

septembre à mai
2024/2025



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

Accueil du midi de 12 h15 à 14 h
Accueil du soir de 19h30 à 21h 30

Réservation au 04 91 51 01 41

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'Agapé».

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 saison et faisons en sorte de travailler avec des 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

MARDI 10 SEPTEMBRE

— Amuse-bouche de l'Agapé

1^{ère} BP/1^{ère} BTS

Fleurs de courgette farcies,
Émulsion douce noisette

—
Lotte cloutée au chorizo
et millefeuille de légumes et pommes de terre,
Aioli léger à l'ail fumé

—
Déclinaison autour de la figue



Diner 32 euros

JEUDI 12 SEPTEMBRE**VENDREDI 13 SEPTEMBRE**

—
Carpaccio de tomates anciennes,
Pistou et espuma de feta

—
Pavé de cabillaud en croûte de citron confit,
Pétales de tomates et coulis de poivrons,
Pommes safranées

—
Pêche pochée au vin et à la menthe,
Biscuit aux amandes

Déjeuner 19 euros



**JEUDI 19 SEPTEMBRE &
VENDREDI 20 SEPTEMBRE**

Œuf cocotte et bohémienne de fin d'été

Fricassée de volaille aux cèpes,
Risotto aux légumes

Figues rôties au miel,
Croustillant et crème au lait d'amande

Déjeuner 18 euros

**LUNDI 30 SEPTEMBRE &
MARDI 1^{er} OCTOBRE**

Flan de courgettes, sauce basilic

Pavé de veau jus au romarin,
Pommes sautées

Tarte fine aux pommes

Déjeuner 19 euros

MARDI 1^{er} OCTOBRE

Amuse-bouche de l'Agapé

2^{nde} BP 1/2^{nde} BTS

Ceviche de Saint-Jacques

Filet de sole ou de turbot nacré
(selon la pêche du jour), Risotto aux cèpes,
Émulsion iodée

Baba au rhum vieux, crème légère



Dîner 32 euros



**LUNDI 7 OCTOBRE &
MARDI 8 OCTOBRE**

Salade d'automne poire, bleu, jambon

Filet de saumon, beurre nantais,
Légumes vapeur

Mousse choco whiskey

Déjeuner 19 euros

**LUNDI 14 OCTOBRE &
MARDI 15 OCTOBRE**

Poireaux vinaigrette et œuf mimosa,
Sauce gribiche

Blanquette de veau aux pleurotes, riz pilaf

Sablé, crème de marron chantilly

Déjeuner 18 euros

**LUNDI 4 NOVEMBRE &
MARDI 5 NOVEMBRE**

Velouté de champignons et croûtons

Paleron et joue de bœuf braisés,
Écrasé de pommes de terre au genièvre

Tarte aux poires et amandes

Déjeuner 19 euros

MARDI 5 NOVEMBRE

Amuse-bouche de l'Agapé

2^{nde} BP 1/2^{nde} BTS

Velouté de cèpes, céleri, marron et foie gras

Pigeon cuit en 2 façons,
Fine pissaladière et salsifis grillés,
Coing confit, jus court

Fine tarte aux pommes crousti-fondante,
Glace au cidre



Dîner 32 euros

**JEUDI 7 NOVEMBRE &
VENDREDI 8 NOVEMBRE**

Velouté cressonnière,
Pétoncles et crème fouettée

Canette poêlée aux raisins,
Légumes d'automne rôtis

Éclair au praliné, glaçage chocolat

Déjeuner 19 euros

MARDI 12 NOVEMBRE

Tatin d'oignon caramélisée, petite verdure

Filet de thon grillé à la calabraise,
Légumes d'automne

Chou chantilly, sauce chocolat

Déjeuner 22 euros

JEUDI 14 NOVEMBRE & VENDREDI 15 NOVEMBRE

Terrine de campagne de l'Agapé au genièvre,
Pickles et petite salade

Bourride de lotte et moules

Tarte au citron meringuée

Déjeuner 22 euros





**LUNDI 18 NOVEMBRE &
MARDI 19 NOVEMBRE**

Apéritif anisé

Assiette tapenade et croûtons

Pieds paquets marseillais, pommes vapeur

Éclats de navette St Victor, glace au calisson

Déjeuner 24 euros

**JEUDI 21 NOVEMBRE &
VENDREDI 22 NOVEMBRE**

Feuilleté de courge épicée, salade d'automne

Ballottine de volaille farcie
aux champignons des bois, crème d'échalotes,
Pomme confite et chou sauté

Fondant chocolat et marron, chantilly

Déjeuner 19 euros

**LUNDI 25 NOVEMBRE &
MARDI 26 NOVEMBRE**

Beignets de légumes d'hiver,
Salade d'endives pourpres

Selle d'agneau rôtie, sauce miel romarin,
Gratin dauphinois

Pain de Gênes sauce mousseline

Déjeuner 19 euros

**JEUDI 28 NOVEMBRE &
VENDREDI 29 NOVEMBRE**

Croustillant de carottes au cumin
et œuf de caille

Tagine de poulet, citron confit et olives,
Semoule aux petits pois

Savarin à l'orange, crème légère

Déjeuner 18 euros



LUNDI 2 DÉCEMBRE & MARDI 3 DÉCEMBRE

Carpaccio de bœuf et parfum de truffe

Lotte façon pavillon thai

Croustillant pomme rhum raisin

Déjeuner 25 euros

MARDI 3 DÉCEMBRE

Amuse-bouche de l'Agapé

1^{ère} BP 1/1^{ère} BTS

Marbré de foie gras et artichauts,
Gelée à l'Armagnac

Pavé de cerf, sauce grand veneur,
Champignon farci, panais rôti
et Pommes croquettes

Pressé de pommes confites en croustillant
et glace cannelle



Dîner 32 euros

**JEUDI 12 DÉCEMBRE &
VENDREDI 13 DÉCEMBRE**

— Amuse-bouche de l'Agapé

Menu Noël

Foie gras de canard,
Chutney de figues au Rasteau, toast melba

—
Duo de lotte et Saint-Jacques en petite nage
aux champignons des bois et légumes oubliés

—
Omelette norvégienne flambée au Cointreau

Déjeuner 29 euros

**LUNDI 9 DÉCEMBRE &
MARDI 10 DÉCEMBRE**

—
Tarte crabe, Saint-Jacques et citronnelle

—
Côte de veau épaisse, gratinée aux cèpes,
Légumes d'hiver

—
Millefeuille banane

Déjeuner 27 euros

**LUNDI 16 DÉCEMBRE &
MARDI 17 DÉCEMBRE**

— Amuse-bouche de l'Agapé

Menu Noël

Tartine foie de volaille et foie gras

Ris de veau grand siècle, parmentier noisettes

Brie à l'huile de truffe, petite salade

Moelleux vanille et vin cuit, fruit du mendiant



Repas de Noël 32 euros

JEUDI 19 DÉCEMBRE

— Amuse-bouche de l'Agapé

Menu Noël

Royale de Saint-Jacques,
Médaillon de homard et sauce homardine

Tournedos de magret de canard,
Duxelles aux cèpes, chou Atlas farci au foie gras,
Sauce corsée

Pavlova exotique



Repas de Noël 32 euros

**LUNDI 6 JANVIER &
MARDI 7 JANVIER**

Velouté butternut, nuage aux amandes

—
Alouettes sans tête

—
Crumble aux pommes et pruneaux

Déjeuner 17 euros

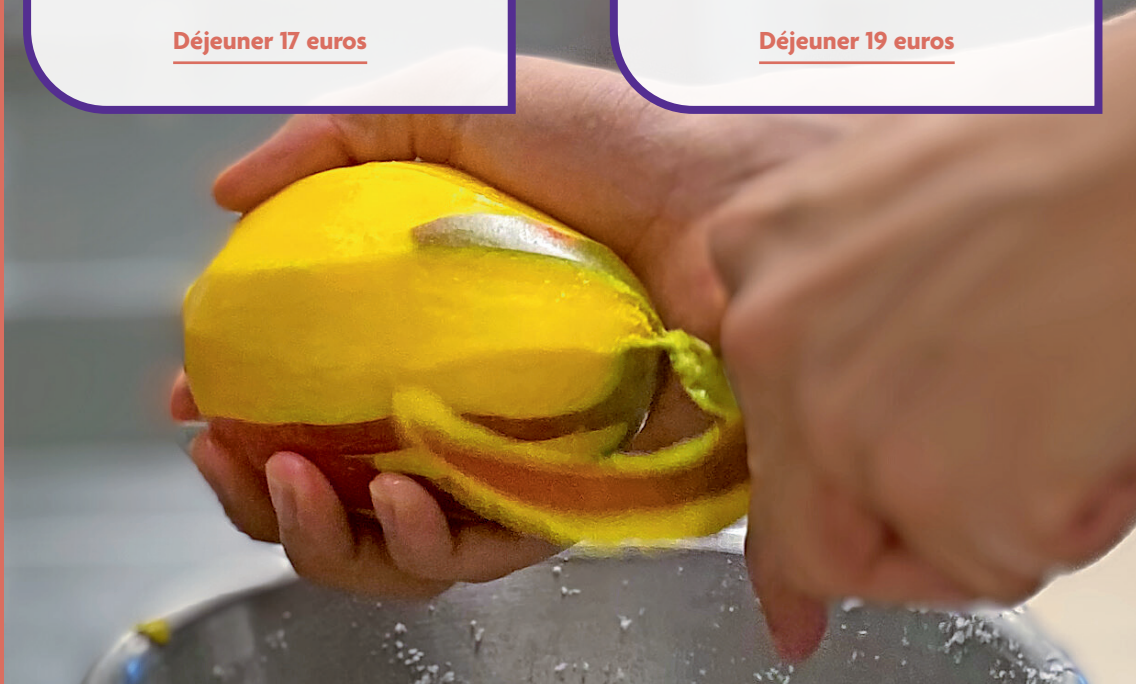
**JEUDI 9 JANVIER &
VENDREDI 10 JANVIER**

Poireau fumé et endives,
Crème au bleu et noix, chips de pain

—
Longe de veau confite
Jus à la sauge et échalotes,
Déclinaison de légumes racines

—
Pithiviers au chocolat

Déjeuner 19 euros



**LUNDI 13 JANVIER &
MARDI 14 JANVIER**

Terrine de sanglier aux noix, pickles

Gigot de cerf braisé Saint Hubert,
Échalotes confites et céleri rôti

Flan pâtissier, Cointreau vanille

Déjeuner 22 euros

**JEUDI 16 JANVIER &
VENDREDI 17 JANVIER**

Potage Saint-Germain, croûtons et lard grillé

Pavé de lieu jaune, poireaux à la crème
et Pomme de terre croustillante,
Sauce coquillages

Pomme Tatin sur sablé breton, crème fouettée

Déjeuner 19 euros

**JEUDI 23 JANVIER &
VENDREDI 24 JANVIER**

Gratinée au Porto

Onglet de bœuf sauté et sauce chasseur,
Gâteau de légumes d'hiver

Salade d'agrumes au miel,
Glace cannelle et montécao

Déjeuner 19 euros



**JEUDI 30 JANVIER &
VENDREDI 31 JANVIER**

Flamiche aux poireaux

Carbonnade de bœuf à la flamande,
Tagliatelles fraîches

Pressé de pommes caramélisées
et Glace vanille

Déjeuner 18 euros

JEUDI 6 FÉVRIER & VENDREDI 7 FÉVRIER

Menu végétal

Lentilles béluga, tofu fumé
et Oignons caramélisés,
Coulis poivrons et chou kale frit

Lasagnes de butternut,
Champignons et noisettes

Financier, crème pistache et fruits frais

Déjeuner 18 euros

MARDI 4 FÉVRIER

Amuse-bouche de l'Agapé

1^{ère} BP / 1^{ère} BTS

Avocats, crevettes et agrumes
en gelée au wasabi

Demi-homard rôti au beurre salé et aux herbes,
Topinambours et légumes oubliés

Comme une forêt-noire



Dîner 32 euros

LUNDI 24 FÉVRIER & MARDI 25 FÉVRIER

Tarte florentine

Linguine pancetta et provolone

Tiramisu aux amaretti

Déjeuner 19 euros

JEUDI 27 FÉVRIER & VENDREDI 28 FÉVRIER

Œuf poché en meurette

Parmentier de joue de bœuf persillé, salade

Moelleux poires-amandes

Déjeuner 19 euros

VENDREDI 28 FÉVRIER

Amuse-bouche de l'Agapé

Menu-carte régional lyonnais

Cervelas pistaché en brioche, sauce Madère

OU

Pressé de pot-au-feu, frisée et croûtons

Quenelle de brochet, sauce Nantua

OU

Tête de veau croustillante, sauce ravigote et

Légumes d'un pot-au-feu

Cervelle de canuts

Moelleux lyonnais aux poires et pralines roses,

Crème anglaise

OU

Merveilleux à la lyonnaise



Dîner 25 euros

LUNDI 3 MARS & MARDI 4 MARS

Salade de légumes, œuf poché bénelictine

Escalope de veau à la crème

Biscuit roulé crème griottes, sauce chocolat

Déjeuner 19 euros

MARDI 4 MARS

Amuse-bouche de l'Agapé

1^{ère} BP/2^{nde} BTS

Demi-sphère de homard,
petits légumes en gelée d'herbes

Longe de veau confite aux agrumes,
polenta grillée, primeurs glacés et jus acidulé

Entremets pistache-framboise



Dîner 32 euros

JEUDI 6 MARS & VENDREDI 7 MARS

Salade de mâche aux noix
et Cigare de gésier confit

Fricassée de volaille aux écrevisses,
Pâtes fraîches

Crêpes flambées, ananas et crème coco

Déjeuner 19 euros





**LUNDI 10 MARS &
MARDI 11 MARS**

Marbré au roquefort et pissenlit

Foie de veau en persillade pomme mousseline
et Carottes confites

Financier au cassis crème anglaise

Déjeuner 22 euros

**LUNDI 17 MARS &
MARDI 18 MARS**

Salade de truite fumée
Pousses de légumes

Coquilles Saint-Jacques
et Couteaux en choucroute

Baba au Cointreau et crème épaisse

Déjeuner 22 euros

LUNDI 24 MARS & MARDI 25 MARS

Roulé de jambon à l'os et asperges

Pavé de cabillaud
Sauce safran, orange et coriandre

Bavarois moka

Déjeuner 19 euros

MARDI 25 MARS

Amuse-bouche de l'Agapé

2^{de} BP/1^{ère} BTS

Croûte de sel ou d'argile

Déclinaison d'asperges, œuf parfait
et Mousseline aux herbes

Loup en croûte, primeurs rôtis
et Émulsion à l'ail doux et condiment à l'ail noir

Saint-Honoré ganache ivoire,
Fraises et framboises



Dîner 32 euros

LUNDI 31 MARS &
MARDI 1^{er} AVRIL

Nage de coquillages aux deux fenouils

Pavé de rumsteck sauce poivrade,
Pommes croustilles

Éclair aux fraises, fraise Tagada

Déjeuner 22 euros



MARDI 22 AVRIL

Salade de chèvre au miel des Cévennes

Cœur de charolais rôti,
Cocotte de légumes printaniers

Fraise, framboise Melba

Déjeuner 22 euros

**JEUDI 24 AVRIL &
VENDREDI 25 AVRIL**

Asperges sautées, mâche et œuf mimosa

Foie de veau à la vénitienne
et Pommes de terre Hasselback

Fraisier

Déjeuner 22 euros



LUNDI 28 AVRIL & MARDI 29 AVRIL

Timbale de houmous et feuilles de vigne

Daube de poule, pomme fondante

Citron givré, éclats de biscuit croquant

Déjeuner 19 euros

VENDREDI 2 MAI

Salade de crevettes, avocats et mangue

Pavé de thon mi-cuit,
Wok de légumes et nouilles udon

Perles coco et glace

Déjeuner 22 euros

**LUNDI 5 MAI &
MARDI 6 MAI**

Carpaccio de courgettes, pignons

Brochette saumon gambas à l'indienne,
Riz au jasmin

Bavarois mangue basilic

Déjeuner 22 euros

MARDI 6 MAI

— Amuse-bouche de l'Agapé

Gambas marinées et daurade en ceviche,
Fousse d'avocat au gingembre

Râble de lapin farci,
fèves et artichauts barigoule,
Jus à la sarriette

Madeleine et carpaccio de fraises,
Huile vanillée et granité basilic



Dîner 32 euros



**LUNDI 12 MAI &
MARDI 13 MAI**

Salade d'artichauts violets et petits pois

Filet de loup en tapenade,
légumes de printemps

Fraise au vin rouge, biscuit cannelle

Déjeuner 19 euros

**JEUDI 15 MAI &
VENDREDI 16 MAI**

Papeton d'aubergine
et Coulis de tomate au basilic

Veau Marengo, pommes vapeur et gremolata

Salé breton, crème diplomate et framboises

Déjeuner 18 euros

**LUNDI 19 MAI &
MARDI 20 MAI**

Carpaccio de thon aux agrumes

Tranche d'agneau grillée
Timbale fèves, petit pois, ail rose

Tartare de fruits rouges à l'eau de rose
et Loukoum

Déjeuner 19 euros

VENDREDI 23 MAI

SOIRÉE THÉÂTRE

Menu «Un air de famille»

MENU SURPRISE



Dîner 32 euros

LUNDI 26 MAI &
MARDI 27 MAI

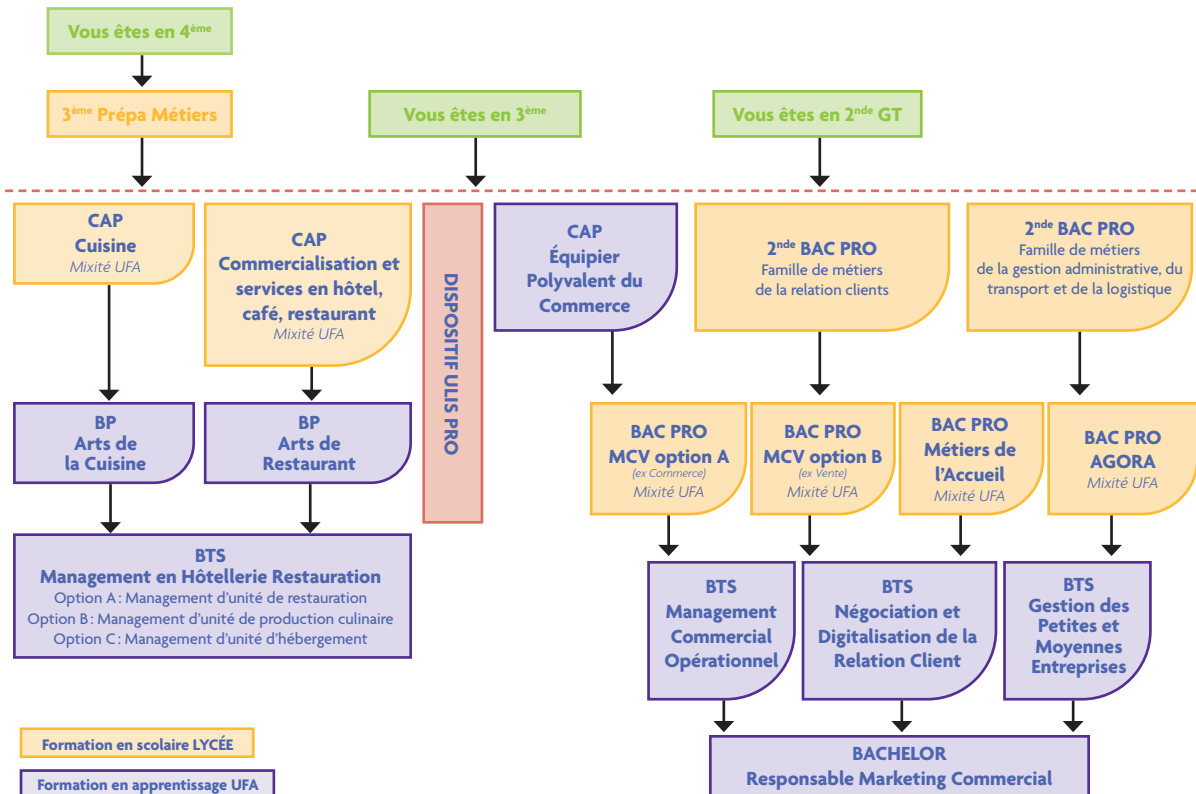
MENU SURPRISE

RESTAURANT OUVERT

Déjeuner 22 euros



FORMATIONS HÔTELIÈRES



Exécution/réalisation



SAS-U au capital de 15 245 €
SIREN 381 294 677 R.C.S. Toulouse

Siège Social
5, chemin du Pont de Bois
31130 QUINT-FONSEGRIVES
05 61 24 68 69
www.diagramme31.com

Agence Rhône Alpes
04 72 68 10 98
Agence La Réunion
0262 24 78 60



IMPRIM'VERT



NOUS SITUER

Lycée Professionnel Privé

153, rue de la Formation

ZA de la Haute Bédoule

13240 Septèmes-les-Vallons

