

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2020

S-12		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 16 mars	24€ Hors Boisson	20€ Boisson Comprise	Prochain service le 23 mars		
	Nos recettes de mini-steaks tartares Filets de soles Bonne-Femme, crème de poireaux et riz pilaf Tarte au caramel et fruits secs	Tombée vert, œuf poché, espuma de lait fumé Filet de daurade, pesto, tomate rôtie, polenta Ananas Flambé au rhum	Elève en Stage		
Mardi 17 mars	22€ Hors Boisson	24€ Boisson Comprise	19€ Boisson Comprise		
	Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre Pot au feu aux légumes de saison Poires belle dijonnaise	DERNIER SERVICE Gambas en panure de pain d'épices, gaspacho de légumes et sorbet aux herbes Lotte rôtie au chorizo, germes de blé et chipirons sauce à l'encre Choux chantilly aux fruits exotiques, coulis aux fruits de la passion	Quiche aux légumes Fettucini au saumon et épinards Verrine pommes caramélisées spéculos		
Mercredi 18 mars	Fermé au déjeuner	19€ Boisson Comprise	19€ Boisson Comprise		
		Assiette de Saumon Fumé et ses accompagnements Cuisse de Poulet grillé, légumes grillés, sauce diable Pâtisseries du moment	Œuf poché, garniture bourguignonne Mignon de porc aux pruneaux, purée de pommes et céleri Pêche Melba		
Jeudi 19 mars	22€ Hors Boisson	20€ Boisson Comprise	Fermé au déjeuner		
	Amuse-bouche du chef Saumon Gravlax et pomme de terre acidulée Flétan grillé aux moules légèrement fumées, jus de champignons persillé Rye Bread, lait au siphon, sorbet yaourt, Soupe de fruits rouges à la Nordique	Quiche lorraine Pièce de bœuf rôti au romarin, écrasée de pomme de terre au pistou roquette Poire pochée belle-dijonnaise			
Vendredi 20 mars	FERME POUR EVENEMENT OFFICIEL	22€ Hors Boisson	Prochain service le 27 mars		
		DERNIER SERVICE Gaspacho de concombre à la menthe ou Poêlée de crevettes, mangue et avocat Carré d'agneau primeurs Mille-feuille pistache framboise ou Salade de fruits *	Elève en Stage		
		Menu avec choix portions limitées			

Offre Menu au Dîner

du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2020

S-12		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 16 mars	Fermé au dîner	Fermé au dîner			
Mardi 17 mars	25€ Hors Boisson	24€ Hors Boisson			
	Crème de coques Poulet croustillant et ketchup de betterave Lobster roll et chips de patate douce Sunday en Buffet Quelques cookies et marshmallow	Assiette de saumon fumé et ses accompagnements Cuisse de canard confit, pommes sarladaises Fromages affinés Pomme flambée, coulis de fruit rouge et glace vanille			
Mercredi 18 mars	20€ Hors Boisson	22€ Hors Boisson			
	Barbajouans à la courge Poireaux, millet et potiron Légumes à pot au feu en aïoli Marron et cassis Tuiles aux amandes REPAS VEGETAL	Crème de brocoli et fourme d'Ambert Risotto aux champignons et lard croustillant Crème Viennoise, Amaretti			
Jeudi 19 mars	20€ Hors Boisson	25€ Hors Boisson			
	Risotto de petit épeautre, céleri et artichaut Tartelette au potiron déclinaison de betteraves Buffet de desserts Tuiles amandes et agrumes	Pissaladière Raviole ricotta épinards, crémeux petits pois et crème Gorgonzola Dos de saumon, déclinaison de courgette sauce vierge Opéra Mini choux pistache framboise			
Vendredi 20 mars	Fermé au dîner	Fermé au dîner			

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2020

S-13		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 23 mars	Prochain service le 27 avril		24€ Boisson Comprise		19€ Boisson Comprise
	Pas de service		Moules flambées à l'armagnac Carré d'agneau en croute verte, Tombé de légume printanier Eclair craquelin Paris Brest		CCF Cuisine EP2 - S2 - Groupe 1 Quiche Lorraine Poulet sauté au Basilic, Carottes glacées, pommes noisette Fruits rouges - Glace vanille
Mardi 24 mars	22€ Hors Boisson		PLUS DE SERVICE		19€ Boisson Comprise
	Saumon gravelax aux agrumes Blanquette de veau aux légumes de saison Roulée aux fruits rouges et crème anglaise				Salade d'endives aux noix Escalope de dinde grillée Lautrec, pommes sautées à crus Bras de venus à la pistache
Mercredi 25 mars	Fermé au déjeuner		24€ Boisson Comprise		19€ Boisson Comprise
			Assiette de Saumon fumé et ses accompagnements Soles Meunière, Ebly à la Julienne de légumes Pâtisseries du moment		Œuf poché, garniture bourguignonne Mignon de porc aux pruneaux, purée de pommes et céleri Pêche Melba
Jeudi 26 mars	24€ Hors Boisson		20€ Boisson Comprise		Fermé au déjeuner
	Amuse-bouche du chef Velouté de courge, Sot-L'y-laisse, œuf de caille, quenelle de crème montée Canon d'agneau snacké, crème de parmesan, aubergines, anchois et pâtes d'olives noires Gâteau Madame Mignardise		Assiette de Saumon Fumé et ses accompagnements Filet de dorade coulis de poivron et fine ratatouille Riz au lait tuiles aux agrumes Coulis de fruits rouge		
Vendredi 27 mars	PLUS DE SERVICE		PLUS DE SERVICE		19€ Boisson Comprise
					CCF RESTAURANT Assiette de charcuteries Escalope Milanaise, pommes sautées à crues Tiramisu



Offre Menu au Dîner

S-13		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 23 mars	Fermé au dîner	Fermé au dîner			
Mardi 24 mars	25€ Hors Boisson	25€ Hors Boisson			
	DERNIER SERVICE				
	Tamagoyaki et palourdes Quelques fritures Asperge, crevette, pousses de brocoli" "Sashimis de bar Radis marinés au miso Onigiri à la prune salée Boulettes de poulet (tsukuné) Mandarine entière Meringue au sakura	Assiette de saumon fumé d'Ecosse Label Rouge et ses accompagnements Souris d'Agneau confite et thym, purée de pommes de terre, jus brun Fromages affinés Pêches flambées			
Mercredi 25 mars	25€ Hors Boisson	22€ Hors Boisson			
	MENU sur le thème de la bière « De l'assiette comme au verre » <u>AB</u> : Chips épicées - TOKYO Ceviche de maquereaux, citron vert/passion/coriandre - DEAD PONEY <u>Entrée</u> : Gravlax de magret de canard, sauce passion, salade parfumée - IPA <u>Plat</u> : Pintade en croûte de pain d'épice, légumes d'hiver, jus de volaille corsé - HOPPY <u>Dessert</u> : Cheesecake aux agrumes, sorbet à la bière - QUENCH QUAKE <u>Mignardise</u> : Financier vanille et ganache fumée - COCOA PSYCHO	Crème de brocoli et fourme d'Ambert Risotto aux champignons et lard croustillant Crème Viennoise, Amaretti			
Jeudi 26 mars	25€ Hors Boisson	25€ Hors Boisson			
	DERNIER SERVICE				
	Gambas, champignons et Panais Tartare de Saumon Dos de Cabillaud, jus de Volaille, légumes du moment Pêche Melba Far Breton	Toast Chèvre et saumon fumé Crosnes marchand de vin, croutons et endive, lait au poisson fumé Noix de veau rôtie, mousseline de carotte et condiment de pain d'épice Mini saint honoré Cube chocolat noisette			
Vendredi 27 mars	Fermé au dîner	Fermé au dîner			

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 30 mars au vendredi 03 avril 2020

S-14		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 30 mars	Prochain service le 27 avril		19€ Boisson Comprise		
	Pas de service		24€ Boisson Comprise Rémoulade de céleri et crevette Côte de bœuf rôtie sauce béarnaise, frite de patate douce, haricot vert Fraise melba		
Mardi 31 mars	22€ Hors Boisson		19€ Boisson Comprise		
	Velouté de petits pois, cubes de sauternes et légumes fanés Ailes de raie façon grenobloise Millefeuille au praliné		PLUS DE SERVICE		
Mercredi 01 avril	Fermé au déjeuner		19€ Boisson Comprise		
			Assiette de Saumon fumé et ses accompagnements Lapin sauté aux champignons, jardinière de Légumes Pâtisseries du moment		
Jeudi 02 avril	22€ Hors Boisson		20€ Boisson Comprise		
	Amuse-bouche du chef Gambas marinées à la menthe, crème de petits pois, oignons Cébette à réglisse mentholée Blanquette au curry et citron vert Riz au lait aux poires, coulis d'abricot, Croustillant aux amandes Mignardise		Friand au fromage, petites pousses fraîches saute vinaigrette aux mille graines Colombo de volaille riz pilaf /courgettes glacées Panna cotta, compotée de rhubarbe aux fraises pommes séchées		
Vendredi 03 avril	PLUS DE SERVICE		19€ Boisson Comprise		
			CCF RESTAURANT Assiette de saumon fumé Truite saumonée en papillote, pommes en robe des champs à la crème de ciboulette Eclair au chocolat		

Offre Menu au Dîner

du lundi 30 mars au vendredi 03 avril 2020

S-14		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 30 mars	Fermé au dîner	Fermé au dîner			
Mardi 31 mars	PLUS DE SERVICE Elèves en stage jusqu'au 31/07/20	EXAMENS – FERME			
		Pas de service			
Mercredi 01 avril	PLUS DE SERVICE Elèves en stage jusqu'au 31/07/20	SORTIE PEDAGOGIQUE (TP déplacé du 29/04)			
		Pas de service			
Jeudi 02 avril	PLUS DE SERVICE Elèves en stage jusqu'au 31/07/20	25€ Hors Boisson			
		Cannelloni de chèvre ricotta Omble chevalier, bouillon de céleri et huile de noisette Steak au poivre pomme croquette et carotte, navet glacés Soupe fraîche de mangue, vinaigrette de grenadine, meringue aux éclats de pistaches Moelleux à l'orange			
Vendredi 03 avril	<p style="text-align: center;">EXCEPTIONNEL !</p> <p style="text-align: center;">DINER CARITATIF - 60€ boissons comprises – Réservation uniquement par téléphone et paiement anticipé à l'ordre de l'Association (merci de nous contacter au 01 44 84 19 30)</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Ce dîner caritatif sera déductible de vos impôts sur présentation d'un justificatif de l'Association UNION POUR L'ENFANCE (à demander aux élèves)</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Menu « Autour du safran et du miel de notre lycée », Dîner en partenariat avec le Mirazur à Menton, restaurant 3* Michelin, élu meilleur restaurant du monde et son chef Mauro COLAGRECO</p> <p style="text-align: center;">AB :</p> <p style="text-align: center;">Chou rave mariné au safran et jus de tomate fermenté, sardine grillée à la flamme Gyoza aux crevettes grises, bouillon de têtes safrané</p> <p style="text-align: center;">Entrée :</p> <p style="text-align: center;">Tartare de sardines et chou rave mariné</p> <p style="text-align: center;">Plat :</p> <p style="text-align: center;">Cannette et épeautre, jus doux amer orange/ miel/ safran</p> <p style="text-align: center;">Trou normand :</p> <p style="text-align: center;">Pastille miel et yaourt acidulé</p> <p style="text-align: center;">Dessert :</p> <p style="text-align: center;">Naranjo en flor</p> <p style="text-align: center;">Mignardises :</p> <p style="text-align: center;">Honeycomb givré Baba imbibé miel safran</p>				