

Mardi 27 septembre 2022 soir

Avocats crevettes
ooOoo
Bar rôti, jus d'écrevisse et galette de riz
ooOoo
Choux chantilly à la violette

Mardi 4/10/22 soir

Choux d'escargots, émulsion à l'ail
ooOoo
Côte de bœuf grillée béarnaise, pomme Pont-Neuf
ooOoo
Cerises flambées et son biscuit

Mardi 11 octobre 2022 soir

Assiette de charcuterie
ooOoo
Magret de canard à l'orange
ooOoo
Moelleux chocolat, sauce anglaise

Mardi 18 octobre 2022 soir

Œufs pochés meurette
ooOoo
Souris d'agneau confite
ooOoo
Bananes flambées

Mardi 8 novembre 2022 soir

M en B: Feuilleté d'andouillette
Cassolette de fruits de mer
ooOoo
Entrecôte double sautée, tagliatelles de légumes
ooOoo
Blanc manger aux fruits rouges et ses litchis flambés
Mignardises: Café gourmand

Mardi 15 novembre 2022 soir

M en b: St Jacques à la normande
Légumes mimosa, copeaux et crème curry
ooOoo
Magret de canard à l'orange, farandole de petits légumes
ooOoo
Jalousie de pistaches aux éclats de framboise et ses cerises flambées
ooOoo
Mignardises : Mini gaufre gourmande

Mardi 22 novembre 2022 soir

M en b: Gaspacho et ses gressins
Œufs pochés meurette
ooOoo
Tajine de poulet et ses saveurs de l'orient
ooOoo
Aumônière de pomme, sauce caramel accompagnée de sa pêche flambée
ooOoo
Mignardises : opéra

Mardi 29 novembre 2022 soir

M en b : Carpaccio de sole
Salade périgourdine
ooOoo
Jambonnette de canard à l'orange, palets de céleri et potimarron glacé, rose de pomme de terre
ooOoo
Moelleux de ricotta et poudre d'amandes, abricots flambés.
Mignardises : verrine d'agrumes à la cannelle

Mardi 6 décembre 2022 soir

M en b : Carpaccio de saumon et de tomates de saison
ooOoo
Soupe de camembert et blanc de poireaux
ooOoo
Carré d'agneau maréchal et pommes noisette, légumes du marché
ooOoo
Cake au chocolat et marmelade d'orange
Mignardises Trilogie de crème brûlée

Mardi 13/12/22 soir

MENU DE NOËL

M en b : Duo d'huîtres
Mini tarte aux pommes et St Jacques
ooOoo
Suprême de volaille à la vapeur de verveine et duo de radis en 2 cuissons
ooOoo
Pavlova aux fruits exotiques
Mignardises : Assiette de truffes au chocolat

Fermeture du restaurant d'application

Du
Lundi 19 décembre 2022
Au
Lundi 9 janvier 2023

Mardi 10 janvier 2023 soir

M en b : Trilogie de saumon
Œufs de poule surprise au céleri cuit à la vapeur de fumée de truffes en chaud froid
ooOoo
Pavé de bœuf Rossini , champignons du marché
ooOoo
Tarte au citron renversé et sa crème chocolat
ooOoo
Mignardises : café gourmand

Mardi 17 janvier 2023 soir

M en b : Soupe de poisson
Verrine de pétoncles aux lentilles
ooOoo
Dos de cabillaud à la vapeur d'algues, jus de garniture de bourride et carré de pomme de terre au safran
ooOoo
Pudding de brioche aux agrumes
ooOoo
Mignardises : Café gourmand

Mardi 24 janvier 2023 soir

M en B : Bisque de homard en verrine
Saveur du moment
ooOoo
Filet de bar en croûte d'épices et purée de panais et patates douces
ooOoo
Charlotte aux pêches
Mignardises : Brochettes de fruits et aromates

Mardi 31 janvier 2023 soir

M en B : Terrine de lièvre
Langoustines vapeur, sabayon de mangue gratiné
ooOoo
Paupiette de veau braisée aux cèpes, endives, pommes croquettes et tagliatelles de carottes
ooOoo
Petits babas chocos, chantilly cannelle et soupe froide de chocolat
Mignardises : Carpaccio de fraises et basilic



Mardi 7 février 2023 soir

M en b : Déclinaison d'asperges et vinaigrette
Cappuccino de carottes espuma de curcuma
ooOoo

Navarin d'agneau aux épices, granny caramélisée,
concassée de tomates et duo d'asperges
ooOoo

Cheesecake à la noix de coco et cerises flambées
Mignardises : Emulsion de crème de marron

Fermeture du restaurant d'application les

Mardi 14 et 21 février 2022



Mardi 28 février 2023 soir

M en b : Verrine de soupe chaude
Saumon Bellevue
ooOoo

Mignon de porc au chorizo
ooOoo

Soufflé glacé cacahuètes, crème café
Mignardises : Café gourmand

Fermeture du restaurant d'application les

Mardi 7, 14 et 21 mars 2023



Mardi 28 mars 2023 soir

M en b : Emulsion de petits pois au chorizo
Coquille St Jacques à l'artichaut et à l'huile de truffe
blanche
ooOoo

Bar en cacao, risotto d'amandes,
émulsion d'huile d'olive
ooOoo

Tiramisu d'abricots verveine, flambage de pomme
verveine de Velay
Mignardises : Déclinaison d'agrumes
au grand Marnier

Mardi 4 avril 2023 soir

M en b : Millefeuille de crabes
Velouté de lentilles au chorizo
ooOoo

Ballotines de volaille braisée aux champignons,
polenta crémeuse
ooOoo

Soufflé de passion ananas au sorbet du jour
Mignardises : Cannelés et chantilly

Mardi 11 avril 2023 soir

M en b : Rillettes de thon

Tartelette salée au citron et œuf mollet sur légumes
croquants
ooOoo

Estouffade de bœuf paprika, pommes paillasons et
petits légumes glacées à brun
ooOoo

Mousse poivrée pamplemousse et son litchi flambé à
l'eau de vie de framboise
Mignardises : Feuilleté de crème à la rose

Fermeture du restaurant d'application les

Mardi 2, 9, 16 mai 2023



Mardi 23/5/23 soir

CCF SERVICE

Table de 2 couverts :

Œufs Chimay_revisité
ooOoo

Escalope viennoise, pommes de terre sautées à cru,
palets de navets glacés
ooOoo

Tarte chocolat et pépites de framboises, crème fouettée aux
épices

Table de 4 couverts :

Mardi 30/5/23 soir

CCF SERVICE

Table de 2 couverts :

Table de 4 couverts :



Lycée Professionnel SAVARY-FERRY
14 – 20 avenue Jean Zay
B.P. 50902 - 62022 ARRAS CÉDEX

Début de service : 19h00.

Fin du service :22h00.

Les réservations se font au :
☎ **03.21.23.83.78** ou 03.21.23.83.74

ou

@ : soleillade.savary.ferry.arras@gmail.com

Tarif à partir de 16 euros T.T.C.
Boissons non comprises.

**Paiement par chèque, en espèces ou
carte bancaire**

**Merci de prévenir en cas d'annulation le
mardi matin avant 9 h 30.**

**Le stationnement se fait à l'extérieur du
Lycée : Merci de vous présenter à l'accueil
du Lycée sur le site SAVARY**



Les menus Du Mardi soir

