

Vendredi 23 septembre 2022 soir

M en B : jambon cru
Burrata di Buffalo, butternut et fines fleurs
ooOoo
Mignon de porc basse température au chorizo, polenta,
abricots et fruits secs
ooOoo
Baklava festok à la pistache, glace yaourt
Mignardises : chou au chocolat tonka

Vendredi 30 septembre 2022 soir

M en B : crevettes, avocat et granny Smith
Millefeuilles de légumes au bacon, crème de céleri
ooOoo
Sole meunière, fricassée de pdt à l'ail noire
ooOoo
Chocolat viennois, framboise pistache
Mignardises : Autour des agrumes

Vendredi 7 octobre 2022 soir

M en B : crème de topinambour, saint Jacques en crumble de
noix
Risotto safrané, escalope de foie gras
ooOoo
Magret de canard à l'orange, déclinaison de carottes et flan
de courgette origan
ooOoo
Paris-brest noisette
Mignardises : Verrine crunchy citron

Vendredi 14 octobre 2022 soir

M en B : Filet de caille et panais
Velouté de potimarron et châtaigne, espuma au lard
ooOoo
Filet de bœuf girolles et grenailles
ooOoo
Tartelette mont blanc, clémentines flambées
Mignardises : Crème coco

Fermeture du restaurant d'application

Du
Vendredi 21 octobre 2022 soir
Au
Vendredi 2 décembre 2022 soir

 FERMÉ

Vendredi 9 décembre 2022 soir

Menu de Noël

M en B : Foie gras, bouillon de crevettes grises et
son verre de vin blanc liquoreux
Médaillon de homard, maïs, yaourt épicé et pourpier
ooOoo
Tournedos de bœuf, confit d'échalotes gratiné à la moelle
ooOoo
Crèmeux chocolat blanc, gianduja cacahuète et biscuit
amande
Mignardises : Pavlova aux litchis

Vendredi 15 décembre 2022 soir

Et

Vendredi 6 janvier 2023 soir

 FERMÉ

Vendredi 13 janvier 2023 soir

MENU DÉTOX

M en B : Chou Kale
Papillote de cabillaud, marinère de coquillages au lait de
coco
ooOoo
Veau Dolce Vita
ooOoo
Œufs à la neige, écume de banane passion
Mignardises : Thé Matcha

Vendredi 20 janvier 2023 soir

M en B : Cappuccino de champignons, crème café blanche
Carpaccio de poisson fumé, pickles
ooOoo
Waterzooï de volaille à la bière blanche, légumes d'antan
ooOoo
Ananas rôti et flambé pina colada
Mignardises : Muffin cacahuètes

Vendredi 27 janvier 2023 soir

M en B : Œuf parfait, écumes de mimolette
Aumônière d'escargot croustillante à la forestière
ooOoo
Dos de cabillaud flambé au whisky, légumes anciens
ooOoo
Café gourmand : crêpe flambée - brownie - tiramisu
spéculoos

Vendredi 3 février 2023 soir

M en B : Club sandwich saint Jacques revisité
Gnocchi à la romaine
ooOoo
Côte à l'os 2 personnes sauce maroilles, poivre ou échalote
ooOoo
Buffet de tartes
Mignardises : Macaron

Vendredi 10/2/23 soir

 FERMÉ

Vendredi 3 mars 2023 soir

M en B : Capuccino d'oignons brûlé
Daurade rôtie sauce Hollandaise, risotto d'asperges et champignons
ooOoo
Carré d'agneau de Provence en croûte de sarriette, ratatouille fine
ooOoo
Soupe de fraises au yuzu, sorbet yaourt
Mignardises : Mousse au chocolat

Vendredi 10 mars 2023 soir

M en B : Croustillant avocat crevettes salade d'herbes à la mangue
Bouillon Thaï saint Jacques grillée
ooOoo
Filet mignon de veau vallée d'Auge
ooOoo
Tartelette amandes framboises
Mignardises : Fantastik pêche melon

Fermeture du restaurant d'application

Du
Vendredi 17 mars 2022 soir
Au
Vendredi 28 avril 2022 soir

 FERMÉ

Vendredi 5/5/23 soir

CCF SERVICE

Menu table de 2 couverts

Saumon fumé et son accompagnement
ooOoo
Filet de bar grillé petits légumes beurre nantais
ooOoo

Buffet de tartes

Menu table de 4 couverts

Tomate ancienne mozzarella
ooOoo
Magret de canard et ses légumes
ooOoo
Plateau de fromages
ooOoo
Pêches flambées et sa glace

Vendredi 5/5/23 soir

CCF SERVICE

Menu table de 2 couverts

Saumon fumé et son accompagnement

ooOoo

Filet de bar grillé petits légumes beurre nantais

ooOoo

Buffet de tartes

Menu table de 4 couverts

Tomate ancienne mozza

ooOoo

Magret de canard et ses légumes

ooOoo

Plateau de fromages

ooOoo

Pêches flambées et sa glace

Vendredi 12/5/23 soir

CCF SERVICE

Menu table de 2 couverts

Jambon cru et son accompagnement

ooOoo

Brochette de caille, ratatouille fine et semoule

ooOoo

Crêpes flambées

Menu table de 4 couverts

Duo de saumon et saint Jacques

ooOoo

Tournedos flambé et ses légumes

ooOoo

Plateau de fromages

ooOoo

Tartelette au chocolat

Vendredi 19/5/23 soir

FERMÉ

Vendredi 26/5/23 soir

CCF SERVICE

Table de 2 couverts

Saumon fumé et son accompagnement

ooOoo

Filet de bar grillé petits légumes beurre nantais

ooOoo

Buffet de tartes

Menu table de 4 couverts

Tomate ancienne mozza

ooOoo

Magret de canard et ses légumes

ooOoo

Plateau de fromages

ooOoo

Pêches flambées et sa glace

Début du 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 18 euros T.T.C.

Boissons non comprises.

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

**Merci de prévenir en cas d'annulation le
vendredi 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 vendredi soir



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