

Menus 2024-2025

La Table d'Auguste

Menus présentés par la filière Hôtellerie-Restauration du lycée Auguste BARTHOLDI

Des élèves et des équipes impliqués pour vous réserver le meilleur accueil



De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise !

Guy de Maupassant



Comment nous contacter ?

📍 142 rue Denis Papin 76360 BARENTIN

ddfpt.0760007v@ac-normandie.fr

<https://bartholdi-lyc.spip.ac-normandie.fr>

 **CvIBartholdi**

Informations et Réservations au 02 32 94 96 96

NOS TARIFS		Lundi, Mardi, Jeudi – Midi Vendredi – Midi et/ ou soir
Déjeuner <i>Arrivée impérative entre 12 h 00 et 12 h 30</i>	14 € Entrée/ plat/ dessert	
Dîner <i>Arrivée impérative entre 19 h 00 et 19 h 30</i>	24 € Boissons non comprises	

Tarifs indicatifs sauf pour les menus spéciaux (examens, repas à thèmes...)

Attention : Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements et/ ou le coût des denrées

Règlement par carte bancaire à privilégier

Bienvenue à la Table d'Auguste !

Les élèves de CAP et de BAC PRO du lycée Auguste Bartholdi ont le plaisir de vous accueillir à La Table d'Auguste où ils vous font découvrir leur professionnalisme naissant.

Les équipes vous remercient pour votre indulgence et votre précieuse participation dans les parcours de formation.

FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

Les paiements sont effectués sur place, en espèces, chèque ou carte de crédit

Acompte de 10 % à verser le jour de la réservation pour les groupes

Les tickets restaurants ne sont pas acceptés

L'organisation du restaurant est dictée par des contraintes pédagogiques : conception des menus, horaires d'ouverture et de fermeture...

Aussi, nos menus sont planifiés avant les congés d'été mais certains impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute. Nous vous prions d'avance de bien vouloir nous en excuser.

Nous pouvons proposer des prestations de groupes pour des repas/ séminaires jusqu'à 40 personnes avec accueil café, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

Notre restaurant fonctionne uniquement sur réservation, effectuée au plus tard, à 10 heures, le jour J.

Pour toutes demandes de renseignements, n'hésitez pas à contacter Gaëlle GAUTIER, Directrice déléguée aux formations professionnelles : ddfpt.0760007v@ac-normandie.fr.

Au plaisir de vous retrouver à La Table d'Auguste,

Jeudi 26 septembre 2024

La brasserie de La Table d'Auguste

Gaspatcho de poivrons au chèvre frais

Mixed grill sauce Choron, pommes paillason

Mousse au chocolat noir et griottes

Vendredi 27 septembre 2024 - Dîner

Fraîcheur de céleri branche
à l'estragon et roquefort

Selle d'agneau laquée aux parfums de badiane
et légumes cuisinés

Assiette de fromages de nos régions

Plaisir caramel

Jeudi 03 octobre 2024

La brasserie de La Table d'Auguste

Crumble de potiron au parmesan

Blanquette de dindonneau
aux légumes primeurs

Grecque de pommes et noix au sirop d'érable



Vendredi 04 octobre 2024 - Dîner

Les impressionnistes en 5 tableaux

Verrine de moules au curry

Reflets de nos gourmandises régionales

Feuilleté de Neufchâtel à la douceur de pomme

Estouffade de bœuf au cidre de Normandie

Œuf à la neige inversé et disque de caramel

*Tarif spécifique : 30 € boissons incluses
(1 apéritif, 2 verres de vin, café ou thé)*

Jeudi 10 octobre 2024

La brasserie de La Table d'Auguste

Soupe froide de petits pois à la menthe

Rognons de veau sautés,
champignons et Madère

Passion bavarois

Vendredi 11 octobre 2024 - Dîner

Ravioles d'escargots à la crème d'ail

Suprême de barbu farci, beurre de piperade,
damier de légumes

Assiette de fromages de nos régions

Verrine de pain d'épices et mousse de fromage
blanc au curaçao

Du 21 octobre au 03 novembre inclus



Mardi 05 novembre 2024

Velouté de pois menthe poivrée,
toast de jambon sec et chèvre

Suprême de volaille poché, bouillon thaï,
mousseline P de T wasabi

Coupe glacée traditionnelle selon votre envie

Jeudi 07 novembre 2024

La brasserie de La Table d'Auguste

Quenelles de la mer sauce crustacés

Fricassée de volaille au Riesling, riz arlequin

Tartelette aux kiwis

Vendredi 08 novembre 2024

Salade de chèvre chaud

Suprême de volaille forestier sauce Chablis,
Crapiaux du Morvan

Tarte vigneronne aux poires

Vendredi 08 novembre 2024 - Dîner

Rouleau de magret fumé aux cerises

Foie de veau au bacon, beurre noisette et
écrasé de pommes de terre au fenouil

Assiette de fromages de nos régions

Aumônière de fruits frais et coulis de passion

Mardi 12 novembre 2024

Palette de charcuteries

Cabillaud demi sel meunière, coco à la bretonne

Singapour revisité, caramel beurre salé

Vendredi 15 novembre 2024 - Dîner

Raviole de crevettes, nage saveurs thaï

Râble de lapin farci shiitake, coulis wasabi,
Pak choï et nouille sautées

Le fromage du terroir

Fruits façon Melba

Mardi 19 novembre 2024

Velouté de potimarron aux lentilles corail
et lait de coco

Lasagnes végétariennes aux légumes du
soleil/ricotta ; salade aux herbes

Pana cotta tropicale

Vendredi 22 novembre 2024 - Dîner

Soirée Bourguignonne

Œufs en Meurette

Poulet Gaston Gérard
et écrasé de pomme de terre ail et Comté

Le fromage du terroir

Palette Bourguignonne : Flamusse, Fondant
framboise/crémant, Poire dijonnaise

*Tarif spécifique : 30 € boissons incluses
(1 apéritif, 2 verres de vin, café ou thé)*

Mardi 26 novembre 2024

Avocat cocktail

Bavette d'ail, cœur coulant de polenta,
Coulis poivrons/tapenade

Cœur coulant « Tout Chocolat »



Vendredi 29 novembre 2024 - Dîner

Tartare de saumon
Couscous de lotte et crevettes aux agrumes
Le fromage du terroir
Variation autour de la banane

Mardi 03 décembre 2024

Salade Périgourdine
Pavé de sandre glacé à l'aïoli,
riz et petits légumes
Cygne vanille, coulis chocolat

Jeudi 05 décembre 2024

Pressée de tomates macédoine
et rillettes de thon
Choucroute alsacienne
Mousseline légère d'ananas au rhum vieux

Vendredi 06 décembre 2024 - Dîner

Brouillade d'œufs à la crème de courgette et
coulis poivrons, tapenade
Dos de cabillaud glacé à l'aïoli, bayaldi de
légumes provençaux
Le fromage du terroir
Tarte tropézienne

Mardi 10 décembre 2024

**Le repas de Noël
de la Table d'Auguste**

Bisque d'Étrilles, ravioles de champignons
Sauté de porc façon gibier, pomme fruit/ aïelles,
mousseline de panais
Omelette surprise

*Tarif spécifique : 25 € boissons incluses
(1 apéritif, 2 verres de vin, café ou thé)*

Jeudi 12 décembre 2024 - Dîner

La brasserie de La Table d'Auguste

Crème d'artichaut, tomate et basilic
Darne de saumon, beurre noisette
aux câpres et pommes persillées
Crème saveur caramel

Vendredi 13 décembre 2024 - Dîner

Menu de Noël

Tartare de thon rouge et poulpe croustillant,
saveurs du Siam
Souris d'agneau braisée aux citrons confits,
ragoût de fèves en écrasé
Le fromage du terroir
Crêpe soufflée pommes/caramel, granité
calvados

*Tarif spécifique : 30 € boissons incluses
(1 apéritif, 2 verres de vin, café ou thé)*

Du 23 décembre au 05 janvier inclus





Vendredi 10 janvier 2025

Millefeuille de chèvre et betterave
Colombo de porcelet, purée vanillée
Galette des rois

Mardi 14 janvier 2025

Risotto de crevettes et moules,
émulsion de gambas
Rouget grillé genevoise, écrasé de haricots
blancs//chorizo paprika
Carpaccio de fruits frais

Vendredi 17 janvier 2025

Muffin d'andouille et Livarot, mâche,
fraîcheur pommes céleri au calvados
Petite marmite dieppoise, pomme vapeur
Tarte soufflée aux pommes.

Jeudi 23 janvier 2025

La brasserie de La Table d'Auguste
Crème froide de betterave au chèvre
Filet de limande meunière, sauce mousseuse,
pommes anglaises et purée de céleri rave
Œuf à la neige

Mardi 07 janvier 2025

Cheesecake aux crevettes
Jambonnette de volaille en tandoori, compotée
fenouil/courgette à l'anis. Raïta
Galette chocolat/poires caramélisées

Vendredi 10 janvier 2025 - Dîner

Foie gras poêlé aux biscuits roses et ratafia
Jambonnette de volaille aux langoustines,
riz sauvage et croustillant de céleri
Assiette de fromages de nos régions
Tatin de mangues parfumée au gingembre

Jeudi 16 janvier 2025

La brasserie de La Table d'Auguste
Œuf cocotte au saumon, crème et ciboulette
Couscous aux saveurs marocaines
Faisselle et compotée de cerises au Kirsch

Vendredi 17 janvier 2025 - Dîner

Crèmeux glacé de courgettes
et crostinis au roquefort
Râble de lapin farci à la provençale,
linguines sautés à l'ail
Assiette de fromages de nos régions
Bavarois exotique
et tuile caramélisée aux amandes

Vendredi 24 janvier 2025

Velouté Dubarry aux coquillages de nos côtes
Médailles de veau paprika,
tagliatelles de légumes ; Knödels
Poire Belle Hélène

Vendredi 24 janvier 2025 - Dîner

Œuf nuage sur sa fricassée des bois
Ris de veau braisés, petits légumes persillés et risotto de fèves
Assiette de fromages de nos régions
Gratin soufflé de mandarines

Jeudi 30 janvier 2025 - Dîner

La brasserie de La Table d'Auguste
Galette océane
Epaule d'agneau façon tajine
Mousse de pommes au whisky et chips de carambar

Vendredi 31 janvier 2025

Salade de choucroute crue, cervelas rôti
Coq au riesling, spätzle
Dampfnüdle ;Linzertorte ; streusel



Vendredi 31 janvier 2025 - Dîner

Gratin de salsifis à la savoyarde
Paupiette de merlu au vermouth et aux légumes croquants
Assiette de fromages de nos régions
Terrine d'agrumes au Vin Liqueureux, coulis d'oranges et petites madeleines

***Vacances d'hiver
du 08 février au 24 février 2025***



Mardi 25 février 2025

Makis maïs, émulsion mangue
Râmen au miso, tofu sauté
Yaourt façon Stracciatella aux fruits

Jeudi 27 février 2025

La brasserie de La Table d'Auguste
Cappuccino de petits pois et chantilly poivrée
Cassoulet toulousain
Crème caramélisée

Vendredi 28 février 2025

Avocat cocktail
Pavé de bœuf poivre vortspéféry, gaufre de pomme de terre
Tarte Yport

Vendredi 28 février 2025 - Dîner

Gratinée au Porto et son œuf cocotte
Médaille de veau cressonnière
Assiette de fromages de nos régions
Tartelette périgourdine aux noix

Mardi 04 mars 2025

Poke bowl au saumon

Suprême de volaille sauté à la tapenade,
haricots verts gratinés au basilic

Quatre quarts aux pommes façon Tatin,
caramel au sirop d'érable

Jeudi 06 mars 2025

La brasserie de La Table d'Auguste

Quiche chèvre et lardons

Bavette d'ail sauté sauce roquefort, pommes
sautées et poêlée artichauts-champignons

Gaspacho de fruits rouges épicé

Vendredi 07 mars 2025

MENU EXAMEN
1^{ère} BAC PRO



Tarif spécifique : 17 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement 2 tables de 4 ou 6

Vendredi 07 mars 2025 – Dîner

Velouté vert au wasabi

Langue de bœuf sauce piquante
et son duo de pommes frites

Assiette de fromages de nos régions

Omelette norvégienne flambée

Lundi 10 mars 2025

Œufs à la crème et saumon fumé

Carré d'agneau printanier

Pêche Melba ou Poire Belle Hélène

Mardi 11 mars 2025

Bavarois d'avocat et saumon fumé,
crème de vodka à l'aneth

Côte de porc au sautoir, churros de pomme de
terre et flan ; Jus tranché estragon

Trio de sorbets

Jeudi 13 mars 2025

MENU EXAMEN
2^{ème} année CAP



Tarif spécifique : 17 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2

Vendredi 14 mars 2025

MENU EXAMEN
1^{ère} BAC PRO



Tarif spécifique : 17 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2 ou 4

Vendredi 14 mars 2025 – Dîner

Feuilleté d'asperges aux perles roses

Mignon de veau aux morilles,
flan de brocolis et pommes croquettes

Assiette de fromages de nos régions

Gaspacho de poires et croûtons briochés

Lundi 17 mars 2025

Assiette du bouchon

Cabillaud et purée de
pomme de terre à l'huile d'olive

Tarte alsacienne aux fruits

Mardi 18 mars 2025

Mini-Wrap au surimi

Gougeonnettes de poisson, tartare ;
Cromesquis riz/courgettes

Tajine d'ananas, cigare amandes
et glace Bourbon

Jeudi 20 mars 2025

MENU EXAMEN
2^{ème} année CAP



Tarif spécifique : 17 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2

Vendredi 21 mars 2025 – Dîner

ESCALE EN BORD DE MER

Blinis de l'océan

Cannelloni de concombre à la mousseline de
saumon

Espadon grillé mangue et miel, légumes salsa

Le p'tit mousse et son caribbean coffee

Tarif spécifique : 30 € boissons incluses
(1 apéritif, 2 verres de vin, café ou thé)

Lundi 24 mars 2025

Cannelloni concombre saumon

Pavé de bœuf et galette de pomme de terre

Café/thé gourmand de notre région



Mardi 25 mars 2025

Tarte de moules et crevettes, crème de pistou

Mignon de porc sauté aux épices et coco,
tagliatelles à l'asiatique

Salade de fruits frais et sa brioche

Jeudi 27 mars 2025

MENU EXAMEN
Terminale BAC PRO



Tarif spécifique : 17 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2 ou 4

Vendredi 28 mars 2025

**MENU EXAMEN
Terminale BAC PRO**



Tarif spécifique : 17 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2 ou 4



Du 05 au 22 avril 2025

Mardi 22 avril 2025

Méli-Mélo Normand

Pavé de bœuf poivre vortspéféry,
gaufre de pommes de terre

Tarte Yport

Vendredi 25 avril 2025

Crevettes flambées

Pavé de cabillaud sauce hollandaise,
risotto safrané/carottes glacées

Pavlova fruits rouges et combawa

Lundi 28 avril 2025

Œufs à la crème et saumon fumé

Carré d'agneau printanier

Banana Split ou Bavarois du jour

Mardi 29 avril 2025

Antipasti méditerranéen

Carré de porc en croûte de chorizo,
flan poivrons, gratin dauphinois

Aumonières de pommes coulis fruits rouges

Lundi 05 mai 2025

Petite assiette de tapas

Cabillaud et sa purée de pomme
de terre à l'huile d'olive

Tarte alsacienne aux fruits

Mardi 06 mai 2025

Œufs brouillés. Sauce acidulée

Piperade comme une paëlla
Filet de canard réglisse, polenta abricot et
chutney de courgette

Café/Thé gourmand « Aux saveurs tropicales »

Lundi 12 mai 2025

Cannelloni concombre saumon

Pavé de bœuf et galette de pomme de terre

Café/thé gourmand exotique

Mardi 13 mai 2025

Assiette de melon à l'italienne

Carbonade de bœuf flamande, pommes frites

Crème brûlée banane et cardamome,
craquelin au amandes

Vendredi 16 mai 2025

Brick de crevettes coriandre, crème de mojito

Poulet grillé abricot/Bourbon
Légumes grillés et écrasé de patate douce

Déclinaison autour de la fraise

Lundi 19 mai 2025

Petit tartare de bœuf aux fraises

Epaule en façon tajine

Choux Chantilly

Mardi 20 mai 2025

Tartelette échalote, mousse de chavignol,
jus de poulet

Poulet grillé abricot/Bourbon
Brochette de légumes grillés et patate douce

Carpaccio de fruits frais

Mardi 27 mai 2025

Crème de poivron rouge, aux coques

Tartare de bœuf, pommes coin de rue

Profiterole minute, ganache cacao

Les équipes vous remercient pour votre présence à leur table et votre précieuse collaboration dans les parcours de formation des élèves.

Au plaisir de vous retrouver lors de la prochaine année scolaire...

La Table

d'Auguste

