œufs mollets Florentine
Entrecôte grillée, sauce Béarnaise
Pommes croquettes aux herbes
Bouquetière de légumes
Déclinaison de petits choux à la crème*

Vendredi 29 novembre 2019

*Mise en bouche
Assiette nordique
Filet de renne,
Gratin de pommes de terre, mesclun
Brownie aux noix de Pécan,
Crèmeux au sirop d'érable*

Lundi 25 novembre 2019

*Velouté de potimarron, chips de lard
Volaille fermière de champagne, riz sauvage
Mousse au chocolat et rocher coco*

Mardi 26 novembre 2019

*Tourtelet de Reithel, Mesclun et vinaigrette
Au jus de viande
Magret de canard,
Flan de potirons et pommes Maxim's
Tarte citron meringuée*

Mercredi 27 novembre 2019

*Tarte fine aux maroilles et chicons
Filet mignon de porc forestière et ses légumes anciens
Poire et figue pochée au gingembre glace vanille,
Tuile aux amandes*

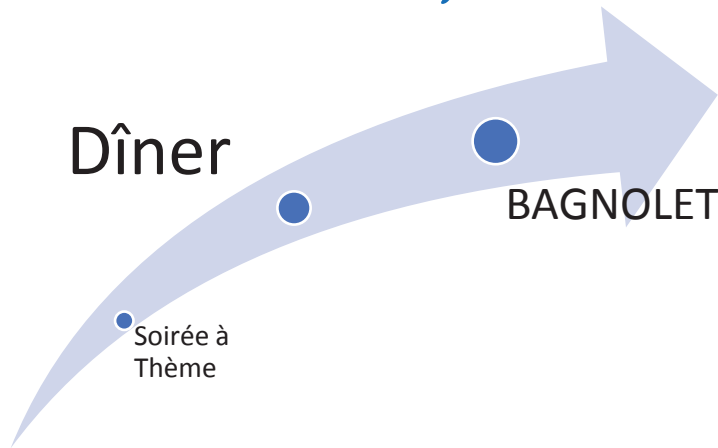
Jeudi 28 novembre 2019

*Petite salade d'accueil
Choucroute garnie
Poire pochée aux épices et sorbet mirabelles*

Vendredi 29 novembre 2019

*Tarte au maroilles et pommes de terre,
Mesclun automnal
Rosace de magret de canard au parfum d'orange,
Pommes paillasson
Moelleux à la châtaigne poire chocolat*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 27 novembre 2019

Menu en cours d'élaboration

Mardi 26 novembre 2019

Le Canada

Mise en bouche

Carpaccio de râble de lapereau

Glacé au sirop d'érable

Risotto de homard canadien et butternut,

Vinaigrette à la tomate

L'été Indien

Mercredi 27 novembre 2019

Mise en bouche

Velouté de potimarron aux marrons grillés

Tournedos de biche grillé, champignons des bois et légumes oubliés

Tatin pommes et mangues et crème fraîche épaisse

Jeudi 28 novembre 2019

Le Canada

Mise en bouche

Homard poêlé risotto à l'encre de sèche

Canard en deux services :

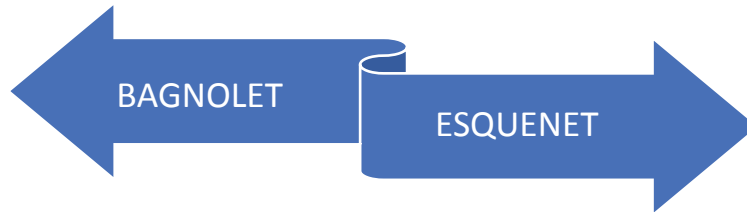
Le magret laqué sirop d'érable,

Choux rouges à la myrtille,

La cuisse confite en tourte de choux vert

Dacquois amande, pécan, marmelade cranberries griotte, crème sirop d'érable

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 2 décembre 2019

*Mise en bouche
Quiche lorraine
Aiguillettes de bœuf,
Julienne de légumes et jus réduit
Iles flottantes*

Lundi 2 décembre 2019

*Flamiche aux poireaux
Mignon de porc à la moutarde de Reims,
Carottes glacées, gratin de pommes de terre
Œufs à la neige*

Mardi 3 décembre 2019

*Mise en bouche
Le saumon fumé par nos soins
Papillote de lotte, pommes de terre aux lards
Café ou thé gourmand*

Mardi 3 décembre 2019

*Contrôle en cour de Formation
Assiette Nordique
Magret de canard aux choux rouge
Fondant chocolat crème anglaise*

Mercredi 4 décembre 2019

*Mise en bouche
Macaroni Nantua
Pigeon à la réglisse, des légumes cuisinés
Brochette d'ananas confite aux épices douces*

Mercredi 4 décembre 2019

*Le saumon fumé par nos soins et ses toasts
Tourmedos de bœuf aux morilles
Gratin de pommes de terre et courgettes glacées
Entremet marron poire*

Jeudi 5 décembre 2019

*Contrôle en cour de Formation
Assiette Nordique
Entrecôte pommes pont neuf sauce béarnaise
Profiteroles aux chocolats*

Jeudi 5 décembre 2019

*Tartare de saumon et brunoise d'ananas,
Chantilly d'avocat
Moules à la bière, frites
Entremet chicorée spéculos*

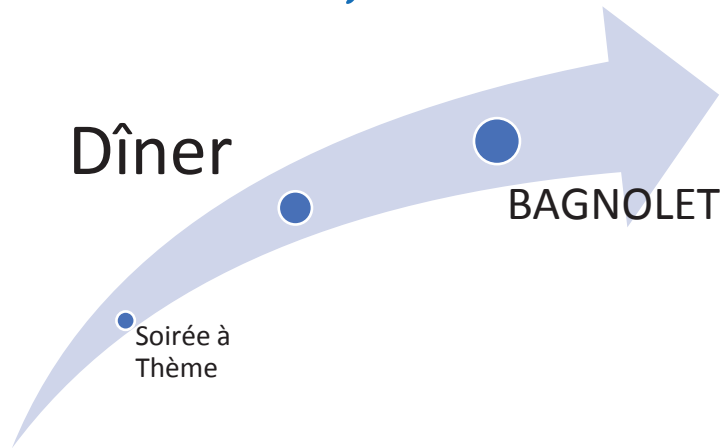
Vendredi 6 décembre 2019

*Mise en bouche
Duo de foie gras de canard
Filet de bœuf Wellington, carottes, navets, choux de
Bruxelles
Foie gras pomme caramel en trompe l'œil*

Vendredi 6 décembre 2019

*Fine crème de choux fleur breton et raviole de gésiers
au vinaigre de framboises
Parmentier de canard façon Rossini, mesclun
Chaud froid de poires croustillantes en infusion de
Banyuls*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 2 décembre 2019

Menu en cours d'élaboration

Mardi 3 décembre 2019

Classique chic

Mise en bouche

*Choux fleur de bretagne en délicat velouté,
Saint Jacques dorées,
Écume de champignons*

*Magret de canard Rossini,
Des légumes cuisinés
Mille-feuille noisette, glace vanille*

Mercredi 4 décembre 2019

Mise en bouche

Le saumon en Gravlax et en tartare

*Médailon de veau aux marrons,
Cœur d'artichaut pomme Dauphine
Purée de céleris*

Gratiné au Champagne rosé

Demi ananas Victoria à la Norvégienne

Jeudi 5 décembre 2019

Le foie gras

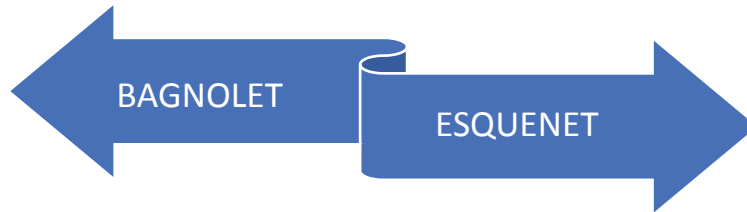
Mise en bouche

Trilogie de foie gras

*Caille farcie foie gras en deux cuissons,
Tatin d'oignons grelots,
Bouquetière de légumes d'hiver*

Opera en rubis cube

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 9 décembre 2019

Mise en bouche
Tartes aux courgettes et fromage ail et fines herbes
Blanquette de veau, risotto forestier
Poires pochées au vin rouge

Mardi 10 décembre 2019

Mise en bouche
Croustillant de boudins aux oignons confits
Truite aux riesling, spätzles au beurre
Fruits exotiques, tuile clémentine et sorbet passion

Mercredi 11 décembre 2019

Mise en bouche
Salade du Périgord
Fricassée de chapon aux cornes d'abondance,
Des légumes cuisinés
Toupie caramel

Jeudi 12 décembre 2019

Mise en bouche
Trilogie de foie gras
Tronçon de turbot sauce champagne
Chartreuse de légumes, pommes de terre tournées
Bûche millésime 2019

Vendredi 13 décembre 2019

Mise en bouche
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette truffée
Entrecôte grillée sauce Périgourdine,
Pommes pont-neuf, embeurrée de chou frisé
Truffes chocolatées

Lundi 9 décembre 2019

Œuf mollet, fricassée de champignons
Magret de canard au miel
Pommes gaufrettes, topinambours
Salade de fruits frais, Sorbet orange, petits fours secs

Mardi 10 décembre 2019

Trilogie de foie gras
Entrecôte grillée sauce béarnaise
Pommes pont neuf
Moelleux chocolat glace vanille

Mercredi 11 décembre 2019

Crème Dubarry aux coques, beignets de gambas
À l'huile de truffe
Dorade grillée, compoté de fenouil
Beurre anisé, riz safrané aux poivrons
Café gourmand

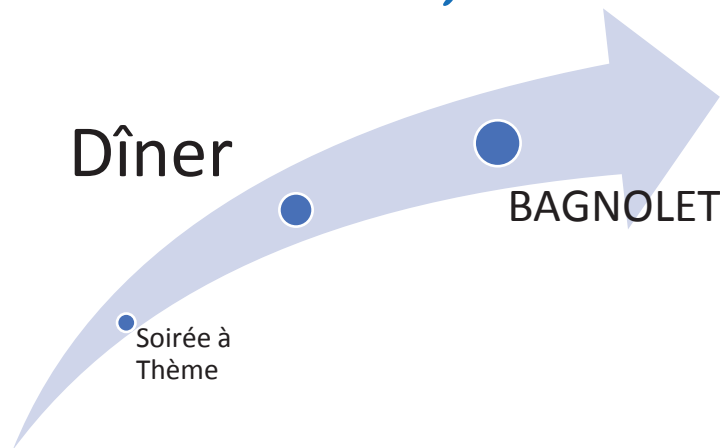
Jeudi 12 décembre 2019

Andouille de vire et camembert
Escalope de volaille vallée d'Auge aux deux pommes
Gratinée de poire et raisin au calvados

Vendredi 13 décembre 2019

Tarte fine au butternut et Noix de Saint Jacques
Le suprême de volaille aux parfums de foie gras,
Risotto aux champignons
Le cœur des îles, sorbet orange Passoa

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 9 décembre 2019

Menu en cours d'élaboration

Mardi 10 décembre 2019

Menu en cours d'élaboration

Mercredi 11 décembre 2019

Mise en bouche

Duo de foie gras

*Chapon aux écrevisses,
Rizotto aux morilles,
Mousseline de patates douces*

Trou champenois

Brie farci aux fruits secs

Buche glacée

Jeudi 12 décembre 2019

Chic et classique

Mise en bouche

*Œuf à la neige version salée sauce suprême
au foie gras truffes mouillettes*

*Filet de Saint Pierre à la coco,
Déclinaison de carottes*

*Filets de bœuf en croute truffes,
Pommes pont neuf,
Tombée de pleurotes*

Ananas Norvégien

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 16 décembre 2019

Mise en bouche
Assiette de saumon fumé
Demi-magret de canard, châtaigne et butternut
Soufflé glacé au champagne

Lundi 16 décembre 2019

Assiette de saumon fumé
Suprême de pintade sauce aux morilles,
Pommes de terre, haricots verts
Buche façon forêt noire

Mardi 17 décembre 2019

Mise en bouche
Pressé de foie gras, canard et figues
Filet de veau en croustade,
Fricassée de légumes anciens
Fromages
Buche pralinée

Mardi 17 décembre 2019

Trilogie de saumon
Caille farcie au foie gras
Lentilles de champagne jus court à la sauge
Buche façon forêt noire

Mercredi 18 décembre 2019

Mise en bouche
La rosace de pomme Charlotte
Navets Daïkon au haddock et safran
Filet de bœuf Black Angus,
Composition de légumes hivernaux
Buche framboise et citron vert

Mercredi 18 décembre 2019

Pressé de foie gras et joue de bœuf
Filet d'agneaux en croustade d'herbe,
Endives braisées et navets au Porto
Crumble aux fruits exotiques

Jeudi 19 décembre 2019

Mise en bouche
Trilogie de St Jacques
Tourmedos de biche sauce grand veneur
Pomme duchesse, Mousseline de céleri
Chariot debuches

Jeudi 19 décembre 2019

Salade landaise
Filet de canette au poivre vert
Buche chocolat

Vendredi 20 décembre 2019

Mise en bouche
Assiette de saumon fumé Maison
Pavé d'esturgeon vapeur
Et sauté au beurre rouge,
Fondu de poireaux et riz sauvage
Tarte noisette et citron caviar

Vendredi 20 décembre 2019

Sur une fine crème de chicons,
La raviole de Livarot et palourdes
Sole côtière cuite au plat, sauce champagne
Buche griotte Yuzu millésime 2019

Restaurants du Lycée EIFFEL

Dîner

BAGNOLET

Soirée à
Thème

Lundi 16 décembre 2019

Menu en cours d'élaboration

Mardi 17 décembre 2019

*Menu de Noël
Soirée Champagne
Accord mets et vins de champagne*
☞♦☞

*Escalope de saumon fumé snacké au miel et
légumes croquants, sorbet pommes vertes*

*Filet de bar cuit au plat et vin blanc tranquille,
fenouil et mille-feuille de butternut*

*Mignon de veau braisé, des légumes cuisinés,
sauce black and white*

Boule de Noël (orange & noisette)

Mercredi 18 décembre 2019

Mise en bouche

*Carpaccio de Saint Jacques,
Vinaigrette truffée*

*Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine,
Frite de polenta, légumes glacés*

Notre terroir glacé

Macaron Ispahan

Jeudi 19 décembre 2019

Menu de Noël
☞♦☞

Mise en bouche

*Turbot sauce hollandaise au champagne,
Garniture autour de la carotte et de la
pomme de terre*

*Lièvre à la royale,
Emulsion de topinambour,
Bouquet de brocolis*

*Plume chocolatée :
Biscuit tonka, sorbet poire verveine,
Caviar chocolat*

Lycée Gustave Eiffel 34 rue de Neufchâtel - REIMS

03 26 50 65 19