



Marguerite  
**Yourcenar**  
LYCÉE POLYVALENT  
HÔTELIER  
BEUVRY

JANVIER - MAI 2025

**MENUS**

**RESTAURANT D'APPLICATION**

*Les Délices d'Hadrien*



**Réservation**

<https://lycee-marguerite-yourcenar.fr>

**Tradition, Modernité et Excellence**

Lycée Marguerite Yourcenar - Rue Saint Exupéry 62660 BEUVRY

Le lycée Marguerite Yourcenar de Beuvry , creuset d'une formation empreinte d'exigence, d'excellence et marqué par le sceau de la transmission et de la tradition par des hommes et des femmes de passion a le plaisir de vous faire découvrir, à travers la nouvelle présentation des menus le savoir-faire de ses élèves et de ses équipes. excellente dégustation.

La Proviseur



# Les Délices d'Hadrien

Vous accueille ...

Suivant les thématiques pédagogiques abordées par les élèves dans le cadre de leur progression pédagogique, les élèves du secteur hôtelier seront ravis de vous accueillir autour de menus divers et variés. "Les Délices d'Hadrien" est un restaurant pédagogique qui a pour objectif premier de former les futurs professionnels de la restauration. Ces futurs professionnels sont en formation et sont donc perfectibles. C'est pour cela que je vous remercie, cher(e) client(e), d'accepter le cadre ci-dessous, qui nous permet de répondre à nos exigences de formation:

- pour des raisons pédagogiques et législatives, vous voudrez bien vous présenter :

**Entre 12 h 00 et 12 h 30 pour le service du midi (aucun accueil après 12 h 30)**

**Entre 19 h 00 et 19 h 30 pour le service du soir (aucun accueil après 19 h 30)**

- Les élèves mineurs doivent quitter leur service à 22h00 - Délai impératif
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des impératifs pédagogiques et des approvisionnements.

Nous organisons également des manifestations de type réunions, séminaires, conférences, assemblées générales... couplées ou non avec un repas au sein du secteur hôtelier. Je suis et reste à votre entière disposition pour améliorer la qualité de la prestation que nous vous apportons dans le souci constant de mettre l'excellence au creux de vos assiettes.

- Les prix indiqués sont hors boissons

*Bonne dégustation,*

Daniel Annebicque

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques

Semaine

6 au 10 Janvier 2025

du  
**MIDI**

Mardi 7 Janvier 18€ HB

Bourgogne

Œuf en meurette aux escargots

-  
Estouffade de bœuf

bourguignonne, Cannelloni  
légumes, écrasé de pomme de  
terre

-  
Poire pochée Dijonnaise



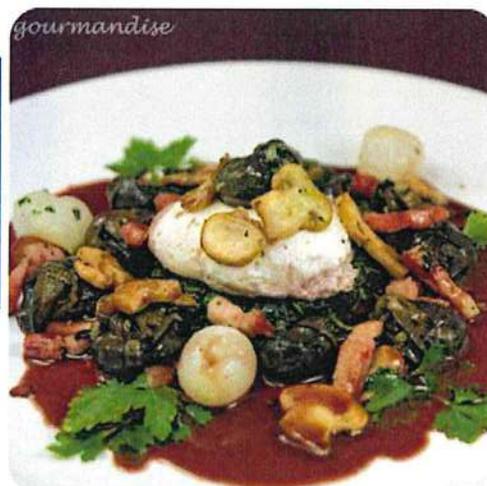
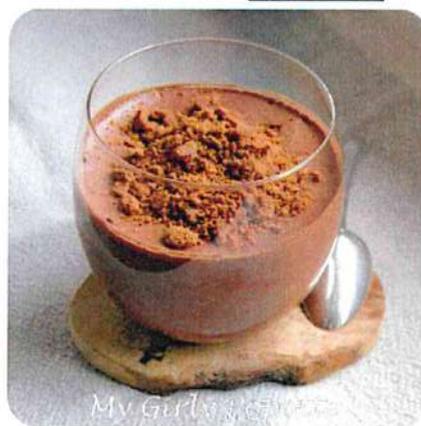
Mercredi 8 Janvier 15€ BC

Tartare de saumon

-  
Giglette de volaille

bourguignonne Tagliatelles

-  
Mousse au chocolat et sablés



6 au 10 Janvier 2025

# MIDI

Jeudi 9 Janvier

Brasserie Flamande

Table de 2 couverts 15€ HB

Carpaccio de poisson

-  
Sole meunière, riz pilaf aux moules et légumes glacés

-  
Litchis flambés sur sorbet framboise

Table de 4 couverts 20€ HB

Conviviale de fromages

-  
Sole meunière, riz pilaf aux moules et légumes glacés

-  
Paris- Brest

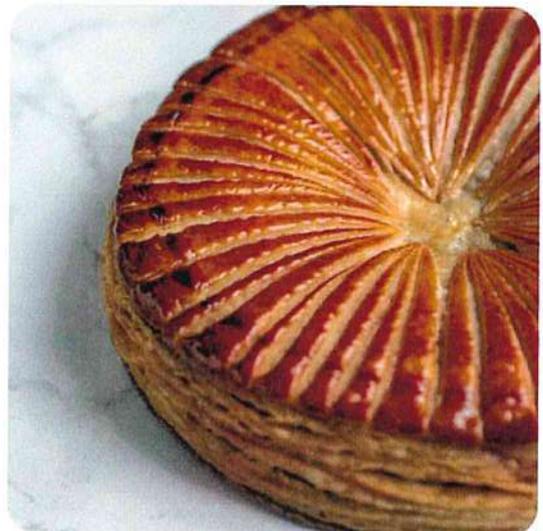
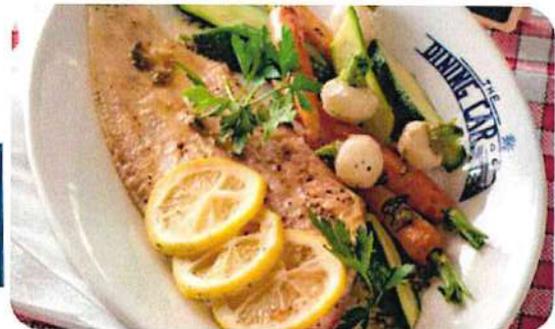


Vendredi 10 Janvier 15€ HB

Assiette Nordique

-  
Filets de carrelet à la grenobloise, pommes vapeur et endives braisées

-  
Galette des rois aux amandes



Semaine

6 au 10 Janvier 2025

du

SOIR

Mardi 7 Janvier 25€ HB

Vendredi 10 Janvier 35€ HB

Mise en situation examen Le chef de rang vous proposera les mets selon les disponibilités

Tartine à l'espagnol et œuf poché ou Assiette aux saveurs espagnoles

-  
Pluma de porc ibérique marinée, sucrine et tomates sautées ou Lomo de porc, riz à l'espagnole

-  
Bavaroise à la catalane ou L'orange dans tous ses états



### Soirée Occitanie

Mises en bouche le foie gras décliné en chaud froid

-  
Filet de veau farci en croûte, le pied en cromesquis

-  
Assiette de fromages

-  
Délice aux noix

-  
Mignardises



# Semaine du SOIR

13 au 17 Janvier 2025

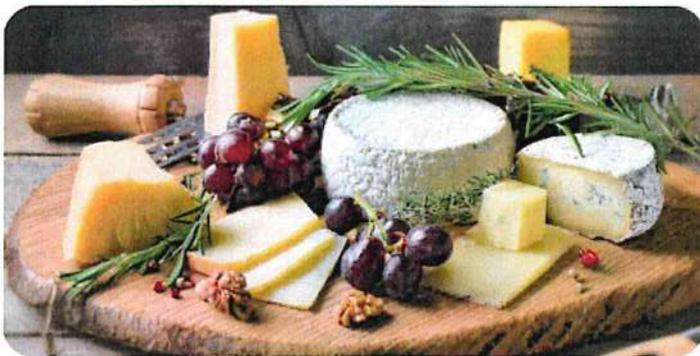
## Mardi 14 Janvier 25€ HB

Mise en situation examen Le chef de rang vous proposera les mets selon les disponibilités

Bouchée de Ris de veau ou Assiette de poissons fumés, aquavit et toasts

-  
Maultaschen (raviole à la viande) ou Ris de veau à la poire, purée de céleri, tombée d'haricots verts poire et lard, sauce oignon et poire

-  
Crumble de prunes et chocolat ou Feuilleté aux pommes flambées façon strudel



## Vendredi 17 Janvier 35€ HB

Soirée Bourgogne Franche Comté

Mises en bouche

Croquettes d'escargots coulis de persil

-  
Filet de volaille de Bresse farci aux écrevisses légumes d'hiver

-  
Assiette de fromages

-  
Gourmandises autour du cassis, de la poire et du ratafia

-  
Mignardises

# Semaine du MIDI

20 au 24 Janvier 2025

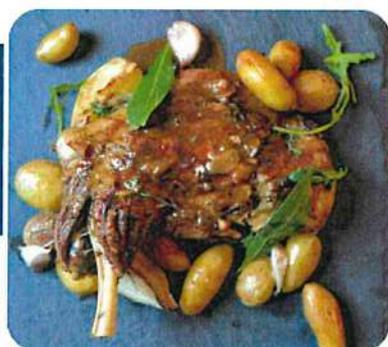
Lundi 20 Janvier 15€ HB

Brasserie tu viens quand tu veux

Tartines au magret de canard  
fumé et poire poêlée ou  
Lentilles vertes aux betteraves  
en croutes de sel

-  
Épaule d'agneau braisée,  
pommes vendangeurs

-  
Variation autour de la pomme



Mardi 21 Janvier 20€ BC

Mise en situation examen

Planche charcutière

-  
Faux filet sauce Béarnaise,  
gratin dauphinois, tomate rôtie

-  
Tarte feuilletée en bande aux  
fruits

20 au 24 Janvier 2025

# MIDI

Mercredi 22 Janvier **15€ BC**

Gnocchi au Maroilles

-  
Pavé de saumon grillé sauce  
Béarnaise, riz pilaf, tomate  
provençale

-  
Ananas flambé



Vendredi 24 Janvier

**15€ HB**

Salade d'endives aux noix et  
bleu d'Auvergne

-  
Escalope de volaille à la bière  
brune, galettes de lingots du  
Nord, crème de ciboulette et  
roquette

-  
Tarte pomme et Stout  
meringuée



Semaine  
du

20 au 24 Janvier 2025

SOIR

Vendredi 24 Janvier 35€ HB

Soirée Corse

Mises en bouche

-  
Le rouget farci aux moules beurre au  
vin de patrimonio

-  
Côte première de cochon au  
figatellu, cannelloni de brocciu à la  
menthe, polenta aux  
fruits secs

-  
Assiette de fromages

-  
Autour de l'agrumes

-  
Mignardises



Semaine

27 au 31 Janvier 2025

du

**MIDI**

Lundi 27 Janvier **15€ HB**

La brasserie du bord des plages

Salade folle terre et mer

-

Colin façon meunière, Riz pilaf  
aux crevettes

-

Tartelette crémeuse au  
chocolat en deux services



Mardi 28 Janvier **20€ BC**

Mise en situation examen

Table de 4 couverts

Planche charcutière

-

Faux filet sauce Béarnaise,  
gratin dauphinois, tomate rôtie

-

Tarte feuilletée en bande aux  
fruits

27 au 31 Janvier 2025

# MIDI

Mercredi 29 Janvier **27€ BC**

Menu Ecosse (boissons  
comprises bières et thé ou café)

Cocktail Euroteam

-  
Saumon Gravlax aux baies roses  
et aneth, crème de courgette

-  
Scottish beef pie et sa salade  
fraicheur

-  
Délice au Glenfiddich



Jeudi 30 Janvier **15€ BC**

Mise en situation examen

Brasserie Créole

Salade créole

-  
Rougail de saucisses

-  
Carpaccio d'ananas



# Semaine du SOIR

27 au 31 Janvier 2025

Vendredi 31 Janvier 45€ BC

Autour de l'écosse

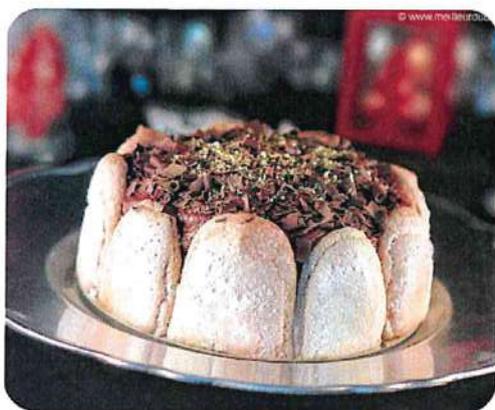
Cocktail et amuses bouche

-  
Brioche de fruits de mer, écume  
crémeuse de langoustine

-  
Sauté d'agneau à la bière et légumes  
d'hiver

-  
Charlotte au whisky

-  
Mignardises



# Semaine du MIDI

03 au 07 Février 2025

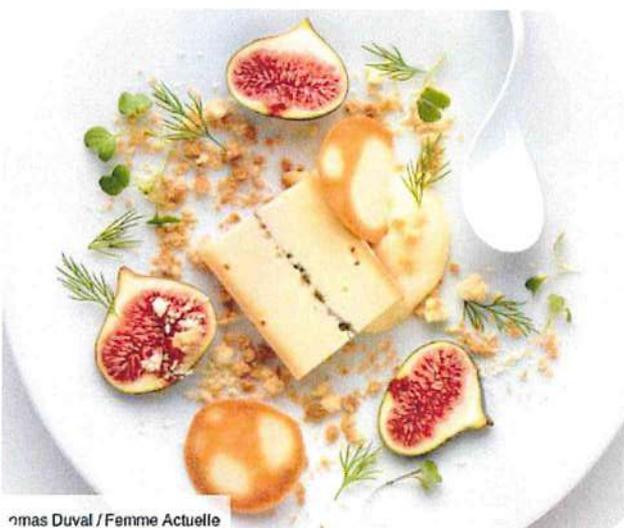
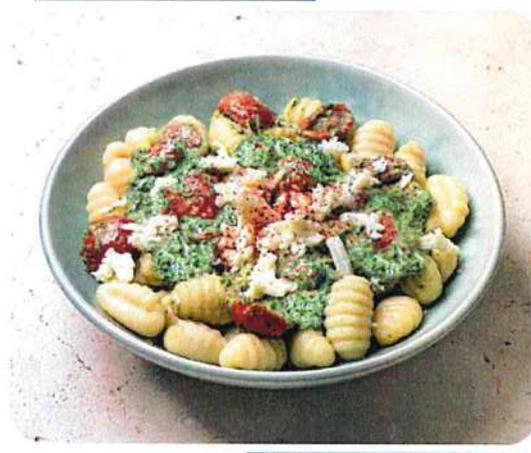
Lundi 03 Février 15€ HB

Bistrot du fromager

Bruchetta de légumes grillés et  
feta ou Le délice de la crémière

Gnocchi, pesto, jambon cru

Morbier à la crème pâtissière,  
figue et tuiles aux amandes



Thomas Duval / Femme Actuelle

# Semaine du MIDI

24 au 28 Février 2025

Lundi 24 Février **13€ HB**

Quand le fast-food rencontre la  
gastronomie

Cornets de printemps

-  
Hot dog ou burger façon Street  
Food, frites de légumes

-  
Café gourmand



Vendredi 28 Février **20€ BC**

Mise en situation examen

Tables de 2 ou 4 couverts  
uniquement

Crème de moules au safran

-  
Pièce du boucher sauce  
bordelaise, pommes sarladaises  
et roquette

-  
Pommes flambées au Calvados

Jeudi 27 Février **15€ BC**

Mise en situation examen

Velouté Dubarry

-  
Mignon de porc, graines de  
moutarde et duo de purée

-  
Ananas flambés



Semaine  
du

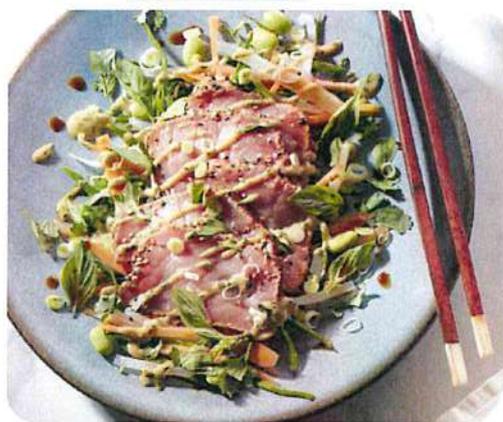
24 au 28 Février 2025

SOIR

Mardi 25 Février **25€ HB**

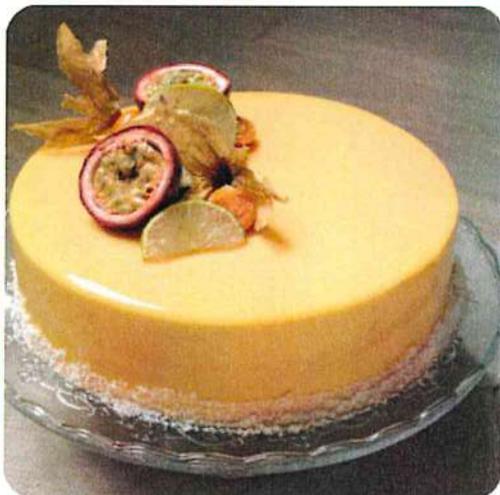
Mise en situation examen Le chef  
de rang vous proposera les mets  
selon les disponibilités

Thon en croute de sésame, sauce aigre  
douce ou Gambas flambées aux  
saveurs asiatiques



Tataki de veau, pavé de pomme de  
terre à la graisse de bacon,  
champignon et jus de  
thaï ou Bao de veau Nouilles sautées

Gâteau de riz à la noix de coco ou  
Litchis flambés saké et jus de  
framboise



Vendredi 28 Février **35€ HB**

Soirée Les Iles

Mises en bouche

Gambas en accras aux haricots  
rouges, chips de banane

Thon grillé, vinaigrette de palourde,  
mousseline de patate douce

Délice exotique coco passion ananas

Mignardises

# Semaine du MIDI

03 au 07 Mars 2025

Lundi 03 Mars **15€ HB**

Restaurant de Bourbon

Éfiloché de crabe à la mangue  
ou Velouté de patates douces  
aux éclats de châtaigne,  
pépites de La Fournaise

-  
Rougail saucisses, riz madras

-  
Pana cotta Ti Frais nature  
(fromage de la réunion)

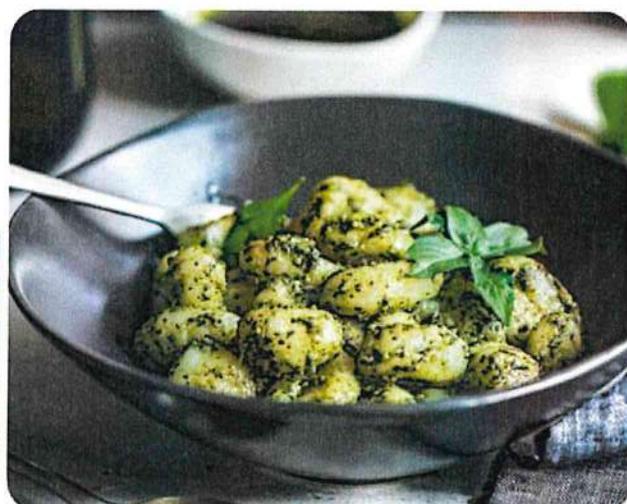


Mercredi 05 Mars **15€ BC**

Œuf cocotte à la crème de lard

-  
Tartare de bœuf, frites

-  
Tarte aux pommes



03 au 07 Mars 2025

# MIDI

Jeudi 06 Mars **15€ BC**

Mise en situation examen

Brasserie Italienne

Assiette Tomate et mozzarella

Gnocchis parmesan et pesto

Tiramisu

Vendredi 07 Mars **22€ HB**

Mise en situation examen Le chef de rang vous proposera les mets selon les disponibilités

Salade Italienne, râpé de parmesan ou Spaghetti napolitaine

Mignon de porc aux pruneaux, purée de Bintje et gaufrette de céleri ou Jolie de bœuf en carbonnade, brick de chou étuvé, brochette de Bintje frite

Nougat glacé, coulis de fruits rouges ou Autour de la figue flambée



Jeudi 06 Mars **15€ BC**

RESTO-animé "Au refuge" (1 verre de vin compris)

Valorisation du Mont d'or, saucisse de Morteau à partager

Glaces enneigées



Semaine  
du

SOIR

03 au 07 Mars 2025



Mardi 04 Mars **25€ HB**

Mise en situation examen Le chef  
de rang vous proposera les mets  
selon les disponibilités

Gambas et mangue  
ou Gambas flambées aux épices



Dorade grillée et potimarron rôti  
ou Boulettes de bœuf à l'africaine, Riz  
brun, légumes fondants

Meringue coco, sorbet banane, coulis de  
fruits de la passion, ananas frais  
ou Assiette autour de la  
banane flambée



Semaine

10 au 14 Mars 2025

du

MIDI

Vendredi 14 Mars 15€ HB

Assiette de charcuteries

Tourte de viande et mesclun au  
vinaigre de cidre

Crème renversée au carambar,  
crumble, sauce caramel et  
pomme séché



Semaine  
du

10 au 14 Mars 2025

SOIR

Mardi 11 Mars **25€ HB**

Mise en situation examen Le chef de rang vous proposera les mets selon les disponibilités

Tarte fine niçoise ou Soupe de poissons, sauce rouille

- Côte de bœuf grillée, tians de légumes ou Filet de rouget grillé, polenta aux olives noires, mini ratatouille

- Tropézienne ou Poire aux épices et glace vanille



Vendredi 14 Mars **35€ HB**

Soirée Les Brasseries  
Parisiennes

Mises en bouche

- Tartare de saumon en colimaçon de saumon fumé

- Magret de canard au foie gras, croustillant de pomme de terre, tarte fine de légumes

- Assiette de fromages

- Paris Brest revisité

- Mignardises



Semaine

17 au 21 Mars 2025

du

**MIDI**

**Mercredi 19 Mars (15€ BC)**

Crevettes cocktail

-

Poulet chasseur, pomme purée

-

Crème brûlée

**Jeudi 20 Mars (15€ HB)**

Brasserie de la place

Rihour

Brick au vieux Lille

-

Ficelle picarde

-

Nougat glacé au miel des ruches  
de LMY

**Jeudi 20 Mars (15€ BC)**

Brasserie Espagnole

Gaspacho

-

Riz espagnol et pluma de porc

-

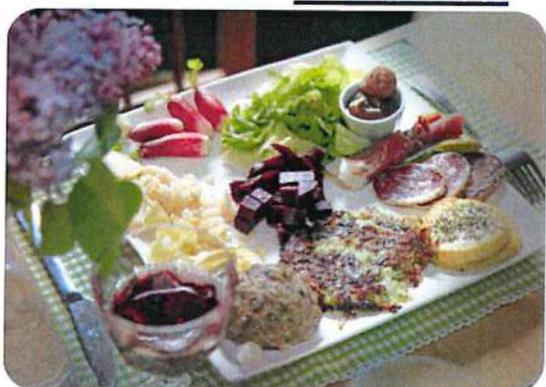
Crème catalane



Semaine  
du

17 au 21 Mars 2025

SOIR



Vendredi 21 Mars 35€ HB

Soirée aux saveurs  
printanières

Mises en bouche

-  
Langoustine en carpaccio

-  
Canon d'agneau farci aux herbes  
fraîches

-  
Assiette de fromages

-  
Autour de la verveine, de la fraise  
et de la rhubarbe

-  
Mignardises

Semaine  
du

24 au 28 Mars 2025

**MIDI**

**Jeudi 27 Mars**

Mise en situation examen

Tables de 2 couverts **15€ BC**

Steak flambé, gratin Dauphinois

-  
Café ou thé gourmand

Tables de 4 couverts **20€ BC**

Paupiette de saumon fumé

-  
Dos de cabillaud sauce  
maltaise, Riz pilaf safrané et  
légumes

-  
Plateau de fromages de France

**Jeudi 27 Mars**

**15€ BC**

Quiche Lorraine

Dos de cabillaud, risotto et  
petits légumes

Pêches flambées

**Mardi 25 Mars** **20€ HB**

Mise en situation examen

Ravioles de volaille à la crème de  
champignons

Contrefilet de bœuf Wellington

Ananas flambés et glace au lait  
d'amande

**Vendredi 28 Mars** **15€ HB**

Gâteau d'avocat, salade de  
quinoa, sorbet concombre au  
Gin tonic

-  
Filet de carrelet à la grenobloise,  
pommes vapeur et endives  
braisées

-  
Pêche Melba revisitée



Semaine  
du

24 au 28 Mars 2025

SOIR

Vendredi 28 Mars 15€ BC

AFTERNOON TEA de 15H à 16H30

Pâtisseries Anglo Saxonnes  
boissons fraîches et chaudes



Mardi 25 Mars 25€ HB

Mise en situation examen Le chef  
de rang vous proposera les mets  
selon les disponibilités

Nems aux escargots, sauce  
persillée  
ou Assiette de poissons fumés,  
crème acidulée

Ragoût aux trois viandes,  
pommes persillées, tombée de  
chou vert au lard  
ou Choucroute de la mer  
revisitée

Baba bouchon  
ou Assiette autour de la  
mirabelle



Semaine

31 Mars au 04 Avril 2025

du  
**MIDI**



Jeudi 03 Avril

Mise en situation examen **15€ HB**

Tartare de saumon

Pavé de bœuf sauce poivre,  
écrasé de vitelotte

Tarte aux fruits



Tables de 2 couverts **15€ HB**

Filet de canard flambé, gratin  
Dauphinois

Café ou thé gourmand

Tables de 4 couverts **20€ HB**

Tartare de poisson

Dodine de poisson au beurre  
blanc, pomme safranée,  
légumes de saison

Plateau de fromages de France



Semaine

21 au 25 Avril 2025

du  
**MIDI**

Jeudi 24 Avril **15€ HB**

Mardi 22 Avril **25€ HB**

Franche-Comté

Morceau briochée et sauce  
vigneronne

-  
Volaille au vin du Jura et morilles  
Gratin franc comtois

-  
Crêpe flambée et ses griottines

Estaminet L'Hazewinde

Croustillant d'andouillette granny

-  
Potjevleesch avec les meilleures  
frites de la région

-  
Riz à l'impératrice fruits rouges des  
Flandres

Vendredi 25 Avril **22€ HB**

Mise en situation examen Le chef  
de rang vous proposera les mets  
selon les disponibilités

Saucisson en brioche ou Effiloché de jambon  
d'Ardenne et chèvre Alsacien en croûte de  
pain d'épices

-  
Sole meunière et légumes printaniers ou Filet de  
lapin au miel et citron, petit ragoût de  
légumes oubliés, purée de vitelotte et tuile de  
Comté

-  
Fondant chocolat noir, cœur coulant chocolat  
blanc, sauce caramel beurre salé ou  
Crêpe flambée



# Semaine

28 Avril au 02 Mai 2025

# du MIDI

Mardi 29 Avril **20€ HB**

Lundi 28 Avril **15€ HB**

Le restaurant des States

Salade Cobb

Pulled Pork, Potatoes fumées

Brownies gourmands et sa  
farandole de sundae

Tarte fine de tomate au pesto

Mousseline de st jacques, dos de  
saumon beurre de ciboulette, purée  
de patate douce et  
fondue de poireaux

Omelette Norvégienne flambée

Vendredi 02 Mai **20€ HB**

Gambas flambées au cognac

Epaule de veau mijotée aux olives et tagliatelles  
fraîches

Tarte citron meringuée



Semaine

05 au 09 Mai 2025

du  
**MIDI**

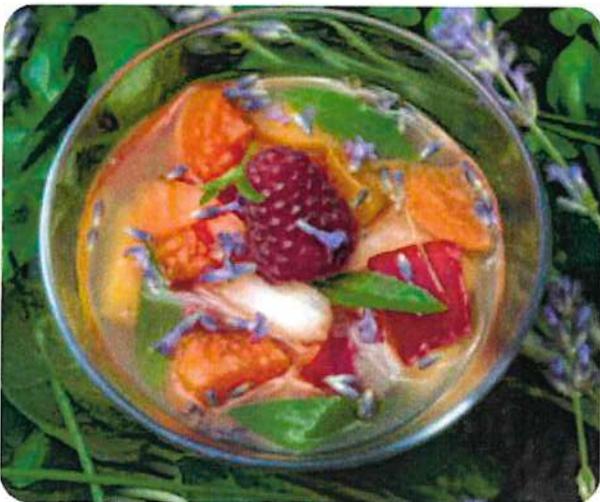
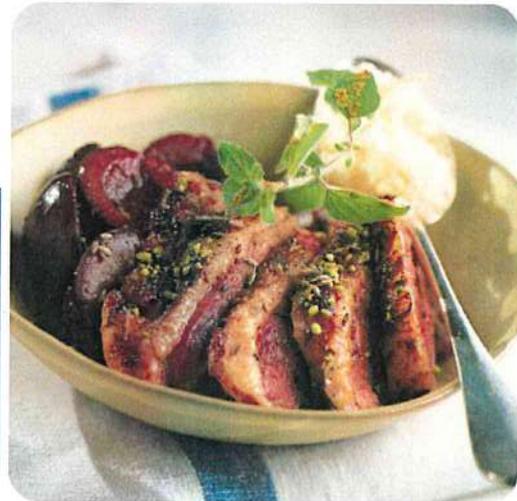
Lundi 05 Mai **18€ HB**

Restaurant retour à la  
maison

Cromesquis Boulonnais, Brick  
au Rollot

-  
Magret de canard crème  
d'épices Semoule aux petits  
légumes

-  
Soupe de fruits de saison



Semaine

12 au 16 Mai 2025

du  
**MIDI**



Vendredi 16 Mai **22€ HB**

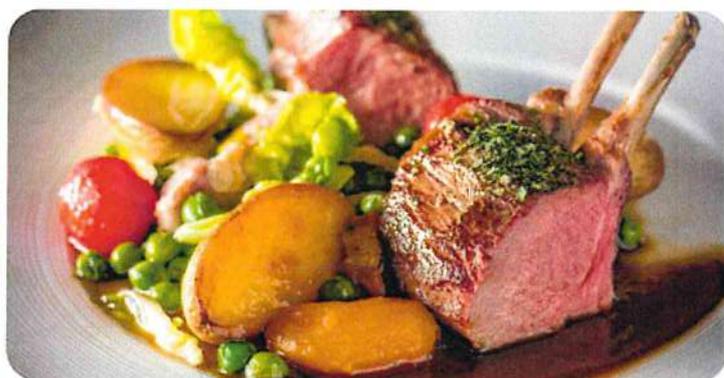
Mise en situation examen

Tables de 2 ou 4 couverts

-  
Millefeuille de légumes au  
bacon, crème de céleri au  
basilic

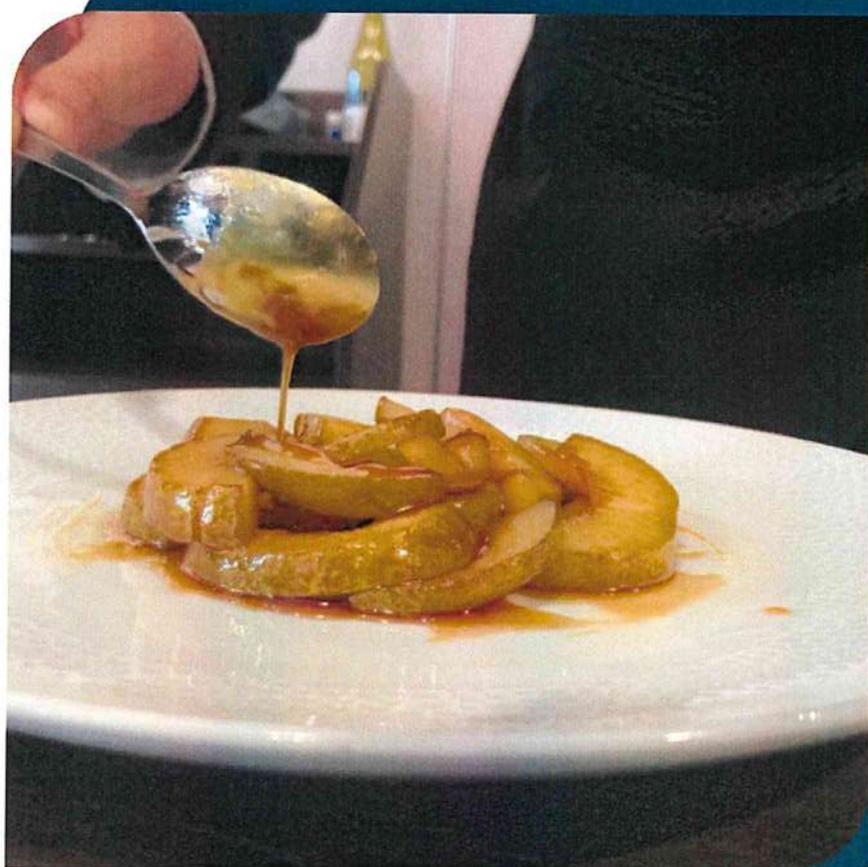
-  
Carré d'agneau rôti basse  
température, haricots blancs et  
charlottes confites

-  
Bananes flambées au rhum  
martiniquais





Réservez dès maintenant  
sur le site internet du lycée



# À BIEN TÔT

Nous espérons avoir le plaisir de vous  
retrouver pour passer d'agréables  
moments au sein de la section hôtelière

*Les Délices d'Hadrien*