



VAUBAN
LYCEE



La Gourmandise

MENUS JANVIER 2023



TARIFS :

Formule à 17 € (amuse bouche, plat, dessert, 1 verre de vin ou eau minérale ou jus de fruit et 1 boisson chaude)

Formule à 25 € (amuse bouche, entrée, plat, dessert, 1 verre de vin ou eau minérale ou jus de fruit et 1 boisson chaude)

Menus à 16 € 20 € et 30 € (Amuse bouche, entrée, plat, dessert).

Formules spécifiques à 30 €, 45 € et 60 € (tout compris)

ATTENTION

En janvier, les élèves se préparent à l'examen, le nombre de convives par table peut-être imposé.

Chaque réservation est confirmée par mail

Réservations :

Par mail : 0890819g@ac-dijon.fr



Mardi 10/01 - Déjeuner
Formule express à 17 €

Bœuf Bourguignon—Tagliatelles fraîches
Macaron aux agrumes, sorbet kalamansi



Mardi 10/01—Dîner
Menu à 20 €

Croûte briochée de champignons
Jambon à l'os et ses garnitures
Tarte aux pommes rôties
& Pommes flambées au Calvados



Jeudi 12/01—Déjeuner
Menu à 16€

Croustillant d'andouillette au Brie de Meaux
Râble de lapin farci à la moutarde de Meaux
Garniture de légumes
Tartelette Amandine à l'ananas





VAUBAN
LYCEE



La Gourmandise

JANVIER 2023 S 02

Jeudi 12/01—Dîner

Menu à 20 €



Bavarois au céleri, crème mousseuse à la
fourme d'Ambert et saumon fumé

Poulet rôti « Contisé » au chorizo, risotto façon paëlla
Tropézienne

Vendredi 13/01—Déjeuner

Formule à 25 €

Œuf poché Bragance

Pavé de saumon à l'unilatéral, riz exotique

Tarte Tatin, glace à la vanille





Mardi 17/01 - Déjeuner

Formule express à 17 €

Poisson poché, beurre blanc, légumes glacés

Biscuit moelleux pistache, griottes flambées

Sorbet framboise



Mardi 17/01—Dîner

Menu à 20 €

Bouchon brioché façon « bouchée de la mer »

Magret de canard & ses garnitures

Riz au lait coco & banane flambée

Mercredi 18/01—Déjeuner

Formule à 25 €

Menu SO BRITISH

Mini carrot cakes et finger sandwiches

concombre et fromage frais

Soupe de pois au jambon

Poulet « Tikka masala »

Café ou Thé gourmand avec son assortiment de
gâteaux anglais





La Gourmandise

JANVIER 2023 S 03

Jeudi 19/01—Dîner

Menu à 20 €



Velouté de laitue et cresson aux palourdes,
daurade en céviche

Rouget farci, Chutney de chorizo, Piperade et
crème de fenouil safrané

Autour du macaron

Vendredi 20/01—Déjeuner

Formule à 25 €

Œuf poché à la bourguignonne

Filet de julienne à la Dugléré,

riz pilaw aux petits légumes

Tatin de poires, glace à la vanille





Mardi 24/01—Dîner

Menu à 20 €



Dos de cabillaud sur julienne de légumes
Rôti de porc à la cuillère & ses garnitures
Brioche perdue gratinée à la crème amande
& cerises Jubilé

Mercredi 25/01—Déjeuner

Formule à 25 €

Menu VIVA ESPANA

Assortiment de tapas

Tortilla de patatas

Fabada Asturiana (cassoulet espagnol)

Café ou thé gourmand et son assortiment de douceurs espagnoles



Vendredi 27/01—Déjeuner

Formule à 17 €

Bavette à l'échalote, pommes miettes, flan de courgettes

Forêt noire et cerises flambées, crème anglaise





Mardi 31/01—Déjeuner

Formule à 17 €

CCF Blanc THCR (table de 2 uniquement)

Filet de canard à l'orange, garniture de légumes

Tarte aux cerises « griotte », crème légère à la pistache



Mardi 31/01—Dîner

Menu à 20 €

Fruits de mer aux épices et toast brioché

Filet mignon de porc et ses garnitures

Millefeuilles à la crème légère vanillée

& poire flambée





Mercredi 01/02 -Dîner
Formule à 30 €
Madeleine de Proust

Œuf à la coque revisité, crémeux de champignons,
Œufs de hareng, mouillette beurre noisette et aromates

Poireaux vinaigrette, sabayon acidulé

Gratin de coquillettes au Comté

Suprême de volaille aux morilles en demi-deuil, sauce morilles

Purée façon Monsieur Bocuse

Barbe à papa—Churros sauce chocolat

