

# *Menu*

*2011-2012*

LTPP SAINT-ANDRÉ  
RESTAURANT  
LES TOQUES  
MODERNES  
1 RUE DE L'ÉGLISE  
57840 OTTANGE  
TÉL. 03 82 50 51 33  
[www.st-andre.org](http://www.st-andre.org)





es élèves des sections hôtelières et leurs professeurs sont heureux de vous accueillir au restaurant d'application « LES TOQUES MODERNES ».

Ils vous accueilleront les midis, du lundi au vendredi de 12 heures à 12h30. Et pour les soirées, l'accueil aura lieu de 19h à 19h30.

**Pour des raisons pédagogiques, le restaurant devra fermer ses portes à 14 heures le midi et 22h30 le soir.**

Les réservations seront ouvertes à partir du mardi 23 août 2011 pour toute l'année scolaire du lundi au vendredi au 03-82-50-51-33 (tel/fax) ou [m.strauss.cdt@scolalor.tm.fr](mailto:m.strauss.cdt@scolalor.tm.fr)

**En raison d'un nombre important de réservations non honorées, nous vous indiquons que toutes les réservations pour LES SOIRÉES devront être confirmées par l'envoi d'un chèque d'arrhes de 10,00 € par couvert réservé à l'ordre du LP Saint-André.**

Les arrhes seront à envoyer à LP Saint-André, Michel STRAUSS, Restaurant Les Toques Modernes, 1 rue de l'Eglise 57840 OTTANGE en rappelant la date de la réservation et le nombre de couverts au dos du chèque.

---

Vous remarquerez cette année quelques modifications sur la plaquette de menus. En effet, nous ne sommes plus autorisés à mettre les prix des menus. A cet effet vous pouvez nous joindre au 03-82-50-51-33 ou par mail à : [m.strauss.cdt@scolalor.tm.fr](mailto:m.strauss.cdt@scolalor.tm.fr)

De plus, et afin de pouvoir constater et apprécier le travail réalisé par les élèves, vous trouverez en tête des menus les objectifs pédagogiques principaux en cuisine et en restaurant qui font partie de la séance du jour.

---

Les pourboires font parties d'une tradition. C'est grâce à vous que nos élèves peuvent bénéficier de voyages pédagogiques et nous vous en remercions.

Cependant, afin de bénéficier d'un maximum des pourboires, nous vous serions reconnaissant de ne plus remettre les pourboires directement aux élèves, mais aux enseignants ou dans la tirelire prévue à cet effet.

Nous vous remercions de votre compréhension.

---

Nous vous informons qu'une « mise en bouche » vous sera servie pour tous les repas.

Du fromage au plateau ou à l'assiette vous sera proposé à chaque repas sur demande de votre part.

Nous portons à votre connaissance que pour des raisons pédagogiques ou de livraison, il est possible que des plats puissent être modifiés.

---

Nous vous souhaitons d'excellentes dégustations au sein du restaurant d'application « Les Toques Modernes » pour l'année 2011-2012.

Vous pouvez nous faire part de toutes vos suggestions ou remarques à [m.strauss.cdt@scolalor.tm.fr](mailto:m.strauss.cdt@scolalor.tm.fr)

## lundi midi 12/09

► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

### LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

## mardi midi 13/09

► OBJECTIFS SC

Connaissance et commercialisation des fruits

► OBJECTIFS OPC

Réaliser la cuisson rôti

Mise en bouche : Verrine Strasbourgeoise

### LA LORRAINE

Melon en deux façons

OU Quiche Lorraine, salades mêlées

---

Magret de canard rôti,

gastrique au vinaigre balsamique

OU Collet de porc rôti, pommes boulangères,

courgettes sautées

---

Palette de couleurs en chaud/froid

## mercredi midi 14/09

► OBJECTIFS SC

Connaissance et mise en œuvre des produits, découper un carré

► OBJECTIFS OPC

Connaissance et mise en œuvre des produits, pocher des poissons

### LES REGIONS DE L'EST (Lorraine)

Mise en bouche : Saucisse feuilletée

---

Jambon de Pays, quelques charcuteries,

farandole vinaigrée

---

Truite pochée "au bleu" beurre de nage aux jeunottes

OU Carré de porc rôti à la Jenlain

---

Mirabelles jubilées, glace vanille

## jeudi midi 15/09

► OBJECTIFS SC

Connaissance et commercialisation des produits avocat et crevettes

► OBJECTIFS OPC

Réaliser la cuisson rôti sur une viande blanche

Verrine de la mer sur mousse verte et Pomelo rose

---

Brochettes de volaille tandoori,

riz pilaf, gratin Ismaël Bayeldi

---

Œufs à la neige à la cassonade,

crème anglaise safranée

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Buffet de charcuteries et ses accompagnements

---

Carré d'agneau

---

Bavarois

**vendredi midi**  
**16/09**

► **OBJECTIFS SC**  
Trancher, dresser et commercialiser une viande avec os

► **OBJECTIFS OPC**  
Désosser, mançonner un carré d'agneau

### **LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES**

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

**lundi midi**  
**19/09**

► **OBJECTIFS SC**  
Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► **OBJECTIFS OPC**  
Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

### **L'ILE DE FRANCE**

Assiette Saint Antoine,  
tomates moscovite

---

Pintade rôtie Armenonville  
OU Carré d'agneau aux primeurs

---

Savarin aux mirabelles flambées  
OU Rouelle de Paris Brest

**mardi midi**  
**20/09**

► **OBJECTIFS SC**  
Réaliser le flambage d'un fruit au gréidon

► **OBJECTIFS OPC**  
Préparer et habiller un carré d'agneau

### **LES REGIONS DU NORD** **(Picardie – Pas De Calais)**

Mise en bouche : rémoulade de moules,  
kipper et pommes vertes

---

Flamiche au Maroilles

---

Civet de lotte grain d'orge  
OU Canard sauvage rôti aux pommes

---

Fromages

---

Crème brûlée à la chicorée

**mercredi midi**  
**21/09**

► **OBJECTIFS SC**  
Connaissance et mise en œuvre des produits, découper une volaille, fileter des magrets

► **OBJECTIFS OPC**  
Connaissance et mise en œuvre des produits, Réaliser un ragoût de poisson

jeudi midi  
22/09

► OBJECTIFS SC

Connaissance et commercialisation des produits melon et jambon

► OBJECTIFS OPC

Réaliser une sauce émulsionnée chaude

Brochette de melon aux saveurs Italiennes

---

Filet de haddock, sauce mousseline, haricots verts et pommes persillées

---

Tartelette soufflée aux pommes

vendredi soir  
23/09

► OBJECTIFS SC

Connaissance et commercialisation des fromages français et européens

► OBJECTIFS OPC

Utilisation des produits laitiers dans la cuisine

« LE FROMAGE DANS TOUS SES ETATS »

« Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil »... Brillat Savarin

Découvrez les fromages français et européens, sous diverses formes, en froid, chaud...

lundi midi  
26/09

► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?  
OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons  
OU Note glacée

mardi midi  
27/09

► OBJECTIFS SC

Réaliser la découpe d'un carré de porc au guéridon

► OBJECTIFS OPC

Réaliser la cuisson poêler

LE POITOU CHARENTES

Duo de crustacés aux agrumes

OU

Mesclun tiède aux foies de lapin à la moutarde rouge

---

Carré de porc poêlé Judic

---

Dartois aux pommes et noisettes chocolat chaud,  
tulipe de fruits frais et glace vanille

Planche de cochonnailles d'ici et d'ailleurs

---  
Trite au Riesling, pommes vapeur,  
poêlée de légumes

---  
Tarte de Maître Pons

**jeudi midi**  
**29/09**

► **OBJECTIFS SC**  
Connaissance et  
commercialisation du  
produit charcuterie

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser la cuisson pocher  
à court mouillement

Les élèves de TBAC réalisent un travail  
de créativité sur les produits suivants :

Tartelette, courgettes et filets de rougets  
sauce poivrons

---  
Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise

---  
Crêpes flambées

**vendredi midi**  
**30/09**

► **OBJECTIFS SC**  
Réaliser le flambage et  
la commercialisation de  
crêpes

► **OBJECTIFS OPC**  
Faire preuve de création  
autour d'un panier

### **LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES**

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---  
Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---  
Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?  
OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons  
OU Note glacée

**lundi midi**  
**03/10**

► **OBJECTIFS SC**  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

► **OBJECTIFS OPC**  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

Bouchée aux grenouilles  
OU

Quiche océane

---  
Darne de saumon grillée au beurre de roquefort  
OU

Blanquette de dinde aux primeurs

---  
Trio d'agrumes aux fruits rouges

**mardi midi**  
**04/10**

► **OBJECTIFS SC**  
Prendre une commande  
d'un menu à choix et  
récapituler

► **OBJECTIFS OPC**  
Participer au dressage  
des assiettes d'un menu  
à choix

mardi soir

04/10

► OBJECTIFS SC

Faire preuve de créativité quant à la commercialisation de fruits de saison

► OBJECTIFS OPC

Réaliser une sauce au poivre

LA TOUCHE DES TOQUÉS

Tourelle de caviar d'aubergines  
et tomates confites,  
émietté de crabe et sauce cocktail

---

Côte de bœuf grillée au poivre

---

Chaud froid de fruits de saison

jeudi midi

06/10

► OBJECTIFS SC

Acquérir la rapidité et la technicité lors d'un service « bistrot »

► OBJECTIFS OPC

Réaliser un classique de la gastronomie Lorraine

MENU BISTROT

Flammenküche  
OU Moules frites

---

Choucroute alsacienne

---

Crème caramel OU Tarte du Jour  
OU Ile Flottante

vendredi midi

07/10

► OBJECTIFS SC

Réaliser la découpe et commercialisation d'une selle d'agneau

► OBJECTIFS OPC

Réaliser une pâte à chou

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Moules marinière et pommes frites façon moderne

---

Selle d'agneau dorée à la polenta du soleil

---

Pâte à chou

lundi midi

10/10

► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?  
OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons  
OU Note glacée

## BRASSERIE DE L'EUROPE DU NORD

Hors d'œuvre nordiques au buffet sur pommes tièdes

OU Paupiette de saumon tiède aux épinards

OU Œufs au plat Opéra

---

Boudin noir aux pommes et purée

OU Moules à la Polonaise et frites

OU Entrecôte grillée Saint Florentin, haricots verts

---

Crème Night and Day

OU Riz au lait tiède, trait de cannelle

OU Salade de fruits frais

mardi midi

11/10

► OBJECTIFS SC

Réaliser la mise en place d'un buffet

► OBJECTIFS OPC

S'organiser en fonction d'une carte de brasserie

Salade fraîcheur

---

Médailillon de sole sauce Nantua,

tagliatelles vertes

---

Brochette d'ananas flambée au Rhum

et glace Malaga

jeudi midi

13/10

► OBJECTIFS SC

Connaissance et commercialisation du produit ananas

► OBJECTIFS OPC

Réaliser une sauce nantua

Pavé de cabillaud poêlé,

figues crues et rôties au jus de la passion

OU Méli-Mélo de légumes grillés, herbes fraîches et

senteur de truffes

---

Pot au feu revisité, petits légumes croquants

OU Magret de canard piqué à la cannelle,

aigre doux de mangues, fenouil et ananas

---

Fingers de charlotte aux poires

OU Déclinaison de clémentines

vendredi midi

14/10

► OBJECTIFS SC

Découper un magret de canard, dresser en rosace

► OBJECTIFS OPC

Appliquer différents modes de cuisson

## LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

lundi midi

17/10

► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

## jeudi midi 20/10

► OBJECTIFS SC  
Connaissances et  
commercialisation du  
produit pomme

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser la cuisson sauter

Salade norvégienne

---

Côtes d'agneau persillées bretonne,  
pommes château

---

Fraîcheur Bretonne

*Nous vous retrouverons pour d'autres moments gourmands  
après ces quelques jours de vacances.*

## jeudi midi 03/11

► OBJECTIFS SC  
Réaliser la découpe de la  
tarte au guéridon

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser des tartes aux  
fruits rouges

Verrine rose

---

Blanc de dinde pané Hoslstein, spaghetti,  
choux de Bruxelles

---

Tarte aux fruits rouges

## vendredi midi 04/11

► OBJECTIFS SC  
Fileter une truite

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser un velouté

Velouté Potiron/châtaigne

---

Truite meunière, pommes persillées

---

Brochette de fruits frais flambés,  
sauce au chocolat

## lundi midi 07/11

► OBJECTIFS SC  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

► OBJECTIFS OPC  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

### LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?  
OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons  
OU Note glacée

## L'ITALIE

Soupe au pistou  
OU Tarte aux légumes et rougets

---

Escalope de veau Milanaise  
OU Osso Bucco Piémontaise

---

Crêpes flambées à la Grappa  
OU Tiramisu aux fruits rouges

**mardi midi**

**08/11**

► **OBJECTIFS SC**  
Réaliser le flambage des crêpes au guéridon

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser une cuisson ragoût à brun

## LA TOUCHE DES TOQUÉS

Cagouilles en cassolette

---

Filet de sandre chablisien  
OU

Flambée de rognons

---

Déclinaison de fruits rouges

**mardi soir**

**08/11**

► **OBJECTIFS SC**  
Mener la commercialisation et préparation de rognons flambés

► **OBJECTIFS OPC**  
Être capable de réaliser une cuisson à court mouillement

## LES DOM – TOM

Mise en bouche : Samossa

---

Velouté à l'avocat aux noix de Saint Jacques

---

Jambon à la créole  
OU Filet de Carangue à la crème de Vana

---

Brochette de fruits exotiques,  
soupe au chocolat au gingembre

**mercredi midi**

**09/11**

► **OBJECTIFS SC**  
Découper au buffet

► **OBJECTIFS OPC**  
Pocher une viande

Flamiche Picarde

---

Pavé de saumon mi-fumé, lentilles vertes au lard,  
jus de volaille à l'huile d'olive, pommes vapeur

---

Gratinée d'automne au Calvados

**jeudi midi**

**10/11**

► **OBJECTIFS SC**  
Réaliser la découpe d'une tarte salée au guéridon

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser un sabayon, gratiner

## lundi midi

# 14/11

### ► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

### ► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

## LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?  
OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons  
OU Note glacée

## mardi midi

# 15/11

### ► OBJECTIFS SC

Réaliser le flambage et la découpe de rognons au guéridon

### ► OBJECTIFS OPC

Foncer et cuire des tartes

Potage Saint Germain et croûtons

OU

Quiche jambon et épinards

---

Truite meunière, garniture Murat

OU

Rognon de veau flambé Bordelaise

---

Barre feuilletée aux fruits

## jeudi midi

# 17/11

### ► OBJECTIFS SC

Connaissance et commercialisation des poissons fumés

### ► OBJECTIFS OPC

Réaliser un hors d'œuvre chaud à base de pâte

Assiette Scandinave

---

Epaule d'agneau rôtie Bonne Femme,  
petits pois à la française

---

Pain perdu à l'ancienne,  
glace vanille et sauce chocolat

## jeudi soir

# 17/11

## SOIRÉE BEAUJOLAIS ORGANISÉE PAR LA CLASSE DE 1<sup>er</sup> BAC RESTAURATION

Mise en bouche :  
Profiterole d'escargot au jus de persil

---

Noix de ris de veau meunière au  
citron confit et aux câpres alcaparas

---

Dés de saumon Parmentier, sabayon  
au jus de pomme, gelée de cidre

---

Granité cassis

Noisette de chevreuil rôtie,  
pain d'épices et coing fondant

---

Crottin de chavignol gratiné,  
délice du jardin

---

Fines feuilles croquantes  
aux billes de pommes caramélisées  
sur gelée passion

Saucisson en brioche, sauce Madère

---

Papillote de colin  
aux légumes Chop Suey

---

Poires flambées

**vendredi midi**  
**18/11**

► **OBJECTIFS SC**  
Commercialiser et  
flamber des fruits

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser un hors d'œuvre  
chaud à base de pâte

### **LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES**

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

**lundi midi**  
**21/11**

► **OBJECTIFS SC**  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

► **OBJECTIFS OPC**  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

**mardi soir**  
**22/11**

### **LA CLASSE DE TERMINALE CAP Restaurant SERA EN EXAMEN CE JOUR.**

Réservez par table de 4 couverts

(présence obligatoire à 18h50)

au **03 82 50 51 33**

10 euros par personne

### **LA BRETAGNE – NORMANDIE**

Mise en bouche :

Délice de Guéméné à la crème de camembert

---

Huîtres de cancale et d'ailleurs

---

L'agneau de pré salé en trois cuissons

OU

Bar au gros sel, sauce Eugénie

---

Saint Honoré

**mercredi midi**  
**23/11**

► **OBJECTIFS SC**  
Ouvrir et présenter des  
coquillages

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser une pâte à chou,  
confectionner un dérivé de  
la crème pâtissière

jeudi midi  
24/11

► OBJECTIFS SC  
Réaliser le flambage des  
bananes au guéridon

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser la cuisson des  
œufs brouillés

Œufs brouillés Magda

---

Aiguillette de bœuf braisée bourgeoise,  
pommes sautées à cru

---

Douceurs antillaises

vendredi midi  
25/11

► OBJECTIFS SC  
S'adapter à une  
prestation buffet et être  
capable de mener la  
commercialisation

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser un ragoût à brun

### LES PAYS NORDIQUES

Saumon fumé au buffet et ses accompagnements

---

Civet de biche aux aîrelles et sa garniture suédoise

---

Omelette Norvégienne

lundi midi  
28/11

► OBJECTIFS SC  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

► OBJECTIFS OPC  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

### LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?  
OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons  
OU Note glacée

mardi midi  
29/11

► OBJECTIFS SC  
Faire preuve de créativité  
et commercialiser une  
assiette de fruits frais

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser un velouté

Velouté Argenteuil

---

Gourmand de pintade aux châtaignes

---

Farandole de fruits frais

**LE CENTRE**  
**Pays de la Loire, Centre, Bourgogne,**  
**Limousin, Auvergne**

Huître en sabayon

---

Salade Auvergnate

---

Rognons de Mouton à la mode de Bourges  
OU Sandre de Loire rôti

---

Tarte fine aux Golden du Limousin, sauce pralinée

**mercredi midi**

**30/11**

► **OBJECTIFS SC**

Flamber des abats (rognons), commercialiser des produits

► **OBJECTIFS OPC**

Préparer des abats, ouvrir des coquillages

**LES PREMICES DE NOËL**

Mise en Bouche : « L'Avent » Noël

Saint-Jacques sur les chemins de la perle noire

---

Dinde sans dessus dessous

---

Presque bûche de Noël

**vendredi midi**

**02/12**

► **OBJECTIFS SC**

Connaissance et commercialisation sur le foie gras de canard et les produits associés

► **OBJECTIFS OPC**

Réaliser un appareil à génoise

**LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES**

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?  
OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons  
OU Note glacée

**lundi midi**

**05/12**

► **OBJECTIFS SC**

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► **OBJECTIFS OPC**

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

**LA CLASSE DE TERMINALE BEP Restaurant**  
**SERA EN EXAMEN CE JOUR.**

Réservez par table de 4 couverts  
(présence obligatoire à 18h50)

au **03 82 50 51 33**

10 euros par personne

**mardi soir**

**06/12**

## mercredi midi

# 07/12

### ► OBJECTIFS SC

Connaissance et mise en œuvre des produits alsaciens

### ► OBJECTIFS OPC

Habiller, brider, poêler une volaille

## LES REGIONS DE L'EST

### L'Alsace

Mise en bouche : Autour du munster

---

Flammenküche

---

Pochouse Alsacienne

OU Canard à la mode de Strasbourg

---

Dampfnudel, quetsches flambées, glace

## lundi midi

# 12/12

### ► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

### ► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

## LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

## mardi midi

# 13/12

### ► OBJECTIFS SC

Connaissance et commercialisation des fruits exotiques

### ► OBJECTIFS OPC

Utiliser des épices et condiment en cuisine

## SUR LA ROUTE DES INDES

Beignet de thon aux légumes, sauce pimentée

OU Salade de crevettes Jaipur, pousses fraîches

---

Gigot d'agneau rôti Tandoori, riz aux raisins

et sauce au lait de coco

OU

Truite au curcuma et aux amandes

---

Assiette de fruits exotiques

## Mercredi soir

# 14/12

Mise en bouche : Velouté de foie gras

---

Trilogie de Noël : • Huître, bavarois de petit pois, émulsion iodée • Gambas, pistou, piment d'Espelette et mangue

• Terrine de foie gras et magret fumé, réduction de vinaigre balsamique

---

Tronçon de lotte en chapelure de crevettes, émulsion gingembre et carotte

Granité au champagne

---

Carré de chevreuil, chutney de tomates et framboises à la mélisse

---

Baluchon de banon fruité

---

Bûche de Noël

## SOIREE DE NOEL ORGANISEE PAR LA CLASSE DE 1BAC RESTAURATION

Toute l'équipe du restaurant Les Toques Modernes vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année et espère vous retrouver dès janvier pour de nouveaux plaisirs gastronomiques.

Assiette de Marennes d'Oléron

---

Dorade grillée flambée au fenouil  
OU Fricassée de volaille Primeur

---

Génoise et ananas flambé, sauce anglaise et caramel  
OU Mousse au chocolat blanc

**mardi midi**

**03/01**

► **OBJECTIFS SC**  
Réaliser le flambage d'un poisson et le commercialiser

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser les taillages de bases pour les légumes

**BRETAGNE – NORMANDIE**

Mise en bouche : Quiche au Saint-Agathon

---

Crème de fruits de mer à la marinière

---

Sole à la bretonne  
OU Fricassée de pintade au calvados  
et aux deux pommes

---

Crêpes flambées au calvados

**mercredi midi**

**04/01**

► **OBJECTIFS SC**  
Filer des poissons plats

► **OBJECTIFS OPC**  
Habiller des poissons plats, confectionner un ragoût à blanc

Potage Parisien

---

Jambonnette de caneton à l'orange,  
flan de légumes et pommes noisettes

---

Délice des sœurs Tatin

**jeudi midi**

**05/01**

► **OBJECTIFS SC**  
Réaliser le service du potage au guéridon

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser un appareil à flan salé

Quiche au thon

----

Entrecôte double grillée, beurre Maître d'hôtel,  
frites, poêlée de légumes

----

Crème renversée au caramel

**lundi midi**

**09/01**

► **OBJECTIFS SC**  
Présenter, découper, dresser une viande rouge

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser la cuisson griller en respectant les cuissons

## mercredi midi

# 11/01

### ► OBJECTIFS SC

Napper, mettre en place et découper au buffet

### ► OBJECTIFS OPC

Sauter des poissons panés, confectionner une sauce par déglacage

## SUD-OUEST

### Poitou-Charentes, Aquitaine, Midi-Pyrénées

Mise en bouche : velouté aux cèpes

Jambon cru de pays

---

Carpe au foie gras et tomme du Couserans

façon cordon bleu

OU Entrecôte de bœuf de l'Aubrac au Bleu des causses

---

Pets de nonne, sauce chocolat,

glaces en opposition

## jeudi midi

# 12/01

### ► OBJECTIFS SC

Réaliser la découpe de suprêmes d'agrumes

### ► OBJECTIFS OPC

Réaliser une salade composée tiède

Salade tiède de Saint-Jacques au jus de truffes

---

Curry de volaille riz madras

---

Trilogie d'agrumes

et craquant chocolat

## vendredi midi

# 13/01

### ► OBJECTIFS SC

Connaissance et mise en œuvre des produits, découper un carré

### ► OBJECTIFS OPC

Connaissance et mise en œuvre des produits, pocher des poissons

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Œuf poché et minestrone

---

Limande façon meunière

---

Chouquette rock & roll

## lundi midi

# 16/01

### ► OBJECTIFS SC

Présenter et préparer une darne de poisson en présence du client

### ► OBJECTIFS OPC

Griller un poisson rond

Salade de foies de volaille au vinaigre de framboise

---

Darne de saumon grillée, sauce hollandaise, pommes vapeur, carottes vichy

---

Ile flottante

## LES REGIONS DU NORD

### Picardie – Pas De Calais

Mise en bouche : Crème de lingots du Nord aux crevettes

---

Tartine à l'anguille fumée

OU Chartreuse de harengs fumés et rattes du Touquet  
en croute, infusion de poissons fumés au caramel

---

Carré de Cerf de Fienne sauce gourmande

OU Bar cuit sur peau

---

Ananas flambé

OU Tarte à la cassonade, glace spéculos chantilly

mercredi midi

18/01

► OBJECTIFS SC  
Préparer un fruit,  
flamber des fruits au  
guéridon

► OBJECTIFS OPC  
Habiller un carré de gibier

jeudi midi

19/01

Salade Niçoise

---

Poulet au safran façon bouillabaisse, ratatouille,  
pommes fondantes safranées

---

Tarte Tropézienne

► OBJECTIFS SC  
Réaliser la découpe du  
poulet au guéridon

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser un hors d'œuvre  
froid à base de légumes  
crus et cuits

## DANS LE NOIR

L'équipe des Toques Modernes vous demande  
une confiance aveugle et vous propose  
de développer vos 4 sens pendant  
une soirée dans le noir

Vendredi soir

20/01

► OBJECTIFS SC  
Être capable de préparer  
une prestation à thème et  
guider le client au mieux

► OBJECTIFS OPC  
Faire preuve de créativité

## LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

lundi midi

23/01

► OBJECTIFS SC  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

► OBJECTIFS OPC  
Être capable de s'adapter  
à un mode de restauration  
« Brasserie »

## mardi midi 24/01

► OBJECTIFS SC  
Faire preuve de créativité

► OBJECTIFS OPC  
Faire preuve de créativité

### EL MEXICO !

Farandole TEX MEX

---

Fajitas de poulet

Tacos de bœuf au cactus

---

La banane dans tous ses états

## mercredi soir 25/01

► OBJECTIFS SC  
Travailler en brigade

► OBJECTIFS OPC  
Travailler en brigade

### SOIRÉE pays de l'EST

Mise en bouche : Verrine de soupe froide à la betterave  
et pojarski de saumon

Mini buffet d'entrée

(longe de porc farcie au raifort, sandre en gelée,  
œuf farci aux champignons, carpe en gelée)

Granité à la Vodka

Jambonneau au four et caramélisé à la bière brune

Fromage de brebis chaud façon Crottin de Chavignol  
et sa confiture d'airelles

Assiette gourmande (gâteau au fromage blanc,  
raviole aux myrtilles, karpatka)

## jeudi midi 26/01

► OBJECTIFS SC  
Réaliser la découpe du  
carré de porc au guéridon

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser un hors d'œuvre  
froid à base de légumes  
crus et cuits

Duo de bœuf sur macédoine  
de légumes mayonnaise

---

Carré de porc Bruxellois

---

Brochette de fruits Mikado  
et sauce au chocolat

## vendredi midi 27/01

► OBJECTIFS SC  
S'adapter à une prestation  
clientèle

► OBJECTIFS OPC  
Faire preuve de créativité

Les élèves de TBAC réalisent un travail  
de créativité sur les produits suivants :

Truite de mer pochée

---

Déclinaison autour du pigeon

---

Tartelette de Menton meringuée

## LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

**lundi midi**

**30/01**

► **OBJECTIFS SC**

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► **OBJECTIFS OPC**

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

Déclinaison d'huîtres

---

Fish & Chips

OU

Tartare de canard

---

Symphonie de desserts au buffet

**mardi midi**

**31/01**

► **OBJECTIFS SC**

Être capable d'ouvrir des huîtres, de les dresser et de les commercialiser

► **OBJECTIFS OPC**

Faire preuve de créativité

**DOM – TOM**

Mise en bouche : Accra de morue

---

Carpaccio de marlin fumé

---

Daurade entière rôtie au Caloupilé  
OU Jambon de porcelet au rhum et girofle

---

Bananes flambées

**mercredi midi**

**01/02**

► **OBJECTIFS SC**

Découper un poisson plat à deux filets

► **OBJECTIFS OPC**

Rôtir un poisson, poêler une viande, frire des beignets

**jeudi midi**

**02/02**

Buffet de crudités

---

Poulet cocotte grand mère

---

Cerises flambées

► **OBJECTIFS SC**

Réaliser le flambage des cerises au guéridon

► **OBJECTIFS OPC**

Réaliser la cuisson poêler d'une volaille

vendredi soir

03/02

► OBJECTIFS SC

Mener une prestation à thème et guider le client au mieux de sa dégustation

► OBJECTIFS OPC

Faire preuve de créativité

LA CUISINE DU FUTUR

Venez découvrir quelques classiques revisités version futuriste...

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile »  
*La Physiologie du goût, 1825*

lundi midi

06/02

► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Vous propose ce jour son « Snack Buffet »

Buffet de Crudités

Hot Dog

Kébab

Hamburger

Sandwich

Brownies, Cookies, Milk Shake

mardi midi

07/02

► OBJECTIFS SC

Être capable de commercialiser les produits du jour

► OBJECTIFS OPC

Être capable de réaliser une cuisson grillée

Légumes croquants aux sauces variées

---

« Snacked » Mix Grill

---

Miroir Passion et fruits frais exotiques

jeudi midi

09/02

► OBJECTIFS SC

Réaliser le flambage des pruneaux au guéridon

► OBJECTIFS OPC

Réaliser la cuisson des œufs pochés

Œufs à la gelée et au jambon

---

Longe de porc poêlée lorraine

---

Pruneaux flambés et glace au chocolat

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Déclinaison de betteraves

---

Sole grillée ou meunière et son riz

---

Assiette aux couleurs exotiques

**vendredi midi**

**10/02**

► **OBJECTIFS SC**  
Mener la découpe, le dressage de fruits exotiques et commercialisation

► **OBJECTIFS OPC**  
Habiller et griller un poisson

*Nous vous retrouverons pour d'autres moments gourmands après ces quelques jours de vacances.*

### **LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES**

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

**lundi midi**

**27/02**

► **OBJECTIFS SC**  
Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► **OBJECTIFS OPC**  
Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

Œuf poché portugaise

---

Tartare de bœuf

OU

Côte de bœuf grillée sauce béarnaise

---

Gratin de fruits rouges

OU

Poire pochée sauce chocolat

**mardi midi**

**28/02**

► **OBJECTIFS SC**  
Être capable de trancher une pièce de viande avec os et la commercialiser

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser une cuisson d'un œuf poché

### **SUD-OUEST**

**Poitou-Charentes, Aquitaine, Midi-Pyrénées**

Mise en bouche : Cagouilles en coque croustillante, velouté des bords de Charentes

---

Salade occitane

OU Tarte aux oignons à la Poitevine

---

Gigot d'agneau de Pauillac

OU Chaudrée charentaise

---

Tarte d'Angoulême

OU Parfait glacé à la violette, panure de pistache

**mercredi midi**

**29/02**

► **OBJECTIFS SC**  
Découper un gigot de deux façons

► **OBJECTIFS OPC**  
Confectionner un parfait glacé

## vendredi midi

# 02/03

### ► OBJECTIFS SC

Faire preuve de créativité quant à l'élaboration de tartares

### ► OBJECTIFS OPC

Désosser une épaule d'agneau

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Déclinaison de tartares

---

Epaule d'agneau

---

Nougat glacé

## lundi midi

# 05/03

### ► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

### ► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

## LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?  
OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons  
OU Note glacée

## mardi midi

# 06/03

### ► OBJECTIFS SC

Être capable de réaliser un flambage de crêpes et commercialiser à la clientèle

### ► OBJECTIFS OPC

Habiller un carré d'agneau

Assiette de légumes grillés

OU

Effilochée de crabe aux avocats

---

Pot au feu de canard

OU

Carré d'agneau rôti breton

---

Crêpes flambées au beurre salé

OU

Saint Honoré

## Vendredi soir

# 09/03

### ► OBJECTIFS SC

Mener et guider la réalisation d'une prestation à thème

### ► OBJECTIFS OPC

Faire preuve de créativité

## SOIRÉE CARNAVALS

Découvrez l'ambiance et la gastronomie des plus célèbres carnivals de France et d'ailleurs.

*Amusez vous, le plus beau déguisement se verra offrir son repas*

## LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

## LE BORDELAIS

Salade Landaise au buffet

---

Blanquette de lotte en cocotte

OU Entrecôte double

---

Bananes flambées, cannelés bordelais

OU Bavaois aux fruits

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Risotto au ris de veau

---

Poulet

---

Déclinaison de pommes

## LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

lundi midi

12/03

### ► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

### ► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

mardi midi

13/03

### ► OBJECTIFS SC

S'adapter aux produits disponibles et commercialiser aux clients

### ► OBJECTIFS OPC

Faire preuve de créativité

vendredi midi

16/03

### ► OBJECTIFS SC

Connaissance et commercialisation du produit pomme

### ► OBJECTIFS OPC

Découper une volaille à cru

lundi midi

19/03

### ► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

### ► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

## mardi midi 20/03

► OBJECTIFS SC

S'adapter à une prestation buffet

► OBJECTIFS OPC

Découper une volaille à cru

Saucisson en brioche

----

Blanquette de lapin à la bière

OU

Steak sauté Bercy

----

Buffet de flambages

## mardi soir 20/03

► OBJECTIFS SC

Mener, guider une prestation cocktail dinatoire

► OBJECTIFS OPC

Faire preuve de créativité

### COCKTAIL DINATOIRE

Venez savourer les douceurs du printemps autour d'un repas convivial...

## jeudi midi 22/03

► OBJECTIFS SC

Connaissance et commercialisation du produit pomme

► OBJECTIFS OPC

Réaliser un potage taillé

Potage Parisien

---

Poulet sauté façon vallée d'Auge

---

Déclinaison Normande

## vendredi midi 23/03

► OBJECTIFS SC

Découper du saumon fumé et commercialiser

► OBJECTIFS OPC

Réaliser un parfait glacé

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Saumon fumé

---

Parmentier de canard confit,  
pommes de terre rattes

---

Parfait glacé à la violette

## LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Formule « Top 'Chrono » : 1 Plat au choix + Café

Formule « Selon vos envies » :

Choix du client à la carte

Formule « Tutti » :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Fromage ou Dessert

Assiette des Toqués OU Panier du Marché

---

Interlude du jour OU Terre / Mer du moment

---

Vache, chèvre ou brebis... telle est la question ?

OU Touche finale gourmande OU Verger des saisons

OU Note glacée

lundi midi

26/03

### ► OBJECTIFS SC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

### ► OBJECTIFS OPC

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

## MENU SANDWICHES

Lord Sandwich au buffet

---

Hamburger forestier de canard, confit au foie gras

OU

Pan bagna au saumon et fraiche roquette

---

Fausse madeleine, pour de vrais gourmands...

OU

Chausson d'ananas aux framboises et baies de goji

mardi midi

27/03

### ► OBJECTIFS SC

Réaliser la mise en place et le service au buffet

### ► OBJECTIFS OPC

Connaissance et commercialisation des pains

Friand à la viande et salades mêlées

---

Matelote de poissons

façon bourguignonne

---

Crêpes flambées

jeudi midi

29/03

### ► OBJECTIFS SC

Réaliser le flambage des crêpes au guéridon

### ► OBJECTIFS OPC

Utiliser des PAI en cuisine

*SALON de la GOURMANDISE : Samedi 31 mars - Dimanche 1<sup>er</sup> avril*

**PORTES OUVERTES DU LP SAINT-ANDRÉ : Dimanche 1<sup>er</sup> avril**

mardi midi

03/04

Trilogie de poivrons à la mousse chèvre/ricotta

---

Coq au vin, spätzles

---

Panier de fruits rouges chantilly

### ► OBJECTIFS SC

Mettre en place un guéridon, servir

### ► OBJECTIFS OPC

Réaliser un ragout à brun

## Jeudi midi 05/04

► OBJECTIFS SC  
Servir des profiteroles et accompagnements au guéridon

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser un hors d'œuvre à base de légumes cuits

Achards de légumes  
---  
Goulasch pommes vapeur  
---  
Profiteroles au chocolat

*Nous vous retrouverons pour d'autres moments gourmands après ces quelques jours de vacances.*

## lundi midi 23/04

► OBJECTIFS SC  
Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► OBJECTIFS OPC  
Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

### LA BRASSERIE DES TOQUES MODERNES

Vous propose ce jour son « Snack Buffet »

Buffet de Crudités et  
Mini Hamburgers  
Pana cotta aux fruits, Milk Shake

## mardi midi 24/04

► OBJECTIFS SC  
Fileter une limande frite au guéridon

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser la cuisson frire sur un poisson

Truite de mer pochée en gelée,  
sauce andalouse  
---  
Navarin aux pommes  
OU  
Limande frite Médicis  
---  
Savarin chantilly aux fruits

## mardi soir 24/04

► OBJECTIFS SC  
S'adapter à un type de clientèle « enfants »

► OBJECTIFS OPC  
Faire preuve de créativité

### SOIREE ITALIENNE

Cette soirée est réservée en priorité à la maternelle Joliot Curie de Villerupt

## CORSE

Mise en bouche : Rouelles de saucisson de sanglier

---

Tartare de poissons en duo  
OU Sartagnado comme dans l'île

---

Cabri en sauce senteur du maquis  
OU Sardines farcies aux blettes et au brocciu

---

Fiadone, Fugazzi  
à la confiture de figue,  
OU Salade de fruits, biscuitellus

## mercredi midi

# 25/04

► OBJECTIFS SC  
Commercialiser des produits corses

► OBJECTIFS OPC  
Découvrir et réaliser des plats de la région Corse

Asperges Argenteuil,  
vinaigrette aux herbes

---

Cari poulet, riz sauvage

---

Tulipe de fruits frais et ses accompagnements

## Jeudi midi

# 26/04

► OBJECTIFS SC  
Servir des asperges au guéridon

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser une sauce émulsionnée froide

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Déclinaison d'asperges,  
sauce hollandaise

---

Gigot d'agneau, artichaut

---

Charlotte

## vendredi midi

# 27/04

► OBJECTIFS SC  
Servir et commercialiser des asperges

► OBJECTIFS OPC  
Tourner un artichaut  
Cuire dans un blanc

## SUD-EST

Rhône-Alpes, PACA, Languedoc-Roussillon

Mise en bouche : Marcelline

---

Artichaut vinaigrette  
OU Coupe de salade de crabe

---

Bouillabaisse Marseillaise  
OU Carré d'agneau de Sisteron

---

Entremet abricot, coulis framboise  
OU Tartelette aux noix, glace en accord

## mercredi midi

# 02/05

► OBJECTIFS SC  
Servir en deux temps un plat à base de poissons

► OBJECTIFS OPC  
Réaliser un appareil à bavarois, monter un entremet

## Jeudi midi 03/05

► **OBJECTIFS SC**  
Présenter, préparer et servir une darne de saumon au guéridon

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser la cuisson grillée d'un poisson

Pomelo aux endives et magret de canard

---

Darne de saumon grillée sauce moutarde, épeautre et julienne de légumes

---

Nougat glacé

## vendredi soir 04/05

► **OBJECTIFS SC**  
Faire preuve de créativité

► **OBJECTIFS OPC**  
Faire preuve de créativité

### SOIREE GASTRONOMIQUE

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »  
*Théodore Zeldin*

## mercredi midi 09/05

► **OBJECTIFS SC**  
Découper une viande une viande rouge de biais

► **OBJECTIFS OPC**  
Manchonner une côte, griller une viande rouge

### SUD-EST

#### Rhône-Alpes, PACA, Languedoc-Roussillon

Mise en bouche : Pissaladière

---

Billes de melon au jambon cru  
OU Salade Aixoise

---

Côte de bœuf grillée beurre marseillais  
OU Daurade panée au sésame, pesto

---

Tarte Tropicaine  
OU Coupe glacée abricot façon Melba

## jeudi midi 10/05

► **OBJECTIFS SC**  
Réaliser des quenelles de glace

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser un hors d'œuvre chaud à base de pâte brisée

Quiche au thon et à la ratatouille

---

Poulet sauté chasseur, pommes cocotte et fèves au beurre

---

Fraises Melba

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Déclinaison autour du melon

---

Poulet rôti cocotte Grand Mère

---

Millefeuilles de fraises

**vendredi midi**

**11/05**

► **OBJECTIFS SC**  
Connaissance et commercialisation du produit melon

► **OBJECTIFS OPC**  
Brider et poêler une volaille

Crème froide de betteraves au yaourt  
OU  
Charlotte de melon au jambon de Parme

---

Veau Marengo

OU

Coquelet grillé à l'américaine

---

Tarte aux fraises, chantilly et sorbet

OU

Gâteau Grand Siècle

**mardi midi**

**15/05**

► **OBJECTIFS SC**  
Découper un coquelet au guéridon

► **OBJECTIFS OPC**  
Foncer et cuire une tarte

**MONDE L'Asie**

Mise en bouche : Sushis

---

Tartare revisité

OU Gambas flambé au saké sur lit de salade

---

Poulet « bang bang »

OU Curry de poissons aux légumes

---

Nems de pomme au gingembre, glace indienne  
à la pistache et au safran

OU Perle des indes

**mercredi midi**

**16/05**

► **OBJECTIFS SC**  
Réaliser un tartare de viande, flamber des crustacés

► **OBJECTIFS OPC**  
Découper une volaille à cru, sauter des crevettes

Champignons blancs à la crème  
---  
Emincé de bœuf provençal, spaghetti

---

Mirabelles flambées

**mardi midi**

**22/05**

► **OBJECTIFS SC**  
Réaliser le flambage et commercialiser des mirabelles

► **OBJECTIFS OPC**  
Réaliser un hors d'œuvre froid à base de légumes crus

**mardi soir**  
**22/05**

► **OBJECTIFS SC**

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

► **OBJECTIFS OPC**

Être capable de s'adapter à un mode de restauration « Brasserie »

**SOIRÉE BARBECUE**

Retrouvez-vous le temps d'une soirée conviviale autour des saveurs de grillades et brochettes...

**mercredi midi**  
**23/05**

► **OBJECTIFS SC**

Découper une pièce de viande

► **OBJECTIFS OPC**

Réaliser des œufs brouillés

**CORSE**

Mise en bouche : Toast au boudin noir

---

Assiette de charcuteries corses  
OU Brouillade d'asperges sauvages

---

Bœuf rôti, Verdura di verranu  
OU Rouget aux anchois

---

Tarte mandarine  
OU Coupe de glace, cake aux châtaignes

**jeudi midi**  
**24/05**

► **OBJECTIFS SC**

Lever des suprêmes d'agrumes

► **OBJECTIFS OPC**

Réaliser une crème pâtissière

Salade croquante de fenouil à l'orange

---

Fricassée de volaille à l'ancienne

---

Feuillantine aux fraises,  
crème légère à la pistache

**vendredi midi**  
**25/05**

► **OBJECTIFS SC**

Réaliser une préparation « sauté-déglacé »

► **OBJECTIFS OPC**

Réaliser un sorbet

Les élèves de TBAC réalisent un travail de créativité sur les produits suivants :

Brochette créole

---

Steak au poivre flambé

---

Tulipe et sorbets maison



# Cercles Culinaires

**L**e lycée Saint-André a signé depuis plusieurs années une convention d'agrément avec le Cercle Culinaire de Rennes.

De par celle-ci, le lycée bénéficie de l'appellation Cercle Culinaire agréé, qui permet à toutes personnes de s'inscrire pour participer à des cours de cuisine, de boulangerie, de pâtisserie, d'œnologie et de restaurant.

Vous trouverez ci-joint les thèmes du programme pour l'année 2011-2012.

**Pour tout renseignement**, merci de vous adresser exclusivement à :

**M. Lallement Philippe**

Mail : [cercleculinaire64.ottange@yahoo.fr](mailto:cercleculinaire64.ottange@yahoo.fr)

Mobile : 06.50.97.64.85


**Pour plus de détails** rendez vous sur :

[www.cercleculinaire.com](http://www.cercleculinaire.com) puis "cours de cuisine... ailleurs", puis "cercle 39" ou sélectionnez "Ottange" dans la liste déroulante.

Thèmes pour l'année 2011-2012



ANNÉE 2011	DURÉE SÉANCE	ATELIER CUISINE	ATELIER BOULANGERIE PÂTISSERIE	ATELIER RESTAU
16 Sept.	18h30-22h30			Œnologie Vins du Jura et de Savoie
17 Sept.	8h30-12h30	Les coquilles St-Jacques et le beurre		
05 Oct.	8h30-12h30	Les tartes salées et le beurre		
07 Oct.	18h30-22h30	Les soupes repas aux légumes		Œnologie Vins de Suisse et d'Italie
08 Oct.	8h30-12h00	Journée découverte à la ferme		
04 Nov.	18h30-22h30	Les terrines et pâtés chauds ou froids		
05 Nov.	8h30-15h00	Le beurre festif		
18 Nov.	18h30-22h30	Petites bouchées salées et sucrées	Découverte du pain et de la fermentation	Œnologie Vins de Provence et Corse
10 Dec.	8h30-12h30	Le foie gras	Des galettes d'ici et d'ailleurs...	
ANNÉE 2012	DURÉE SÉANCE	ATELIER CUISINE	ATELIER BOULANGERIE PÂTISSERIE	ATELIER RESTAU
13 Janv.	18h30-22h30	Les desserts glacés	Découverte du pain et de la fermentation	
14 Janv.	8h30-15h00	Les poissons en papillote	Les Macarons	
10 Fev.	18h30-22h30	Des crêpes parfumées de beurre	Découverte du pain et de la fermentation	
07 Mars	8h30-12h30	Desserts glacés (enfants et parents)		
14 Mars	8h30-12h30	Cuisinez avec les huiles essentielles		
16 Mars	18h30-22h30	Les Sushis salés et sucrés		
17 Mars	8h30-12h30	Petites cocottes et petits plats Pyrex		
21 Mars	8h30-12h30	Des crêpes parfumées (enfants et parents)		
23 Mars	18h30-22h30	Les coquilles St-Jacques et le beurre		
24 Mars	8h30-12h30	Petites bouchées salées et sucrées	Les mignardises sucrées	
28 Mars	8h30-12h30	Le soja en cuisine		
04 Avr.	8h30-12h30	Menu de Chefs pour Pâques		
28 Avr.	8h30-12h30	Cuisinez malin et emportez votre plat	Les entremets d'anniversaire	Mini tartares et cocktails Sympa... l'Apéro-repas !
12 Mai	8h30-12h30	Cuisinez les légumes au WOK		Les fleurs et la décoration en restaurant
26 Mai	8h30-15h00	La cuisine Orientale		
02 Juin	8h30-15h00	Le beurre réhausse les desserts		

The background is a solid red color with intricate white line art. The patterns consist of large, flowing swirls, some containing stylized leaves or petals. There are also dotted lines that follow the curves of the swirls, creating a sense of movement and depth. The overall aesthetic is elegant and decorative.

NOUS VOUS REMERCIONS DE  
VOTRE PRÉSENCE CONTINUELLE  
AU SEIN DE NOTRE RESTAURANT  
D'APPLICATION AFIN QUE NOS  
ÉLÈVES PUISSENT PARFAIRE  
LEUR FORMATION ET NOUS  
VOUS DISONS À BIENTÔT EN  
SEPTEMBRE 2012 POUR DE  
NOUVELLES DÉGUSTATIONS.