



VAUBAN
LYCEE
AUXERRE



La Gourmandise

MENUS MARS & AVRIL 2024



NOS TARIFS et FORMULES

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

Formule à 30 € (Apéritif du jour, amuse bouche, entrée, plat, dessert,
1 verre de vin ou eau minérale et 1 boisson chaude)
(Tout compris)

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

Toutes les autres prestations sont en supplément.



Les menus du BTS BLANC ne
sont connus qu'à l'ouverture
des sujets le matin de l'épreuve.

Réservations par
mail : **0890819g@ac-**

Chaque réservation est confirmée
par mail



LYCEE VAUBAN
AUXERRE



La Gourmandise

MARS S 10

Mardi 05/03 - Déjeuner
BTS BLANC
Formule à 30 € (tout compris)

Les menus ne sont connus que le matin de l'épreuve



Mercredi 06/03 - Déjeuner
BTS BLANC
Formule à 30 € (tout compris)

Les menus ne sont connus que le matin de l'épreuve



Jeudi 07/03 - Déjeuner
BTS BLANC
Formule à 30 € (tout compris)

Les menus ne sont connus que le matin de l'épreuve





VAUBAN
LYCEE
AUXERRE



La Gourmandise
MARS S 10

Vendredi 08/03 Déjeuner
Formule à 30€

Melon et jambon de Bayonne
Carpaccio de bar
Poulet Basquaise, tagliatelles fraîches
Cannelé—glace vanille et pineau, coulis agrumes





La Gourmandise
MARS 11



Mardi 12/03 Dîner
CCF BLANC BAC PRO

Menu à 20€ (entrée, plat, dessert,
 toutes les autres prestations sont en
 supplément)

Carpaccio de betteraves et Comté affiné
 Darne de saumon grillée, sauce émulsionnée
 Garniture de légumes
 Pomme au four flambée



Mercredi 13/03 Dîner
Formule à 45€ (tout compris)
Soirée « les femmes Cheffes »
 Blanche Loiseau / Nadège Sampers /
 Victoria Rapineau



Betterave cuite en croûte de sel, mousse de chèvre et mûres en coulis
 Truite bio de Crisenon, fenouil braisé à l'orange
 Suprême de volaille aux noix, sauce Gaston Gérard et ses légumes glacés
 Panna Cotta aux Agrumes




Vauban
LYCEE
AUXERRE



La Gourmandise **MARS 11**

Vendredi 15/03 Déjeuner
Formule à 30€ (tout compris)
Menu Provence—Alpes Côte d'Azur

Tapenade d'olives noires, croûtons à l'ail
 Verrine de ratatouille froide à la gelée de tomates,
 tuile de jambon sec et estragon

Soupe au pistou, façon école de cuisine Ducasse
 Daurade au pesto, basilic et citron - Tian de légumes
 Tropézienne aux framboises, glace à la lavande





La Gourmandise MARS 12



Mardi 19/03 Dîner
CCF BLANC BAC PRO

Menu à 20€ (entrée, plat, dessert, toutes les autres prestations sont en supplément)

Tempura d'escargots de Bourgogne

et sa crème persillée

Longe de veau rôtie, pommes « Boulangère »

Crêpes Suzette



Mercredi 20/03 Dîner

Formule à 45€ (tout compris)

Soirée « Après les femmes en cuisine, les femmes côté salle »

Panisse et aioli (Tabata Mey)

Tarte fondante aux cèpes et aux escargots de Bourgogne en persillade (Hélène Darroze)

Waterzoï de saumon à l'estragon (Ghislaine Arabian)

Coquelet en crapaudine au miel de lavande et petits légumes rôtis (Hélène Darroze)

Baba flambé au rhum, crémeux à la châtaigne (Anne-Sophie Pic)



La Gourmandise
MARS 12

Jeudi 21/03 Déjeuner
Formule à 17€

Steak grillé, sauce chaurce
 Potatoes, haricots verts persillés
 Jalousie à la crème d'amandes, crème anglaise



Jeudi 21/03 Dîner
Menu à 20€



Velouté de laitue et cresson aux palourdes,
 Tartare de daurade
 Poulet rôti « contisé » au chorizo,
 risotto comme une paëlla
 Fingers « Forêt Noire »

Vendredi 22/03 Déjeuner
Formule à 17€

Steak tartare
 Rôti de porc « Boulangère »
 Café gourmand





VAUBAN
LYCEE
AUXERRE



La Gourmandise MARS 13

Mardi 26/03 Déjeuner Formule à 17€

Saucisson en brioche, sauce Porto
Mousse au chocolat façon Trianon



Mardi 26/03 Dîner CCF BLANC BAC PRO Menu à 20€

(entrée, plat, dessert, toutes les autres
prestations sont en supplément)

Tartare de chèvre frais, chips de chorizo
Poulet grillé à l'Américaine, sauce diable
Parfait glacé meringué aux fruits rouges

Jeudi 28/03 Déjeuner Formule à 17€

Mixed grill et sa garniture
Tarte Tatin, glace vanille





LYCEE VAUBAN
AUXERRE



La Gourmandise MARS 13



Jeudi 28/03 Dîner
Invité Jérôme Joubert,
Chef du Rive gauche à Joigny
Formule à 45€

Carpaccio de St Jacques et betterave, vinaigrette rubis et cassis,
Espuma cresson et fromage frais
Crème de moules au safran, raviole de petits légumes,
crèmeux de poireaux
Pavé de veau en juste température, pommes croquette d'aligot au
soumaintrain, asperge verte et crème d'ail doux
Tiramisu en coque de meringue

Vendredi 29/03 Déjeuner
Formule à 17€

Dos de saumon à l'oseille et au wasabi,
spaghetti aux algues
Tarte aux fruits de saison





La Gourmandise
AVRIL S 14

Mardi 02/04 Déjeuner
Menu à 16€
L'Alsace

Tourte de la vallée de Munster
 Jarret de porc caramélisé—choucroute
 Biscuit moelleux à la pistache,
 griottes flambées, sorbet framboise



Mardi 02/04 Dîner
CCF BLANC BAC PRO

Menu à 20€

(entrée, plat, dessert, toutes les autres prestations sont en supplément)

Gaspacho vert et crevettes
 Carré d'agneau rôti—légumes Primeur
 Crêpes flambées

Vendredi 05/04 Déjeuner
Formule à 17€

Galettes farcies aux herbes du jardin
 Filet de canard à l'orange,
 riz pilaf et légumes de saison
 Bouchon au rhum et ananas rôti à la vanille





La Gourmandise
AVRIL S 15

Lundi 08/04 Déjeuner
Menu à 16€

Terrine de chèvre frais, pesto de carottes à l'huile de courges
 Dos de cabillaud en juste cuisson, crémeux de poireaux au safran
 Jus de coquillage estragon, frégola sarde
 Tarte aux fruits rouges



Mardi 09/04 Déjeuner
Menu à 20€
« Bretagne et Normandie »

Saint-Jacques snackées et pommes acidulées
 Salmis de pintade au cidre
 Echappée belle de légumes et cocos de Paimpol
 Duo de pommes et poires caramélisées au cidre



Mardi 09/04 Diner
Formule à 30€ (tout compris)
Repas zéro déchets



Gaspacho de cosses de petits pois,
 Condiments du moment
 Filet de truite cuit en chemise végétale, galette de riz frit, sauce citron
 La pomme et le pain perdus



Jeudi 11/04 Déjeuner
Menu à 16€

Tarte aux légumes
 Fricassée de volaille à l'ancienne
 Petits légumes glacés et tagliatelles fraîches
 Assiette gourmande



Vendredi 12/04 Déjeuner
Formule à 17€

Papillote de poisson, légumes de saison étuvés
 Sauce hollandaise épicée
 Craquant chocolat praliné aux éclats de noisettes

