

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

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

Nos Menus



La Table
d'Auguste

2026-2027

Informations et Réservations

02 32 94 96 96

📍 142 rue Denis Papin 76360 BARENTIN

ce.0760007v@ac-normandie.fr - <https://bartholdi-lyc.spip.ac-normandie.fr>



Menus publiés le 09 septembre 2027

Ouverture de La Table d'Auguste du mardi 22 septembre 2026 au vendredi 21 mai 2027

Le calendrier d'ouverture pourra toutefois être ajusté en fonction de l'avancement de la finalisation du nouvel aménagement

LES 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 Boissons non comprises
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

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

Paielements à effectuer sur place, en espèces, chèque ou carte de crédit

Règlement par carte bancaire à privilégier - Tickets restaurants non acceptés

Pour les groupes : acompte de 10 % à verser le jour de la réservation, encaissé en cas d'annulation non confirmée au plus tard 1 semaine avant la date de réservation

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

Mardi 22 septembre 2026

Melon à l'italienne
Pavé de saumon au beurre blanc
Fondue de poireaux et son riz pilaf
Salambo

Vendredi 25 septembre 2026 - Dîner

Nage océane au thé jasmin
Râble de lapin farci champêtre et lasagnes de courgettes
Fromages de nos régions
Millefeuille de poires et crèmeux de marrons

Mardi 29 septembre 2026

Assiette de charcuterie
Veau Marengo
Pommes fondantes
Éclair Café/Chocolat

Vendredi 02 octobre 2026 - Dîner

Croustade d'œufs brouillés au chorizo
Pavé de sandre au vin rouge, embeurrée de chou et pommes persillées
Fromages de nos régions
Gratin soufflé de mandarines

Mardi 06 octobre 2026

Quiche Lorraine
Poulet au thym
Pommes Grenailles et tomates provençale
Pommes flambées au calvados

Vendredi 09 octobre 2026 - Dîner

Tartare de canard à l'orange
Tronçon de barbu rôti, jus de volaille et riz Arlequin
Fromages de nos régions
Brioche façon pain perdu, sauce caramel et glace rhum-raisins

Mardi 13 octobre 2026

Crevettes en amoureuses
Carré de Porc Rôti
Haricots vert fagot et purée de Patates douces
Tarte citron Meringuée



**Du 17 octobre au
1er novembre inclus**

Mardi 03 novembre 2026

Oeufs Florentines

Entrecôtes Double
Tian de Légumes et écrasé de Pommes de terre

Pêche Melba

Vendredi 06 novembre 2026

Emietté de boudin noir aux pommes

Poulet à l'Américaine, sauce Choron
Pommes pailles et tomates provençales

Miroir mangue-framboises
et mousse de Curaçao

Vendredi 06 novembre 2026 - Dîner

Champignons à la grecque,
sauce mousseuse aux épices et œuf poché

Paupiette de volaille et légumes d'automne

Assiette de fromages

Assiette de fruits exotiques sorbet ananas

Lundi 09 novembre 2026

Crème de choux fleur aux coquillages

Filet mignon de porc à l'orange
mousseline de butternut

Tartare de fruits et son sorbet

Mardi 10 novembre 2026

Bruschetta mozzarella et huile d'olive

Escalope de Volaille Milanaise

Tagliatelles basilic

Tiramisu

Vendredi 13 novembre 2026

Gratinée d'oignons caramélisés

Langue de bœuf sauce piquante,
pommes Pont-neuf

Mousse au chocolat noir et chutney de mangue

Vendredi 13 novembre 2026 - Dîner

Salade italienne

Tournedos de lotte au lard, risotto façon paella

Assiette de fromages

Entremets chocolat praliné

Lundi 16 novembre 2026

Salade de chèvre chaud

Gougeonnets merlan,
sauce tartare risotto pesto

Choux chantilly caramélisés

Jeudi 19 novembre 2026

Salade fraîcheur

Bavette à l'échalote, pommes croquettes,
légumes glacés

Pana Cotta vanille, coulis de fruits rouges

Vendredi 20 novembre 2026

Flambée de crevettes à l'Armagnac

Ballotin de volaille terre
et mer et légumes glacés

Profiteroles au Nutella

Vendredi 20 novembre 2026 - Dîner

Crème de cèpes aux châtaignes
Bonbon de foie gras

Magret de canard aux poires
Crêpes de céleri

Salade de chèvre chaud

Pêche melba

Lundi 23 novembre 2026

Œufs mollet craquant bourguignonne

Pavé de lieu jaune glacé à l'aïoli,
risotto de champignons

Poire Belle Hélène

Jeudi 26 novembre 2026

Salade de chicons au Maroilles

Carbonnade Flamande, frites

Tarte au suc, glace nutella

Vendredi 27 novembre 2026 - Dîner

Crevettes en amoureuses

Pavé de bar en croute de champignon
Endive dorée et hollandaise provençale

Assiette de fromages

Soufflé renversé au fromage blanc et citron vert,
caramel de passion

Lundi 30 novembre 2026

Toast de maroilles et ses endives

Gougeonnettes de poulet coco, riz madras,
crème de volaille

Paris Brest

Jeudi 03 décembre 2026

Charcuterie de nos terroirs

Petite marmite dieppoise
Pommes vapeur

Millefeuille pistaches et framboises

Vendredi 04 décembre 2025 - Dîner

Un avant-gout de Noël

Gravlax de saumon, blinis
et crème fouettée à l'aneth

Carré d'agneau persillée,
gratin dauphinois à l'ail fumé

Assiette de fromages

Pommes flambées au Calvados accompagnées
d'une boule de glace vanille de bourbon

Formule tout inclus 30 €

Apéritif, 2 verres de vin par personne, boisson chaude

Lundi 07 décembre 2026

Carpaccio d'avocat
et saumon fumé sauce cocktail

Blanquette de veau à l'ancienne

Crème renversée au caramel,
poires pochées granité aux poires

Mardi 08 décembre 2026

Tartine de maroilles Chicon et noix torréfiée

Bavette à l'échalote
Pommes Frites

Tartes Myrtilles

Jeudi 10 décembre 2026

Salade de chèvre chaud au miel

Darne de saumon grillée, Henri IV,
lentilles gourmandes

Tarte chocolat, caramel beurre salé

Vendredi 11 décembre 2026 - Dîner

Menu de Noël

Mise en bouche : Ris de veau

Gelée de langoustine, mousse de chou-fleur et
brochette de langoustines rôties
Granité Champagne Framboise

Suprême de pintade à l'orange, tagliatelle de
légumes et pommes gaufrettes

Croustillant au Brie de Meaux

Blanc manger amande, griotte au vin rouge,
sorbet citron

Formule tout inclus 35 €

Apéritif, 2 verres de vin par personne, boisson chaude

Lundi 14 décembre 2026

Tarte fine d'escargots à la crème d'ail

Ballotine de volaille aux champignons
et purée cressonnière

Pavlova aux fruits rouges

Mardi 15 décembre 2026

Œufs brouillés Chorizo

Poulet Grillé à l'Américaine

Profiterole sauce chocolat, glace vanille

Jeudi 17 décembre 2026

Menu de Noël

Assiette de Saumon fumé
et ses accompagnements

Pavé de cerf Grand Veneur,
poire au vin pommes amandine

Clémentines rôties, crémeux de citron

Formule tout inclus 25 €

Apéritif, 2 verres de vin par personne, boisson chaude

Jeudi 17 décembre 2026 - Dîner

MENU DE NOËL

Huitre en gelée

Carpaccio de daurade et Saint Jacques
combava et passion
Granité Champagne clémentine

Filet d'agneau rôti, jus de navarin, petits
légumes glacés et ail confit

Gratiné de chèvre au lard

Maki d'ananas au caramel, biscuit épicé et
sorbet ananas

Formule tout inclus 35 €

Apéritif, 2 verres de vin par personne, boisson chaude



Vacances de Noël
Du 19 décembre au 04 janvier

Vendredi 08 janvier 2027

Filet de rouget
et petite rémoulade pommes céleri

Travers de porc laqué au miel et gingembre

Thé ou café douceur

Vendredi 08 janvier 2027 – Dîner

Blanc manger de chou-fleur aux écrevisses

Tajine d'agneau à l'abricot et épices,
couscous aux herbes

Assiette de fromages

Profiteroles sauce chocolat
à la vanille de Bourbon

Mardi 12 janvier 2027

Cassolette de fruits de mer

Rougail saucisse/merguez et riz créole

Pêche Melba

Jeudi 14 janvier 2027

Crème chaude de brocoli, fourme d'ambert et
champignons et amandes

Magret de canard sauce au poivre,
pommes Darphin

Poire Belle Hélène

Vendredi 15 janvier 2027

Pont-L'Evêque au caramel poivré
sur toast de campagne

Jarret confit à la milanaise et linguini ail basilic

Crème pistache façon brûlée et tuile pralinée

Vendredi 15 janvier 2027 – Dîner

Assiette de charcuteries de nos régions

Pavé de cabillaud au curry, chou vert étuvé et
beurre blanc à la ciboulette

Assiette de fromages

Gratin de figues à la noix de coco

Mardi 19 janvier 2027

Verrine de crevettes aux saveurs asiatiques

Brochette de volaille teriyaki

Cheesecake au thé vert Macha

Jeudi 21 janvier 2027

Terrine de poissons sauce cocktail

Dos de cabillaud Dugléré

Galette des rois

Vendredi 22 janvier 2027

Cannelloni de courgettes et saumon

Rognons flambés à la normande
et pommes sautées

Mi-cuit au chocolat amer et glace café

Vendredi 22 janvier 2027 - Dîner

Crème légère de fèves aux coquillages

Blanquette d'agneau au basilic
Riz pilaf

Assiette de fromages

Ananas Flambé
Accompagné d'un sorbet citron vert

Jeudi 28 janvier 2027

Brouillade d'œufs au chorizo

Goujonnette de poissons sauce tartare,
ratatouille

Salade de fruits et ses sorbets

Vendredi 29 janvier 2027

Cappuccino de châtaignes et chantilly de
Cancoillotte à l'ail

Quenelle de brochet sauce crustacés
Riz indien aux épices

Baba au rhum

Vendredi 29 janvier 2027 - Dîner

Raviole de champignons, mousseline de
potimarron et écume de parmesan

Steak au poivre
Pommes confites sautées

Assiette de fromages

Mousse au chocolat, crumble de noisette et
anglaise mousseuse

Lundi 1^{er} février 2027

Coupe fraîcheur et sa sauce cocktail

Entrecôte double sauce béarnaise
pommes Darphin

Mousse au chocolat, crumble noisettes,
anglaise mousseuse

Mardi 02 février 2027

Salade folle, vinaigrette au vin rouge

Fricassé de Volaille
Mousseline de Carotte/Céleri

Charlotte Passion

Vendredi 05 février 2027

Ravioles aux champignons et bouillon d'ail doux

Emincé de bœuf au gingembre,
légumes au wok

Tartelette périgourdine aux noix

Vendredi 05 février 2027 - Dîner

Bouillabaisse

Carré de porc laqué au miso et miel, mousseline
de patate douce et légumes rôtis

Assiette de fromages

Bananes flambées au Rhum, glace vanille

Lundi 08 février 2027

Aumônière de fruits de mer, épinard et curry

Fricassée de veau forestière,
tagliatelles fraîches au romarin

Café ou thé gourmand

Mardi 09 février 2027

Œufs plats aux foies de Volaille

Pave de Lieu sauce Hollandaise
Légumes Glacés

Bananes flambées au Rhum, glace vanille

Vendredi 12 février 2027

Auguste cuisine son menu végétarien

Gaspacho de légumes au pesto

Chou-fleur rôti, houmous de patate douce
et pois chiches

Mousse chocolat aux haricots rouges et
financier de légumineuses

Vendredi 12 février 2027 - Dîner

Menu saint valentin

Minestrone de langoustine aux courgettes
Granité citron vodka

Duo de saumon et saint Jacques
Mousseline de panais aux épices douces et
crème gingembre coco

Tartine de Maroilles
accompagnée de noix torréfiées

Pavlova aux fruits rouges

Formule tout inclus 30 €

Apéritif, 2 verres de vin par personne, boisson chaude

Lundi 15 février 2027

Salade tiède de choux vert au lard fumé,
œufs mollets

Magret de canard à l'aigre douce,
frites de polenta

Pêche Melba

Mardi 16 février 2027

Accras de Poisson

Mignon de Porc au Maroilles

Riz Arlequin

Café gourmand



Du 20 février au 08 mars

Lundi 08 mars 2027

Assiette de charcuterie

Colombo de porc, purée vanillée

Croquembouche

Mardi 09 mars 2027

Tarte fine Tomate /chèvre

Carré d'Agneau Persillé
Légumes Printanier

Salade de fruits exotiques, sorbet ananas

Jeudi 11 mars 2027

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

Côte de porc au sautoir, churros de pommes de
terre et flan ; jus tranché à l'estragon

Pêche Melba

Vendredi 12 mars 2027

Wrap de poulet croustillant et chèvre

Brochette de la mer au pistou

Millefeuille caramélisé aux myrtilles

Vendredi 12 mars 2027 - Dîner

Feuilleté de foies de volaille et poireau

Escalope de veau pané, jus à la noisette et
pommes dauphines

Assiette de fromages

Café Gourmand

Lundi 15 mars 2027

Ardoise de cochonnaille

Marmite dieppoise

Crème renversée au carambar, crumble sauce
caramel, pommes séchées

Mardi 16 mars 2027

Salade de chèvre chaud

Magret aux Poivres
Pommes Persillées

Tarte Tatin

Jeudi 18 mars 2027

Tartine de la mer

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

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

Vendredi 19 mars 2027

Velouté glacé de courgettes et chèvre au curry

Colin meunière
et caviar d'aubergines à l'indienne

Tarte fine au chocolat
et framboises, meringuette

Vendredi 19 mars 2027 - Dîner

Avocat cocktail de crevettes

Cuisse de volaille braisée à basse température,
ravioli sauté, salade de coriandre et soja

Assiette de fromages

Cheese cake fraise citron

Mardi 23 mars 2027

Avocat cocktail et crevettes

Escalope de Volaille Champêtre

Bavarois Framboise /Citron

Mardi 23 mars 2027 - Dîner

**Repas dans
Le noir**



Jeudi 25 mars 2027

Risotto de crevettes et moules avec émulsion

Rouget grillé, genevoise, écrasé de haricots
blancs chorizo paprika

Ardoise de fruits exotiques

Vendredi 26 mars 2027

Bavarois de céleri, crème moussieuse au Bleu

Epaule d'agneau en tajine

Trifle à l'orange et pain d'épices

Vendredi 26 mars 2027 - Dîner

Profiteroles de petits pois, jus de persil et céleri

Gibelotte de lapin à la moutarde,
lentilles corail et flan de légumes

Assiette de fromages

Pêches flambées au Grand Marnier
accompagnées d'une boule de glace Vanille

Jeudi 1^{er} avril 2027

Céviche de crevettes

Suprême de volaille poché, bouillon thaï,
mousseline pomme de terre wasabi

Milk shake exotique

Vendredi 02 avril 2027

Mousse d'asperges au cerfeuil
et bacon croustillant

Colombo de porc à la créole

Tiramisu aux fruits rouges et Spéculoos

Vendredi 02 avril 2027 - Dîner

Croque Nordique et sa salade fraîcheur

Entrecôte grillée sauce au choix pomme darphin
aux champignons, gratin de légumes

Assiette de fromages

Tarte fine aux pommes et amandes

Mardi 06 avril 2027

MENU EXAMEN
2^{ème} année CAP



Tarif spécifique : 19 €

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

Uniquement des tables de 2 personnes

Jeudi 08 avril 2027

Millefeuille de betterave et chèvre frais

Fricassé de volaille à l'ancienne,
tagliatelle de courgettes

Aumônière de pommes caramélisées

Vendredi 09 avril 2027

*Surprise d'Auguste
en trompe l'œil*

Vendredi 09 avril 2027 - Dîner

Bavarois d'asperge au saumon fumé,
crème de vodka à l'aneth

Sole meunière au cumin et citron,
artichaut au chorizo,
pommes rissolées et vinaigrette tiède au beurre

Assiette de fromages

Cerises flambées au Kirsch accompagnées
d'une boule de glace vanille

Mardi 13 avril 2027

MENU EXAMEN
2^{ème} année CAP



Tarif spécifique : 19 €

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

Uniquement des tables de 2 personnes

Vendredi 16 avril 2027

Ceviche de crevettes citronnées, coco et curry

Bœuf stroganoff, fagot de haricots verts
et pommes sarladaises

Tatin de pêches et glace vanillée



Du 17 avril au 02 mai 2027

Lundi 10 mai 2027

Bavarois de tomate et basilic

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
gratin dauphinois

Cerises en jubilé sur son lit de vanille

Mardi 11 mai 2027

MENU EXAMEN
Terminale BAC PRO



Tarif spécifique : 19 €

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

Uniquement des tables de 2 ou 4 personnes

Jeudi 13 mai 2027

Tartare de légumes frais
Lasagne végétarienne aux légumes du soleil,
Ricotta, salade aux herbes
Ananas rôti au romarin et sa glace

Vendredi 14 mai 2027

**MENU EXAMEN
Terminale BAC PRO**



Tarif spécifique : 19 €

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

Uniquement des tables de 2 ou 4 personnes

Lundi 17 mai 2027

Feuilleté d'asperges sauce mousseline
Burger de canard, pommes Pont Neuf
Déclinaison de fraises

Mardi 18 mai 2027

**MENU EXAMEN
Première BAC PRO**



Tarif spécifique : 19 €

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

Uniquement des tables de 2 ou 4 personnes

Jeudi 20 mai 2027

Velouté de pois menthe poivrée,
toast de jambon sec et chèvre
Steak tartare frite
Verrine de fruits rouges

Vendredi 21 mai 2027

**MENU EXAMEN
Première BAC PRO**



Tarif spécifique : 19 €

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

Uniquement des tables de 2 ou 4 personnes

Vendredi 21 mai 2027 - Dîner

Salade folle accompagnée d'une vinaigrette
au Balsamique
Poulpe grillée sauce vierge, blesotto de légumes
Croustillant de fromage
Tarte amandine aux framboises,
crème brûlée pistache

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

Au plaisir de vous retrouver l'année prochaine...

