Lycée
Sainte Elisabeth

Accueil du midi de 12h15 à 14h
Accueil du soir de 19h30 à 21h30

RÉSERVATION AU 04 91 51 01 41

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION L'AGAPÉ

Lycée Professionnel Privé
153, Rue de la Formation
ZA de la Haute Bédoule
13240 Septèmes-les-Vallons

SEPTEMBRE À MAI 23/24

ÉDITO DE LA CHEFFE D'ÉTABLISSEMENT

Madame, Monsieur,

Bienvenue au restaurant d'application « L'Agapé » !

C'est dans une ambiance lumineuse et chaleureuse que l'équipe pédagogique et les élèves de CAP, BP, BTS, Cuisine et Métiers de l'hôtellerie et de la restauration vous accueillent et ont à cœur de vous préparer des plats savoureux et de vous servir avec attention.

Ce livret vous permettra de découvrir l'ensemble des menus qui vous seront proposés tout au long de cette nouvelle année scolaire.

Nous espérons que votre venue vous permettra de passer un agréable moment tout en participant à la formation de nos jeunes, n'oubliez pas qu'ils sont en apprentissage et qu'ils progressent tout au long de l'année !

Merci pour votre confiance et bon appétit !

Nathalie LEBOEUF
Cheffe d'établissement coordinatrice

ÉDITO DU RESPONSABLE DU PÔLE HÔTELIER

Chers clients,

L'équipe pédagogique et les élèves du pôle restauration (CAP, BP, BTS) sont heureux de vous accueillir au restaurant l'AGAPE.

Les menus qui vous sont proposés sont réalisés par nos soins dans leur quasi-totalité. Ils traitent des recettes de cuisine régionale phare, de cuisine du monde et de la cuisine classique française.

En période de fêtes, des menus de choix vous sont aussi proposés.

Les menus du soir sont à caractère gastronomique tant en service qu'en cuisine.

Nous avons le souci d'utiliser le plus possible des produits locaux frais et de saisons et faisons en sorte de travailler avec entreprises issues du tissu local.

Toute l'équipe vous remercie pour votre fidélité et votre participation à la formation de nos jeunes professionnels en devenir.

Nous souhaitons que vous y preniez beaucoup de plaisir.

Bon appétit.

Christophe FOURMILLIER
Responsable restauration/hôtellerie

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION

De gauche à droite, Bruno ROSTAN, Hélène LEFEBVRE, Christophe FOURMILLIER (responsable pôle hôtelier et restauration), Vannina GIANNINI, Benjamin MORIZOT

LUNDI 11 SEPTEMBRE & MARDI 12 SEPTEMBRE

Fine ratatouille menthe et origan

Nage de saumon au lait de coco et gingembre

Pêche poivre et verveine pochée écume vanille

Déjeuner 18 euros

MARDI 12 SEPTEMBRE

Ab. de l'Agapé

1ère BP/1ère BTS

Champignon grillé, pousses d'épinards et mousseux de brandade

Magret laqué, wok de légumes sautés au sésame, sauce 5 épices

Sablé breton, crème à la cannelle et figue rôtie au Banyuls, menthe cristallisée

Dîner 32 euros

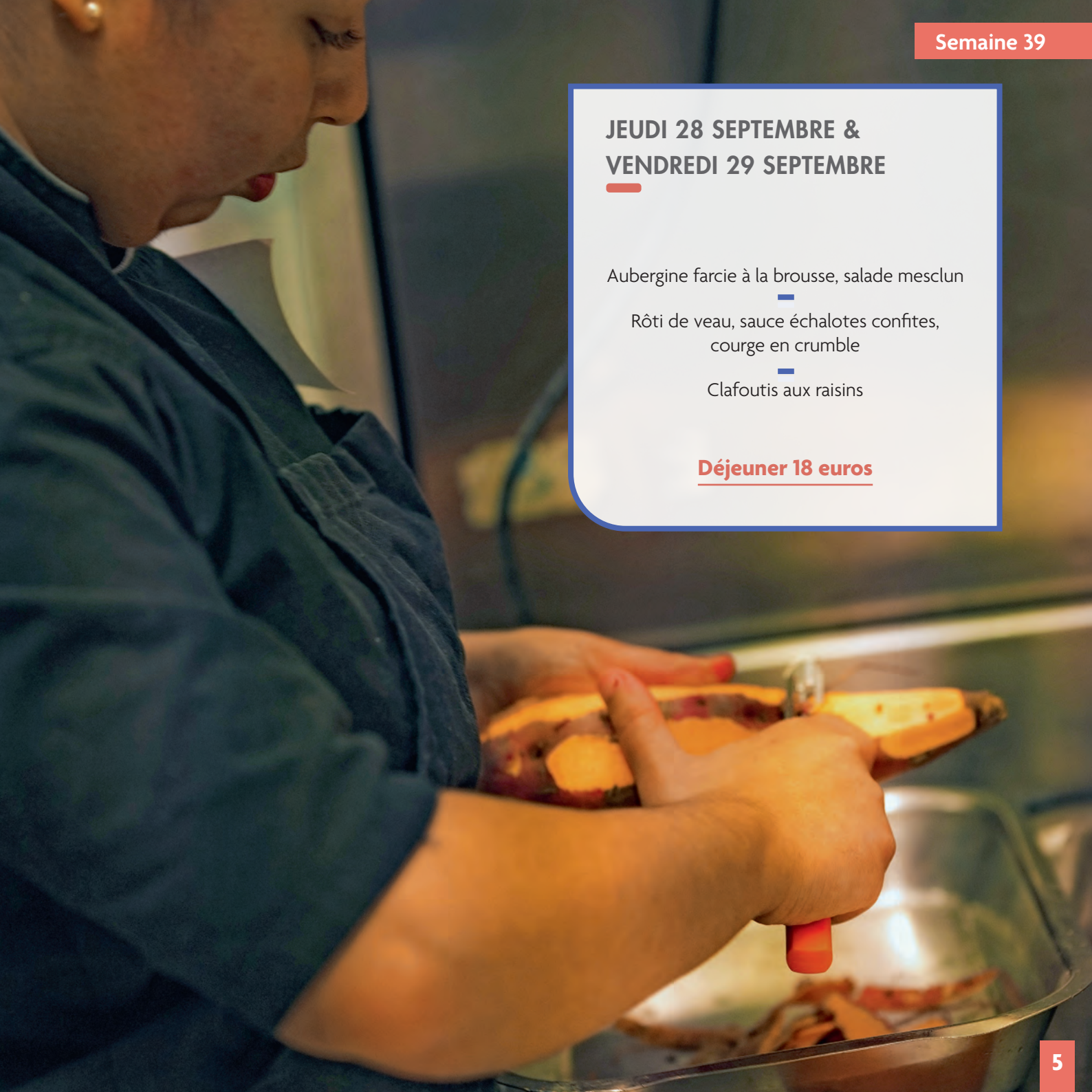
LUNDI 18 SEPTEMBRE & MARDI 19 SEPTEMBRE

Salade de patate douce tomate confite olive et pistache

Longe de cochon grillée sauce sauge romarin légumes du moment

Éclair caramel banane

Déjeuner 18 euros



JEUDI 28 SEPTEMBRE & VENDREDI 29 SEPTEMBRE

Aubergine farcie à la brousse, salade mesclun

Rôti de veau, sauce échalotes confites, courge en crumble

Clafoutis aux raisins

Déjeuner 18 euros

MARDI 3 OCTOBRE

Ab. de l'Agapé

1ère BP/2nde BTS

Tourteau, bavaroise de céleri rave et pomme granny, huile de citron

Pavé de loup, coquillages au Champagne, poudre de champignons et petits légumes

Paris-Brest

Dîner 32 euros

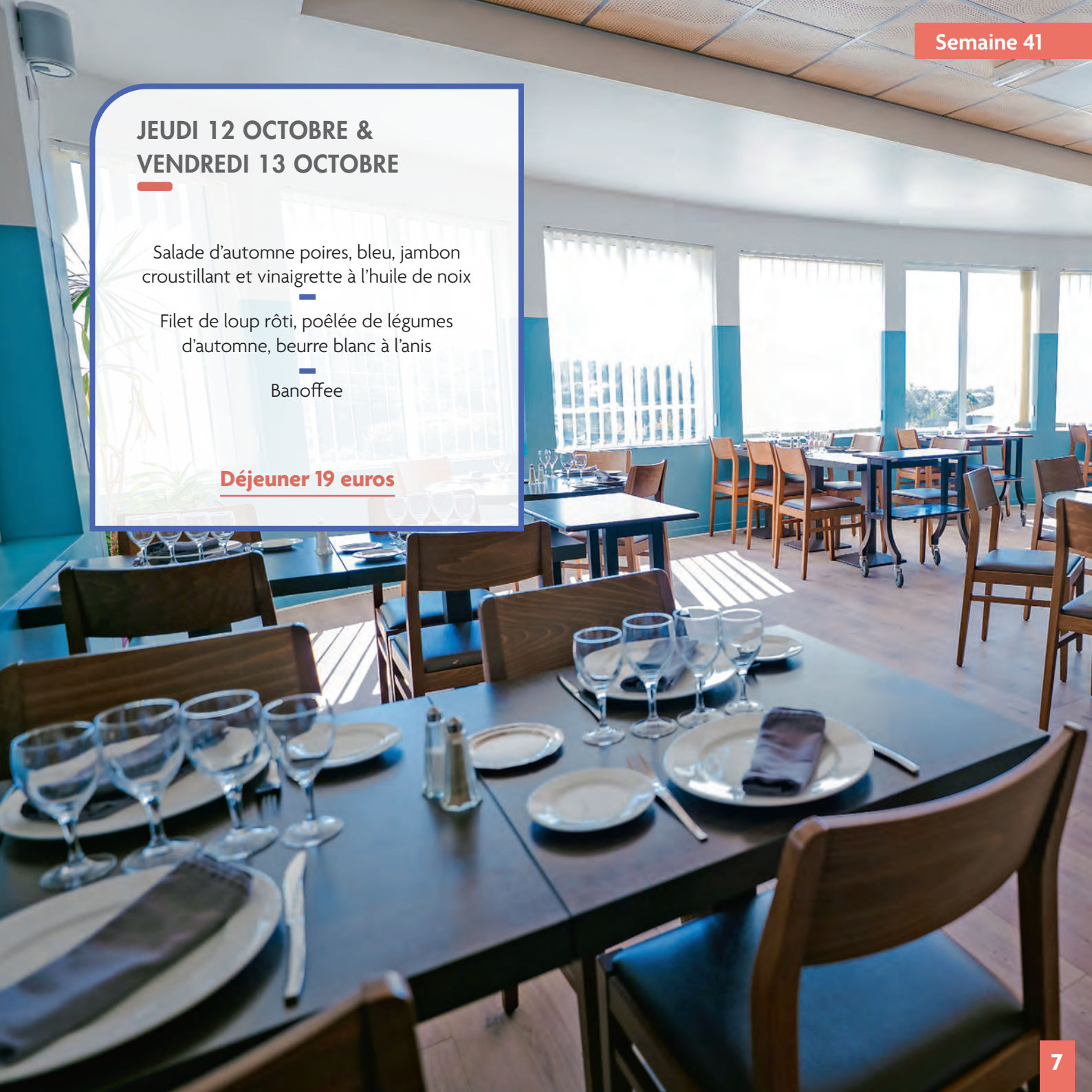
JEUDI 5 OCTOBRE & VENDREDI 6 OCTOBRE

Quiche Ratatouille et feta, mesclun

Filet de canard rôti, poêlée de champignons des bois, gratin dauphinois, sauce Porto

Crème brûlée à la réglisse

Déjeuner 19 euros



JEUDI 12 OCTOBRE & VENDREDI 13 OCTOBRE

Salade d'automne poires, bleu, jambon croustillant et vinaigrette à l'huile de noix

Filet de loup rôti, poêlée de légumes d'automne, beurre blanc à l'anis

Banoffee

Déjeuner 19 euros

JEUDI 19 OCTOBRE & VENDREDI 20 OCTOBRE

Poireaux vinaigrette et œuf mimosa, sauce gribiche

Blanquette de veau aux pleurotes, riz pilaf

Moelleux au chocolat

Déjeuner 19 euros

LUNDI 6 NOVEMBRE & MARDI 7 NOVEMBRE

Œuf cocotte champignons et mouillettes

Daube d'agneau aux châtaignes

Tarte aux poires et aux amandes

Déjeuner 19 euros

MARDI 7 NOVEMBRE

Ab. de l'Agapé

2nde BP/2nde BTS

Arrancini speck et mozzarella, carpaccio de cèpes, huile de noisette

Ballottine de pintade farcie aux noix, millefeuille de légumes, jus corsé, girolles

Macaron chocolat, crème Baileys, châtaignes

Dîner 32 euros

JEUDI 9 NOVEMBRE & VENDREDI 10 NOVEMBRE

Velouté de cresson et coques en cappucino

Pavé de saumon laqué à la japonaise, nouilles sautées aux petits légumes, sauce teriyaki

Financiers aux figues, crème légère à la vanille

Déjeuner 19 euros

JEUDI 16 NOVEMBRE & VENDREDI 17 NOVEMBRE

Tarte Tatin d'endives caramélisées, petite verdure

Dos de Saint-Pierre mariné, fenouil confit aux oignons, sauces aux agrumes

Poire Belle Hélène

Déjeuner 22 euros

LUNDI 20 NOVEMBRE & MARDI 21 NOVEMBRE

Apéritif anisé,
Assiette tapenades et croûtons

Pieds paquets marseillais,
pommes vapeur

Éclats de navette Saint-Victor,
glace au calisson

Déjeuner 24 euros

JEUDI 23 NOVEMBRE & VENDREDI 24 NOVEMBRE

Butternut rôtie, crumble noisette et graines,
mesclun

Daube de sanglier, polenta crémeuse
et croustillante

Petit pot de crème au chocolat,
chantilly pralinée

Déjeuner 22 euros

LUNDI 27 NOVEMBRE & MARDI 28 NOVEMBRE

Tatin de Saint Jacques aux épinards

Filet de rouget rôti à la peau crème de mousserons, légumes d'hiver

Profiteroles au choco-café

Déjeuner 23 euros

JEUDI 30 NOVEMBRE & VENDREDI 1ER DÉCEMBRE

Poêlée de supions en persillade, petite salade

Paleron braisé à la Saint-Gilloise, pommes vapeur

Poires au vin d'épices, tuile amandes

Déjeuner 19 euros

LUNDI 4 DÉCEMBRE & MARDI 5 DÉCEMBRE

Brouillade, rapé de poutargue et citron, petite mouillette

Civet de marcassin et légumes oubliés

Croustillant pomme rhum raisins

Déjeuner 24 euros

MARDI 5 DÉCEMBRE

Ab. de l'Agapé

1ère BP/2nde BTS

Mousseux de topinambours, Saint-Jacques snackées, copeaux de champignon

Suprême de volaille fondante, paccheri farcis de petits légumes, crème de truffe

Baba au limoncello, crème légère mascarpone, agrumes

Dîner 32 euros

JEUDI 7 DÉCEMBRE & VENDREDI 8 DÉCEMBRE

Feuilleté de pétoncle à l'anis

Lotte beurre blanc légumes d'hiver

Pavlova exotique

Déjeuner 24 euros

LUNDI 11 DÉCEMBRE & MARDI 12 DÉCEMBRE

Les huîtres fraîches, beurre d'algues

Gambas grillées roulées aux lard, châtaignes et champignons

Crémeux Mangue lychee

Déjeuner 26 euros

JEUDI 14 DÉCEMBRE & VENDREDI 15 DÉCEMBRE

Saumon gravlax, pomme Roseval tiède aux herbes

Suprême de chapon au vin jaune, légumes d'hiver

Bûche framboise-pistache

Déjeuner 26 euros

LUNDI 18 DÉCEMBRE & MARDI 19 DÉCEMBRE

Amuse-bouche

Foie gras de canard maison, pain au maïs

Pavé de biche et foie gras façon Rossini, mendiant de légumes

Brie de Meaux à l'huile de truffe, petite salade

Parfait menthe chocolat, sauce after eight

Déjeuner 31 euros

JEUDI 21 DÉCEMBRE

Amuse-bouche

Terrine de Saint-Jacques, médaillon de homard et sauce crémeuse aux fines herbes

Bœuf Wellington au foie gras, céleri rôti, sauce Madère

Bûche Chocolat et marrons au Whisky

Déjeuner 31 euros

LUNDI 8 JANVIER & MARDI 9 JANVIER

Velouté butternut, nuage aux amandes

Potée ardéchoise

Crumble aux pommes et fruits du mendiant, glace vanille

Déjeuner 17 euros

MARDI 9 JANVIER

Ab. de l'Agapé

2nde BP/1ère BTS

Menu autour du fromage

Dîner 32 euros

JEUDI 11 JANVIER & VENDREDI 12 JANVIER

Petit flan de moules marinière aux poireaux

Bœuf Strogonoff, pommes persillées

Strudel aux pommes, glace vanille

Déjeuner 17 euros

LUNDI 15 JANVIER & MARDI 16 JANVIER

Terrine de Sanglier aux noisettes, pickels

Pavé de chevreuil sauce au poivre, échalotes confites, et céleri rôti

Crème viennoise à la vanille

Déjeuner 18 euros

JEUDI 18 JANVIER & VENDREDI 19 JANVIER

Soupe de poisson, rouille et croûtons

Parmentier de joue de bœuf confite, pommes de terre et céleri

Fiadone à la brousse, compotée d'oranges

Déjeuner 19 euros

LUNDI 22 JANVIER & MARDI 23 JANVIER

Tartare de crabes et macédoine de légumes
au pistou

Lotte en bisque de langoustines,
gros macaroni

Pain de Gênes,
sauce anglaise chocolat

Déjeuner 22 euros

JEUDI 25 JANVIER & VENDREDI 26 JANVIER

Vol-au-vent de la mer

Filet de loup rôti, fenouil braisé en Caponnata,
émulsion à l'ail doux

Mandarine flambée, glace vanille
et tuile aux amandes

Déjeuner 22 euros

LUNDI 29 JANVIER & MARDI 30 JANVIER

Assiette d'huîtres, pain et beurre

Pot-au-feu de canard

Baba au rhum et chantilly

Déjeuner 19 euros

JEUDI 1er FÉVRIER & VENDREDI 2 FÉVRIER

Œuf en surprise petite verdure

Onglet de bœuf sauté chasseur, millefeuille de légumes d'hiver

Salade d'agrumes au miel, glace vanille et biscotti

Déjeuner 18 euros

LUNDI 5 FÉVRIER & MARDI 6 FÉVRIER

Roulé de jambon cru aux épinards et moutarde à l'ancienne

Fricassée de volaille chasseur, légumes d'hiver en gratin

Crêpes Suzette

Déjeuner 18 euros

MARDI 6 FÉVRIER

Ab. de l'Agapé

1ère BP/1ère BTS

Royale Du Barry, huître pochée, écume iodée, condiments grenoblois

Parmentier de jarret de veau confit, gremolata

Merveilleux praliné/chocolat

Dîner 32 euros

JEUDI 8 FÉVRIER & VENDREDI 9 FÉVRIER

Jalousie feuilletée poireaux et lard fumé, mesclun

Dos de cabillaud, compotée de tomates et câpres au vin rouge, haricots verts

Salade de fruits d'hiver en sabayon au Cointreau

Déjeuner 19 euros

LUNDI 12 FÉVRIER & MARDI 13 FÉVRIER

Galette de sarrasin océane

Pièce de Charolais rôtie au four, grosses frites et verdure

Gratin de poire aux amandes et calvados

Déjeuner 19 euros

LUNDI 19 FÉVRIER & MARDI 20 FÉVRIER

Figatelli grillé en florentine

Linguine pancetta et provolone

Tiramisu aux Amaretti

Déjeuner 19 euros

LUNDI 11 MARS & MARDI 12 MARS

Petits champignons farcis et verdure

Travers de porc confits aux choux et aux épices

Salade d'ananas et rocher coco

Déjeuner 18 euros

JEUDI 14 MARS & VENDREDI 15 MARS

Salade de mâche aux noix et gésiers confits

Fricassée de volaille aux écrevisses, pâtes fraîches

Crêpes flambées, ananas et crème coco

Déjeuner 21 euros

MARDI 12 MARS

Ab. de l'Agapé

1ère BP/1ère BTS

Petite gaufre au sarrasin, mousseline de petits pois, noisettes grillées et coques à la marinière

Selle d'agneau farcie aux noisettes, asperges rôties, pomme fondante, et jus corsé (plat signature d'Aurélien POIRIER, ancien élève de BTS)

Bavarois poire-réglisse

Dîner 32 euros

LUNDI 18 MARS & MARDI 19 MARS

Velouté dubary

FIlet de loup en croute mousseline au safran

Fondant orange ananas et caramel

Déjeuner 18 euros

JEUDI 21 MARS & VENDREDI 22 MARS

Dal de lentille à la coriandre

Curry d'agneau de madras, nouilles de riz aux légumes

Mousse chocolat revisitée

Déjeuner 19 euros

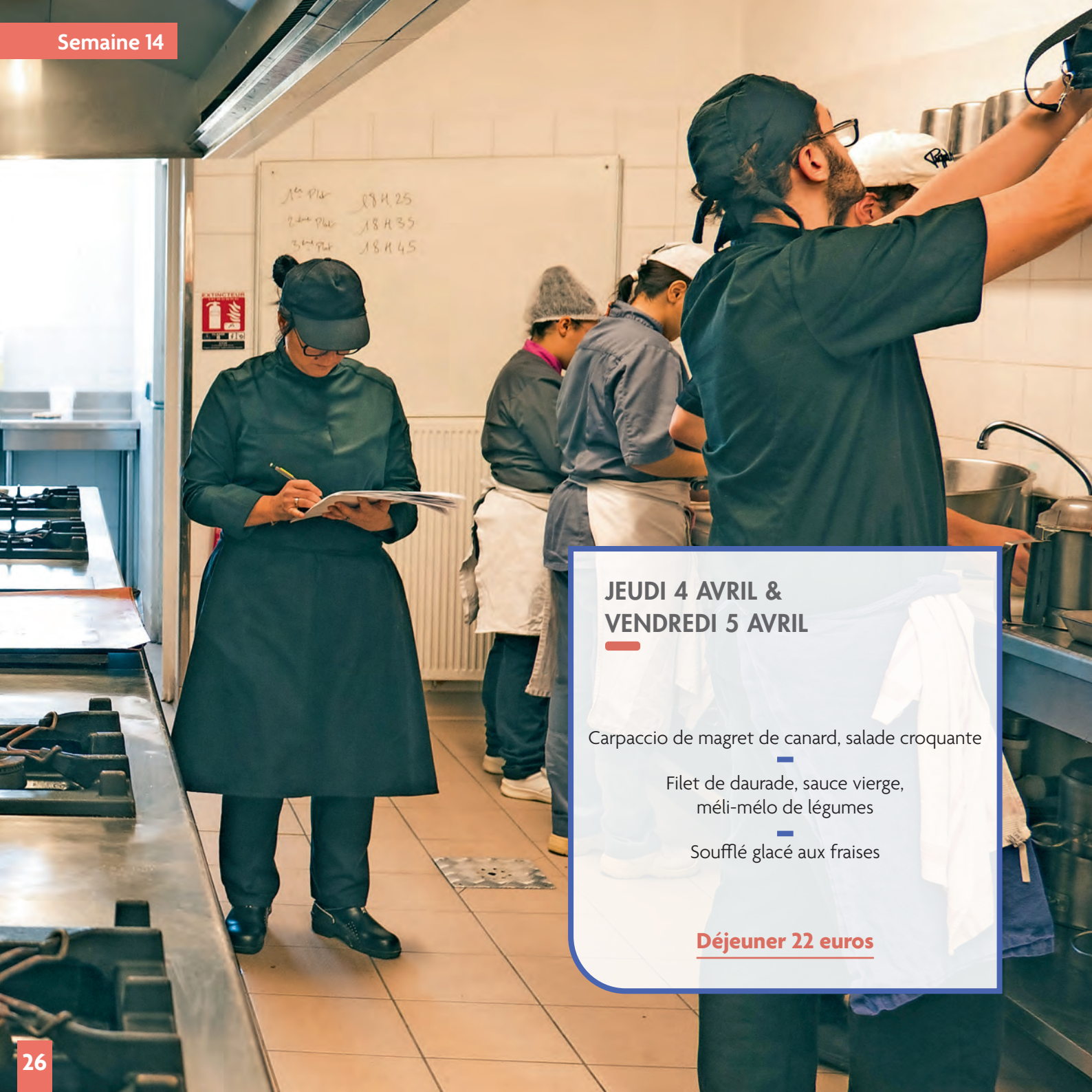
JEUDI 28 MARS & VENDREDI 29 MARS

Terrine de lapin à l'estragon et petite salade

Carré de cochon poêlé à la sauge, légumes primeurs en cocotte

Ananas rôti et crème citron vert au rhum

Déjeuner 18 euros



JEUDI 4 AVRIL & VENDREDI 5 AVRIL

Carpaccio de magret de canard, salade croquante

Filet de daurade, sauce vierge, méli-mélo de légumes

Soufflé glacé aux fraises

Déjeuner 22 euros

JEUDI 11 AVRIL & VENDREDI 12 AVRIL

Asperges grillées, sauce mousseline à l'estragon

Dos de cabillaud rôti façon basquaise et chorizo, riz safrané

Gâteau basque

Déjeuner 19 euros

MARDI 9 AVRIL

Ab. de l'Agapé

1ère BP/2nde BTS

Pressé de lapin à la graine de moutarde, asperges vertes et émulsion estragon

Filet de Saint-Pierre mariné, fenouil confit, anchois et olives Taggiasche, beurre blanc et tobiko

Dessert signature de Redouan HAMOUTEN BP2, chou craquelin, fraises, crème diplomate et asperges confites

Dîner 32 euros

JEUDI 18 AVRIL & VENDREDI 19 AVRIL

Tarte aux asperges et à l'oignon

Petits farcis à ma façon, passata de tomates

Tiramisu aux fraises

Déjeuner 18 euros

LUNDI 6 MAI & MARDI 7 MAI

Grand aïoli provençal

Salade de chèvre de Banon
au miel des Cévennes

Tarte feuilletée aux fraises

Déjeuner 22 euros

MARDI 7 MAI

Ab. de l'Agapé

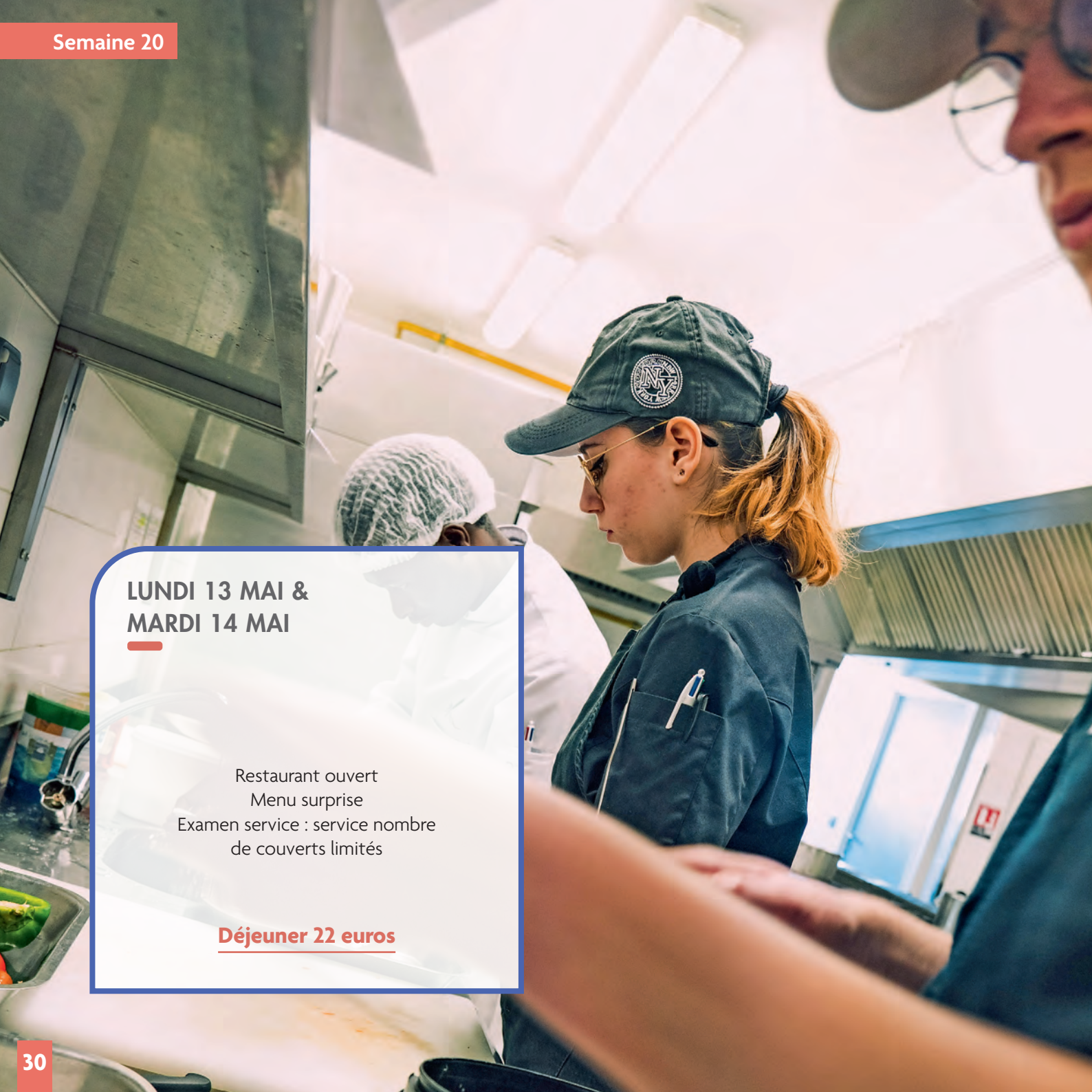
1ère BP/1ère BTS

Carpaccio de poulpe mariné,
jeunes pousses et poivrons

Loup farci, légumes de saison en différentes
textures, sauce algues et coquillages

Saint-Honoré aux fruits rouges

Dîner 32 euros



LUNDI 13 MAI & MARDI 14 MAI

Restaurant ouvert
Menu surprise
Examen service : service nombre de couverts limités

Déjeuner 22 euros

LUNDI 21 MAI

Timbale d'oumos et feuille de vigne

Brochette de calmars a la Grecque
boulgour aux herbes

Citron givré, éclats de biscuit croquants

Déjeuner 19 euros

JEUDI 23 MAI & VENDREDI 24 MAI

Terrine de légumes grillés, lasagnes, et crème
de chèvre frais, pistou de tomates séchées

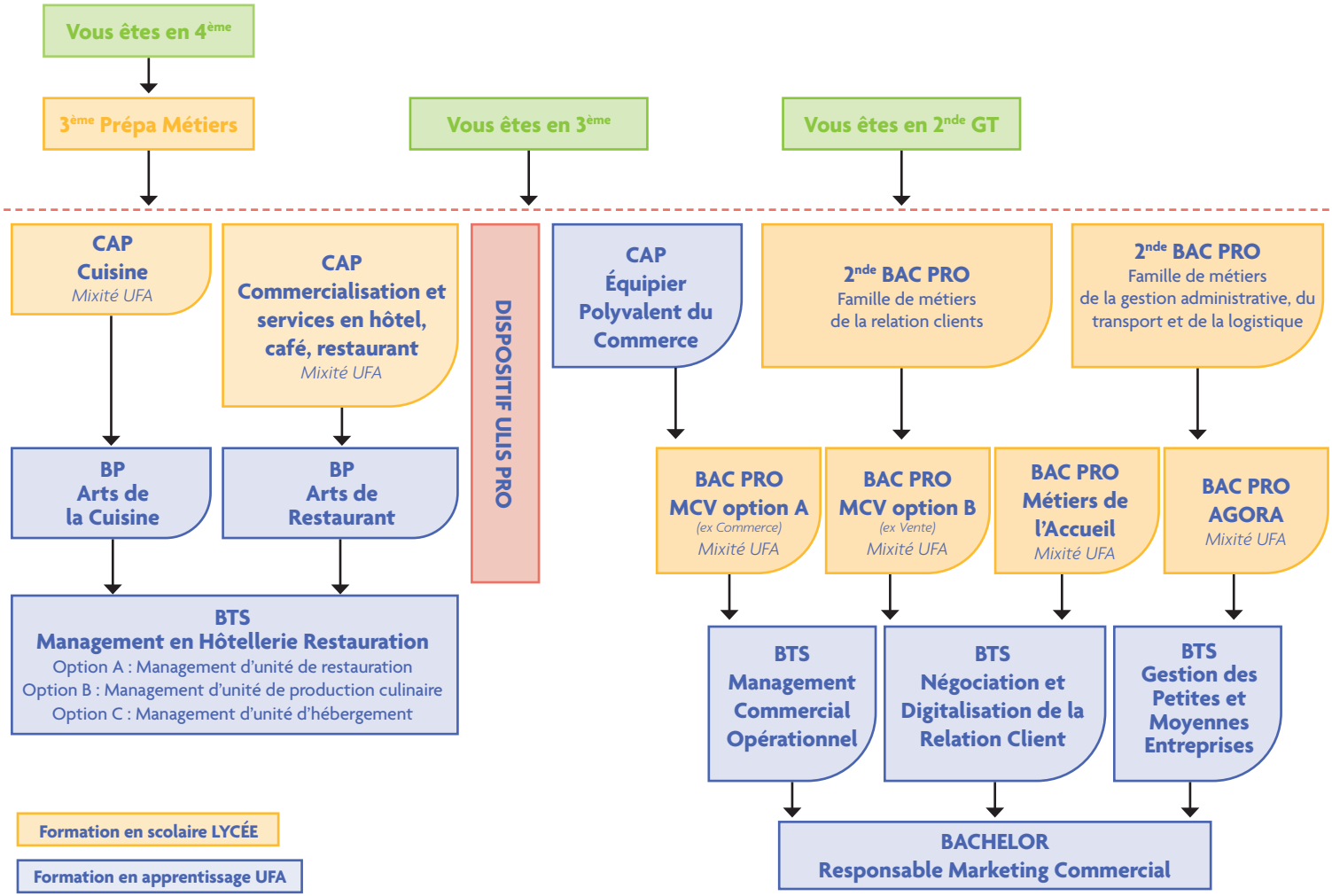
Escalope de veau à la milanaise,
carpaccio de courgettes, et pignon de pins

Eton Mess (de la meringue, des fraises,
et de la crème fouettée !)

Déjeuner 19 euros

NB : LES MENUS S'ARRÊTENT SEMAINE 21

FORMATIONS HÔTELIÈRES



DIAGRAMME

Réalisation

SIREN 381 294 677
R.C.S. Toulouse

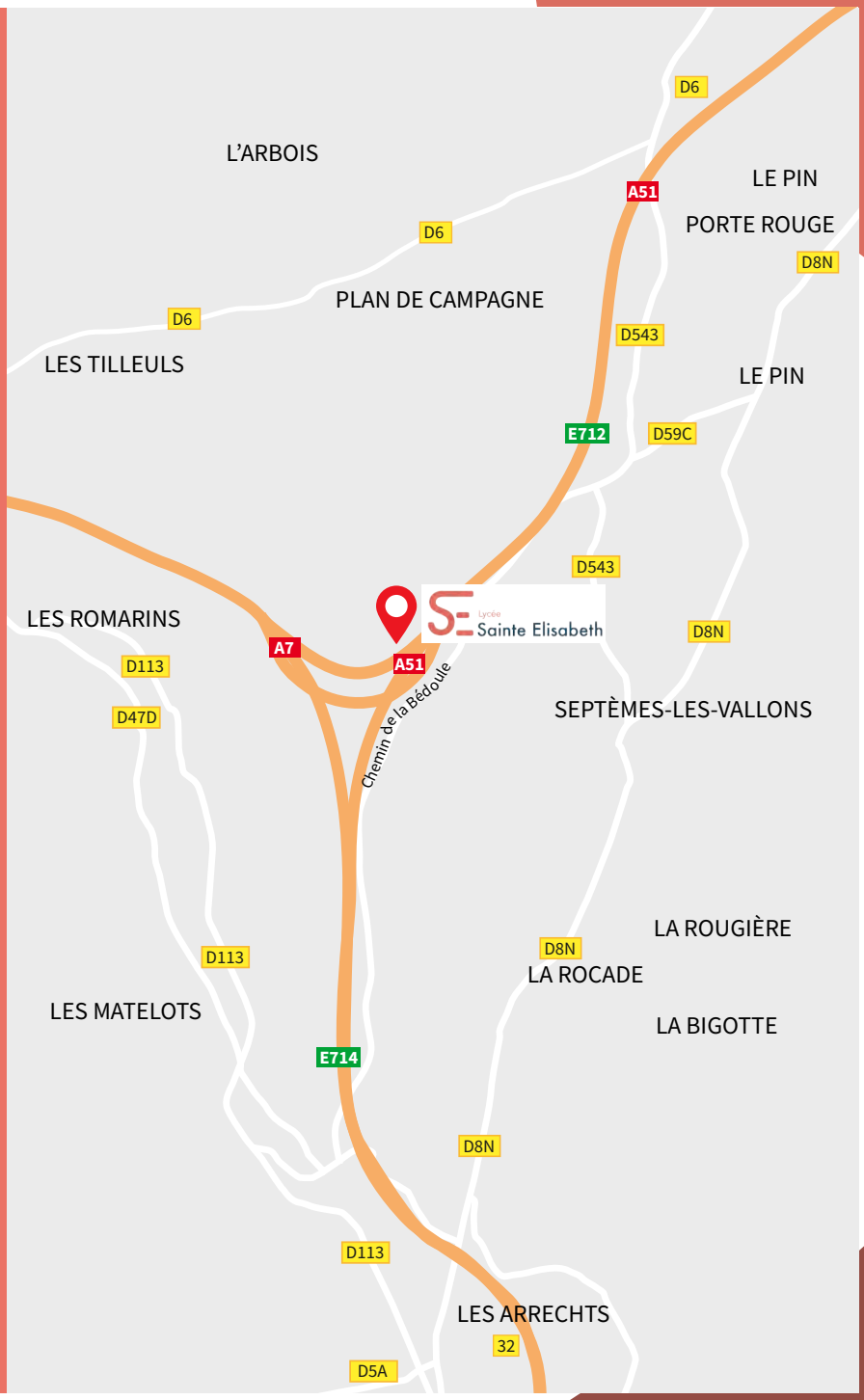
Siège Social
5, chemin du Pont de Bois - Quint-Fonsegrives
B.P. 13249 - 31132 BALMA Cedex
05 61 24 68 69 - **diagramme@diagramme31.com**
www.diagramme31.com

Agence Rhône Alpes
27, rue Maurice Flandin
69003 LYON
04 72 68 10 98

Agence La Réunion
Appt 5 - 14, rue Mgr Félix Maunier
97434 SAINT GILLES LES BAINS
0262 24 78 60

IMPRIM'VERT®
PEFC 10-31-1319

NOUS SITUER

Lycée Professionnel Privé

153, rue de la Formation
ZA de la Haute Bédoule
13240 Septèmes-les-Vallons