

RESTAURANT D'APPLICATION

Janvier > Février 2025

LIVRET DES MENUS



POLITIQUE TARIFAIRE

Le prix des menus varie selon les produits utilisés, le nombre de plats et la formule boissons comprises ou non.

Merci de vérifier les tarifs indiqués sur chaque menu du programme avant de réserver.

Extrait du B.O. du 23/11/95

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuels variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.



RESERVATION

Les réservation se font à l'accueil du lycée des Métiers le Corbusier ou par téléphone au

03.23.73.06.06

(à partir de 13h00)

Pour des raisons pédagogiques, nous ne pouvons garantir votre réservation.

Absences, projets, convocations...peuvent être la cause d'annulation de réservation.

Merci de réserver uniquement si vous êtes sûr d'être disponible le jour du repas.

Un rappel téléphonique aura lieu la veille de votre réservation.



HORAIRES

Repas du midi :

> arrivée entre 12h00 et 12h15
> départ avant 14h00

Repas du soir :

> arrivée entre 19h00 et 19h15
> départ avant 21h30



ACCES

L'accès au restaurant d'application se fait par le portillon situé sur la droite de l'entrée des élèves.

Un interphone vous permettra d'appeler le restaurant pour ouvrir à distance ce portillon.



NOUS SUIVRE



lecorbusier-soissons.ac-amiens.fr



@LTHLeCorbusier



lycee_hotelier_soissons

NEW!

Lycée des métiers
LE CORBUSIER SOISSONS

MENUS DU 13/01 AU 17/01

MIDI

SOIR

LUNDI 13/01

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 14/01

RESTO 1 **GASTRONOMIE**

20 €

Royale de Saint-Jacques,
tagliatelles de légumes
et coulis de crustacés

/
Darne de saumon, marinière de
coquillages, légumes d'hiver

/
Plateau de fromages

/
Dessert passion coco

RESTO 2 **CORBU'BISTRO**

12 €

Dos de cabillaud meunière,
pommes persillées,
flan de carottes

/
Galette croustillante



SERVICE EN
1H00 POSSIBLE



1 verre de vin compris

MERCREDI 15/01

EXAMENS

Tables de 2 couverts

Verrine crevettes cocktail

/
Fricassée de volaille à la bière,
riz pilaf, flan de légumes et
courgettes tournées

/
Galette des rois
Ou
Tiramisu



Boissons Comprises

17.5 €

JEUDI 16/01

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI 17/01

CORBU'BISTRO

Blanquette de veau aux
champignons des bois,
riz Créole

/
Galette croustillante



SERVICE EN
1H00 POSSIBLE



1 verre de vin compris

12 €

RESTAURANT FERMÉ

MENU DES ÎLES

Tartare de poissons
au lait de coco

/
Poulet boucané,
frites de patate douce, maïs grillé

/
Ananas flambé,
sorbet passion

17.5 €

LE SOLEIL AVANT L'HEURE

Soupe au pistou

/
Côte de bœuf au romarin,
pommes croquettes

/
Tropézienne

20 €

SOIRÉE ORIENTALE

(dans le cadre d'un financement
d'un voyage pédagogique en Alsace)

L'inopiné du Maroc
et son amuse-bouche

/
Maakouda, brick farcie, aubergine
au cumin, salade méchouia,
chakchouka

/
Couscous à partager

/
Gourmandises orientales



Boissons Comprises

35 €

RESTAURANT FERMÉ

MENUS DU 20/01 AU 24/01

MIDI

SOIR

LUNDI 20/01

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 21/01

RESTO 1

GASTRONOMIE

20 €

Royale de St-Jacques, tagliatelles
de légumes et coulis de crustacés

/
Darne de saumon, marinière de
coquillages, légumes d'hiver

/
Plateau de fromages

/
Dessert passion coco

RESTO 2

CORBU'BISTRO

17.5 €

Potage Dubarry,
œuf poché, éclats de chou-fleur

/
Veau rôti, jus corsé, carotte Vichy,
pommes de terre en purée

/
Intermède fromager

/
Dessert autour du chou

MERCREDI 22/01

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI 23/01

GASTRONOMIE

17.5 €

Spirale de limande,
velouté dieppoise

/
Côte de porc double du Pays
Basque aux 2 moutardes, pâtes
fraîches et sucrines braisées

/
Omelette norvégienne

VENDREDI 24/01

CORBU'BISTRO

15 €

Oeuf juste poché,
velouté Choisy, quelques croûtons

/
Rôti de dinde à la moutarde,
pommes de terre en purée,
flan de carottes

/
Tarte aux agrumes

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

GASTRONOMIE

25 €

Amuse bouches du jour

/
Consommé de volaille,
œufs mollets de caille
ou

Risotto 'Al nero di seppia'

/
Sole meunière,
pommes fondantes à la dulse

/
Barre chocolat cacahuètes

/
Mignardises

LA CUISINE DE RAYMOND OLIVER
Grand cuisinier français du XXème siècle

Beignets aux fromages
et petit consommé

/
Kouloubiac de saumon Colette

/
Steak au poivre, pommes
fondantes, courges grillées

/
Chariot de fromages

/
Crêpe soufflée à l'orange

30 €

MENUS DU 27/01 AU 31/01

MIDI

SOIR

LUNDI 27/01

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 28/01



SERVICE EN
1400 POSSIBLE

CORBU'BISTRO

Dos de cabillaud meunière,
pommes persillées,
flan de carottes
/
Galette croustillante



1 verre de vin compris

12 €

MERCREDI 29/01

RESTO 1

EXAMENS

Tables de 2 et 4 couverts

Mousseline d'églefin,
crème de cresson
/
Filet mignon de porc, riz pilaf aux
champignons et sauce au Porto
/
Sablé breton
et ananas caramélisé

17.5 €

RESTO 2

GASTRONOMIE

Œufs mollets Florentine
/
Magret de canard au poivre vert,
jardinière de légumes,
pommes de terre sautées
/
Tarte en bande aux fruits

17.5 €

JEUDI 30/01

EXAMENS

Tables de 2 et 4 couverts

Mousseline de merlan à la
boulonnaise,
potage parmentier
/
Côte de veau double à la crème et
aux pleurotes, pommes
fondantes et légumes glacés
/
Tarte fine aux pommes,
glace vanille

17.5 €

VENDREDI 31/01



SERVICE EN
1400 POSSIBLE

CORBU'BISTRO

Blanquette de veau à l'estragon,
champignons et riz Créole
/
Tarte aux amandes et agrumes



1 verre de vin compris

12 €

RESTAURANT FERMÉ

GASTRONOMIE

Ravioles d'escargot
à la crème d'ail
/
Lapin farci aux courgettes,
polenta aux herbes
et jus safrané
/
Mille feuilles pistache framboise

17.5 €

MENU DES ÎLES

Tartare de poissons
au lait de coco
/
Poulet boucané,
frites de patate douce,
maïs grillé
/
Ananas flambé,
sorbet passion

17.5 €

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

MENUS DU 03/02 AU 07/02

MIDI

SOIR

LUNDI 03/02

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 04/02

CORBU'BISTRO

Potage Dubarry,
œuf poché, éclats de chou-fleur
/
Veau rôti, jus corsé, carotte Vichy,
pommes de terre en purée
/
Intermède fromager
/
Dessert autour du chou

MERCREDI 05/02

RESTO 1

EXAMENS

Tables de 2 et 4 couverts

Ravioles de poissons et crevettes,
bouillon à la coriandre
/
Magret de canard, garniture
grand-mère et jus corsé
/
Comme une omelette
norvégienne à la framboise

RESTO 2

TRADITION

Ficelle Picarde
/
Côtes de porc double du Pays
Basque à la bière, endives
braisées, pommes Duchesse
/
Charlotte aux pommes, crème
anglaise à la chicorée

JEUDI 06/02

EXAMENS

Tables de 2 et 4 couverts

Mousseline de merlan au curry,
potage Crécy
/
Côte de veau double à la crème et
morilles, gratin de pomme de terre
et légumes glacés
/
Tarte fine à l'ananas,
glace vanille

VENDREDI 07/02

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

EXAMENS BLANCS BTS

Tables de 6 couverts maximum

Le menu et la thématique (repas
assis, cocktail déjeunatoire,
buffet....) ne peuvent pas vous être
communiqués à l'avance.

Les examens blancs constituent un
moment important pour nos
élèves, nous vous remercions par
avance pour votre présence.

EXAMENS BLANCS BTS

Tables de 6 couverts maximum

Le menu et la thématique (repas
assis, cocktail déjeunatoire,
buffet....) ne peuvent pas vous être
communiqués à l'avance.

Les examens blancs constituent un
moment important pour nos
élèves, nous vous remercions par
avance pour votre présence.

MENUS DU 24/02 AU 28/02

MIDI

SOIR

LUNDI 24/02

MARDI 25/02

MERCREDI 26/02

JEUDI 27/02

VENDREDI 28/02

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

CORBU'BISTRO

Sauté de veau aux poivrons,
gratin de pommes de terre
/
Assiette de fromages affinés
et accompagnements
/
Tarte aux myrtilles,
coulis des bois

15 €

RESTAURANT FERMÉ

GASTRONOMIE

Tarte fine aux légumes et
parmesan
/
Magret de canard en croûte
d'olives, pommes grenailles
à la fleur de sel
/
Crêpes Suzette

17.5 €

GASTRONOMIE

Ravioles d'escargot
à la crème d'ail
/
Lapin farci aux courgettes,
polenta aux herbes
et jus safrané
/
Mille feuilles pistache framboise

17.5 €

GASTRONOMIE

Amuse bouches du jour
/
Filet de truite fumé à chaud
/
Selle d'agneau rôtie,
gnocchis et betteraves
/
Sablé à la châtaigne, crème de
marron comme un mont blanc
ou
Tarte Tatin
/
Mignardises

23 €