École Hôtelière NOTRE DAME HEUSY

CNCD 11.11.11

Menu proposé par les élèves de 5e année technique

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 26 € (boissons non comprises).
+ 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.
Sélection de vins à discrétion à 14 €

Les lundis 16, 23, 30 novembre, 7 et 14 décembre

Œuf Poché, Poêlée de Champignons, Coulis de Persil
Ou
Chou Vert Farci aux Châtaignes, Jus de Volaille au Balsamique

Filet de Dorade Royale, Poireaux, Mousseline de Pommes de Terre, Beurre Nantais
Ou
Civet de Biche, Poire au Vin Rouge, Chicon Braisé, Pommes Amandines

Chariot de Fromages Affinés par « Caseus – L'Atelier du Fromager »
Ou
Misérable, Mousse de Fruits Exotiques, Sorbet Mangue

Menu proposé par les élèves de 6e année technique

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 26 € (boissons non comprises).
+ 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.
Sélection de vins à discrétion à 14 €

Les mardis 1e, 8, 15 décembre

Royale aux Champignons, Sabayon au Savagnin
Ou
Filet de Dorade, Butternut, Hollandaise au Beurre Noisette

Filet de Faisan Farci à la Brabançonne, Mousseline de Potimarron
Ou
Pithiviers de Perdreau, Foie Gras, Chou Pointu (+2€)

Chariot de Fromages Affinés par « Caseus – L'Atelier du Fromager »
Ou
Crémeux au Caramel, Pain de Gènes, Sorbet Clémentine

École Hôtelière NOTRE DAME HEUSY

CNCD 11.11.11

Le prix des menus (entrée, plat et dessert) est fixé à 26 € (boissons non comprises).
+ 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.
Sélection de vins à discrétion à 14 €

Menu confectionné par les élèves de 6e année professionnelle

Les jeudis 19, 26 novembre 3 et 10 décembre

Spaghetti aux Moules, Bière Blanche, Duxelles de Champignons, Chorizo et Fenouil
Ou
Croquette de Civet, Céleri Rémoulade, Vinaigrette aux Airelles

Filet de Dorade, Crème de Cresson et Noilly Prat,
Déclinaison de Topinambours et Blé Perlé
Ou
Filet de Marcassin, Pithiviers de Légumes, Jus Corsé, Poire Pochée à la Kriek

Tartelette Potimarron, Crumble Spéculoos aux Graines de Courges,
Crémeux Caramel, Ananas Rôti Flambé au Rhum

Menu confectionné par les élèves de 5e année professionnelle

Les vendredis 20 novembre, 4 et 11 décembre

Raviole aux Champignons, Poitrine de Cochon Braisée, Consommé

Filet de Marcassin, Salsifis en 3 Façons, Pommes Dauphines, Sauce au Sureau

Bavarois Vanille – Spéculoos, Glace aux Pommes Caramélisées