

# L'ÉPYCURIEN

RESTAURANT D'APPLICATION

## MENU BAC PRO SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2024

*Réservation obligatoire quelques jours avant la date souhaitée*

**Tel: 04.71.59.02.87**

*Pour des raisons ou des besoins pédagogiques les réservations peuvent être annulées*

*Merci de votre compréhension*

Menus du midi à partir de 12h15 fermeture à 14h30

- ▶ **Mardis** à 18€ - « avec un verre de vin, café compris »
- ▶ **Noël** à 26€
- ▶ **Vendredis** à 20€ - « avec un verre de vin, café compris »

Menus du soir à partir de 19h15 fermeture à 21h30

- ▶ **Jeudis et mardis soir** à 26€ - Accord mets / vins 33€
- ▶ **Noël** à 35€ - Accord mets / vins 42€

*Les élèves et les professeurs de la section hôtelière vous souhaitent de passer un agréable moment en leur compagnie*

**Emmanuel Chabrier** Lycée polyvalent  
**Yssingaux**

175 Impasse du Complexe Sportif 43201 Yssingaux

Mail : [Ce.0430953C@ac-clermont.fr](mailto:Ce.0430953C@ac-clermont.fr)

<http://www.lycee-chabrier-ysingaux.com/>

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

Mardi 17 Septembre 2024 / Soir

**Espagne**

**DON JUAN**



**AB :Gaspacho**

\*\*\*\*\*

**Surtido de tapas españolas**

**Paëlla Valenciana**

\*\*\*\*\*

**Bizcochos , tuiles glaseadas con  
chocolate y almendra y fresa**



Vendredi 20 Septembre 2024 / midi

**MENU RHÔNE - ALPES**

**AB : Mini saucisson brioché**

\*\*\*\*\*

**Quenelles de brochet sauce  
Nantua**

**Andouillette au beaujolais et au  
Saint Marcellin , pommes sautées  
à la lyonnaise**

\*\*\*\*\*

**Cervelle de canut et brioche na-  
ture**



\*\*\*\*\*



**Vacherin glace au caramel, bugnes**

Jeudi 26 Septembre 2024 / Soir

**Grece**

**Le caprice des dieux**



**AB :Mezzés**

\*\*\*\*\*

**Horitiki salata, pain pita grec**

**Moussaka d'agneau au fro-  
mage de brebis**

\*\*\*\*\*

**Desserts traditionnels: Lou-  
kouades, Amygdolata, Baklava**



Vendredi 27 Septembre 2024

**MENU AUVERGNE**

**AB : Pounti**

\*\*\*\*\*

**Truffade à la tomme fraîche de  
Cantal**

\*\*\*\*\*

**Les Tripoux d'Auvergne carottes  
vichy et pomme anglaise**

\*\*\*\*\*

**Plateau de fromages**

\*\*\*\*\*

**Douceur d'Auvergne :Charlotte  
de marrons ,millard, sor-  
bet ,verveine**

Jeudi 03 Octobre 2024 / Soir

**MOYEN-ORIENT**

**Les mille et une nuits**

**AB :La chorba**

\*\*\*\*\*



**Keftas de lotte sauce chtiha  
Tajine de veau aux pruneaux et  
aux épices , perles d'orient**

\*\*\*\*\*

**Thé à la menthe traditionnel,  
pâtisseries du Maghreb**



Vendredi 04 Octobre 2024

**MENU OCCITANIE**

**Languedoc-Roussillon**

**AB : Tapenade et soupe à l'ail**

**Tielle Sétoise**

\*\*\*\*\*



**Loup flambé au Pastis, beurre ani-  
sé**

**Fenouil braisé et timbale de riz  
camarguais**

\*\*\*\*\*

**Assiette de fromages régionaux**

\*\*\*\*\*

**Bras de Vénus, crème brûlée au  
Muscat de Lunel**

Jeudi 10 Octobre 2024 / Soir

**MENU GASTRONOMIQUE**

**Le Carnaval de Venise**

**La Dolce Vita**



\*\*\*\*\*



**Gondole incantate**

**Asparago, Espuma de parmigiano**

**Cipolla Carbonara**

\*\*\*\*\*

**Leggerezza del limone**

**Cioccolato perfetto**

Vendredi 11 Octobre 2024

**MENU OCCITANIE**

**Midi-Pyrénées**

**AB : Aligot**



**Salade périgourdine , vinaigrette  
à l'huile de noix**

\*\*\*\*\*

**Cassoulet Toulousain**

\*\*\*\*\*

**Plateau de fromages**

\*\*\*\*\*

**Crème catalane et sa galette gali-  
cienne**

Mardi 15 Octobre 2024 / Midi

**MENU ALTLIGERIEN**

**Terrine de macédoine de lé-  
gumes, céleri rémoulade et  
mayonnaise «Maison»**

\*\*\*\*\*

**Poulet fermier d'Auvergne,  
pommes de terre sautées Lyo-  
naises**

\*\*\*\*\*

**Salade de fruits de saison tuile  
à la verveine d'Yssingaux**

Mardi 15 Octobre 2024 / Soir	Vendredi 18 Octobre 2024	Mardi 05 Novembre 2024
<p><b><u>MENU BISTRONOMIQUE</u></b></p> <p><b>Le Tour De France</b> </p> <p>AB: Royale de moules, chips de pommes de terre et bonbon de crabe</p> <p>.....</p> <p>Duo de truite rose, tagliatelles d'asperges et crème de citron moutardée ou</p> <p>Velouté de cresson Méréville, cromesquis de brie de Meaux</p> <p>.....</p> <p>Suprême de volaille laqué au miel, confiture de lentilles vertes du Puy, oignons caramélisés et aligot</p> <p>.....</p> <p> Trilogie de fromages</p> <p>.....</p> <p>Autour du Paris-Brest</p>	<p><b><u>BOURGOGNE</u></b></p> <p>AB : Gougères d'escargots</p> <p>.....</p> <p> Œufs en meurette</p> <p>Râble de lapin farci à la dijonnaise</p> <p>Tulipe d'haricots blancs aux châtaignes</p> <p>.....</p> <p>Plateau de fromages régionaux</p> <p>.....</p> <p>Miroir cassis</p> <p></p>	<p><b><u>MENU ALTILIGERIEN</u></b></p> <p></p> <p>Terrine de macédoine de légumes, céleri rémoulade et mayonnaise «Maison»</p> <p>.....</p> <p>Poulet fermier d'Auvergne, pommes de terre sautées à cru</p> <p>.....</p> <p>Brunoise de fruits de saison au sirop de verveine d'Yssingaux</p>
Jeudi 07 Novembre 2024 / Soir	Vendredi 08 Novembre 2024	Mardi 12 Novembre 2024
<p><b><u>MENU BRASSERIE</u></b></p> <p><b>A Buckingham Palace</b></p> <p>AB: Haggis cromesquis</p> <p>.....</p> <p>Consommé Windsor</p> <p>.....</p> <p> Traditional fish </p> <p>(battered or panned), mashed peas and fries</p> <p>.....</p> <p>Sticky toffee pudding</p> <p>After Eight</p>	<p><b><u>MENU NORMANDIE</u></b></p> <p>AB : canapés à l'andouille de Vire et Camembert de Normandie</p> <p>.....</p> <p>Marmite Dieppoise</p> <p>Pintade Vallée d'Auge</p> <p>Petits Légumes</p> <p>.....</p> <p>Plateau de fromages normands</p> <p>.....</p> <p>Aumônière normande, sauce caramel au beurre d'Isigny</p> <p> </p>	<p><b><u>BEAUJOLAIS NOUVEAU</u></b> </p> <p>Œuf poché à la bourguignonne</p> <p>.....</p> <p>Escalope de veau d'Auvergne à la Viennoise, pommes Parisiennes</p> <p>.....</p> <p>Duo de mousses au chocolat</p>
Jeudi 14 Novembre 2024 / Soir	Vendredi 15 Novembre 2024	Mardi 19 Novembre 2024
<p><b><u>BON DINER DE RUSSIE</u></b></p> <p>AB: Pelmenis traditionnels de l'Oural</p> <p>.....</p> <p> Bortsch d'Anna</p> <p>.....</p> <p>Bœuf stroganov, déclinaison de salaison</p> <p>.....</p> <p>Baba Pavlova</p>	<p><b><u>MENU BRETAGNE</u></b></p> <p>AB :huître gratinée </p> <p>.....</p> <p>Fine tartelette à l'andouille de Guémené</p> <p>La Cotirade Bretonne</p> <p>.....</p> <p>Crêpes de froment façon Suzette et far breton </p>	<p><b><u>BEAUJOLAIS NOUVEAU</u></b> </p> <p>Œuf poché en meurette</p> <p>.....</p> <p>Escalope de veau d'Auvergne à la Milanaise, pommes noisettes</p> <p>.....</p> <p>Mousse au chocolat liégeois</p>

Mardi 03 Décembre 2024

**AU FIL DES SAISONS**



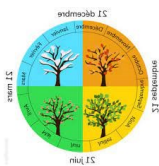
**Potage Saint-Germain**

\*\*\*\*\*

**Suprême de volaille poché sauce ivoire, riz safrané et ses légumes oubliés**

\*\*\*\*\*

**Ile flottante et sa crème anglaise**



Jeudi 05 Décembre 2024 / Soir

**THANSGIVING AU CANADA**

**AB :Velouté de butternut , crème montée aux herbes et tuile pécan**

\*\*\*\*\*

**Truite saumonée en carpaccio marinée au citron et fumée au**



**foin**



\*\*\*\*\*

**Dinde de Thanksgiving, jacket sweet potatoes au beurre d'érable et noix de pécan**

\*\*\*\*\*

**Autour de la citrouille**

Mardi 10 Décembre 2024

**AU FIL DES SAISONS**



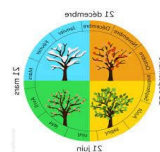
**Potage conti**

\*\*\*\*\*

**Suprême de volaille poché sauce suprême, riz créole et ses légumes du moment**

\*\*\*\*\*

**Œuf à la neige et sa crème anglaise**



Mardi 10 Décembre 2024 / Soir

**MENU DE NOËL**

**Pirate des caraïbes**

**AB :Petit pâté de Noël antillais**

\*\*\*\*\*

**Tartare d'espadon au lait de coco**

**vinaigrette passion ananas et avocat**

**chips de patate douce**

\*\*\*\*\*

**Jambon de Noël à l'ananas , sauce rhum coco , gratin de christophines et mangues rôties**

\*\*\*\*\*

**Dessert sous les tropiques**

Mardi 17 Décembre 2024

**MENU FESTIF**

**Langoustines poêlées, escalope de foie gras et champignons des bois**

\*\*\*\*\*

**Médaille de veau Rossini pommes de terre boulangères et choux de Bruxelles glacés**

\*\*\*\*\*

**Assiette de fromages**

\*\*\*\*\*

**Bûche de Noël**

Jeudi 19 Décembre 2024 / Soir

**MENU DE NOËL A CENTRALPARK NEW YORK**

**AB: Crab cake**

**Waldorf Astoria Salad**

\*\*\*\*\*

**Lobster Newberg Pasta**

\*\*\*\*\*

**Traditional cheesecake**

**Bonnes Fêtes**  
**DE FIN D'ANNÉE**