



VAUBAN
LYCEE
AUXERRE



La Gourmandise

MENUS

FIN AVRIL, MAI et JUIN 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 CCF EXAMENS 25 € (entrée, plat, fromages, dessert)
Toutes les autres prestations sont en supplément

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

Semaine 20 : semaine d'examen.



La réglementation des CCF nous impose un
nombre de couverts précis par table.



Pour l'examen du BTS, les menus ne sont
connus qu'à l'ouverture du sujet le matin.

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

Chaque réservation est confirmée
par mail



La Gourmandise
AVRIL S 18

Jeudi 02/05—Déjeuner
Menu à 16 €

Tarte fine à la tomate

Filet de daurade en croûte d'herbes—ratatouille fine

Nage de fraises et rhubarbe, Parfait glacé à la vanille



Vendredi 03/05—déjeuner
Formule express à 17 €

Amuse bouche

Pochouse avec sa déclinaison de légumes

Millefeuilles aux fruits rouges





Mardi 07/05—Déjeuner
Formule à 30 € (tout compris)

L'asperge en 3 textures

Selle d'agneau rôtie, jus corsé et aubergines confites

Sablé aux fruits rouges parfumé à la verveine, glace petit lait





La Gourmandise
MAI S 20

Lundi 13/05—Déjeuner
Menu à 25 €
6 tables de 4 + 6 tables de 2

Assiette de saumon fumé et son mesclun, toasts et garniture
 Magret de canard, sauce au miel
 Écrasé de patate douce aux épices
 Assortiment de fromages affinés
 Cheese-cake et pommes flambées



Mardi 14/05—Déjeuner
Menu à 25 €
2 tables de 4 + 3 tables de 3 + 5 tables de 2

Assiette de saumon fumé et son mesclun,
 toasts et garniture
 Filet mignon de porc, sauce Porto
 Gratin de pommes de terre au Morbier, carottes nouvelles
 Assortiment de fromages affinés
 Flan coco, coulis de mangues et bananes flambées



Mercredi 15/05—Déjeuner
Menu à 25 €
5 tables de 4 + 5 tables de 2

Assortiment de cuit et crudités, œuvres variés
 Entrecôte double, sauce échalote ou bavette à l'échalote
 Pommes « Noisette » Haricots verts persillés
 Assortiment de fromages affinés
 Omelette norvégienne






VAUBAN
LYCEE
AUXERRE



La Gourmandise **MAI S 20**

Mercredi 15/05—Dîner

Menu à 25 €

5 tables de 4 + 5 tables de 2



Hors d'œuvre variés- Melon, pâté en croûte, Bruschetta,
tartare de ricotta pesto basilic

Filet mignon de porc au Chaource,

Tagliatelles de légumes et pâtes

Assortiment de fromages

Tartelette à la fraise parfumée à la liqueur d'estragon

Sorbet citron vert à l'estragon

Jeudi 16/05—Déjeuner

Menu à 20 €

8 tables de 2

Entrée selon le sujet tiré

Magret de canard assortiment de légumes

Tartelette aux fruits rouges



Vendredi 17/05—Déjeuner

Menu à 20€

8 tables de 2

Entrée selon le sujet tiré

Magret de canard garniture Primeur

Dessert selon sujet tiré





Vauban
LYCEE
AUXERRE



La Gourmandise
MAI S 21

Mardi 21 mai - Déjeuner
Formule à 30 € (Tout compris)

Soupe de melon glacée à l'estragon
Noisettes d'agneau à l'ail rose, Haricots tarbais
Pastis gascon





La Gourmandise
MAI S 21

Mercredi 22 mai - Déjeuner
Formule à 25 € (Tout compris)

Tartine gratinée
Crudités et Avocat crevettes
Steak grillé sauce roquefort
Poêlée de légumes nouveaux
Millefeuille aux fraises



Vendredi 24 mai—Déjeuner
Formule à 17 €

Amuse bouche
Chaud froid de volaille
Barigoule de légumes et sauce aux herbes
Riz au lait aux fraises





LYCEE VAUBAN
AUXERRE



La Gourmandise
MAI S 23

Mardi 04/06—Déjeuner
EXAMEN BTS - Menu à 25 €
4 tables de 6 + 4 tables de 2

Les menus ne sont connus qu'à l'ouverture des sujets



Mercredi 05/06—Déjeuner
EXAMEN BTS - Menu à 25 €
4 tables de 4 + 8 tables de 2

Les menus ne sont connus qu'à l'ouverture des sujets



Jeudi 06/06—Déjeuner
EXAMEN BTS - Menu à 25 €
4 tables de 4 + 8 tables de 2

Les menus ne sont connus qu'à l'ouverture des sujets

