



Marguerite
Yourcenar
LYCÉE POLYVALENT
HÔTELIER
BEUVRY

SEPTEMBRE - DECEMBRE 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,

Carole MURRAY

Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles et Technologiques

Semaine du

15 au 19 septembre 2025

MIDI

Jeudi 18 septembre 22€ HB

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

Flamiche au Maroilles
ou Salade fraîcheur de Gambas

-
Sauté d'agneau au curry, riz
madras

-
Flambées de fruits
ou Tarte aux fruits



Semaine du MIDI

22 au 26 septembre 2025

Mercredi 24 septembre 15€ BC

Bar à vin Alsacien

Flammenkuche

-
Streusel aux pommes

-
Vin / Eau / Boissons chaudes



Jeudi 25 septembre 22€ HB

Mise en situation examen

Le chef de rang vous proposera les
mets selon les disponibilités

Assiette charcutière

-
Côte de veau aux morilles

Bouquetière, écrasé de pommes de
terre

ou Steak au poivre, écrasé de
pommes de terre

-
Tartelette Alsacienne

ou Mousse aux deux chocolats



Semaine du

22 au 26 septembre 2025

SOIR

Vendredi 26 septembre 35€ HB

"Les Hauts de France"

Mises en bouche

-

Le Maquereau

mi-cuit au vin de rhubarbe et
jus de coques, en croquette de
rillettes chaudes à l'encre de
seiche, agrumes

-

Le Pigeonneau

Le suprême juste rôti sur le
bateau, la cuisse farcie des
béatilles, clafoutis d'endives au
spéculoos, mousseline de
butternut, jus au cidre de
l'avesnois

-

Assiette gourmande

Merveilleux, parfait glacé au
café, tarte à gros bords

-

Mignardises



Semaine

du

MIDI

29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi 29 septembre

18€ HB

Quiche à l'échalote confite et chèvre, espuma de chavignol

-

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, légumes du soleil

-

Salade de fruits frais et sorbet framboise

Mardi 30 septembre

20€ HB

"Mer du Nord"

Croquettes de crevettes grises

-

Viennoise de Cabillaud, semoule aux petits légumes, sauce aux épices

-

Fontainebleau poire rôtie et romarin

Jeudi 02 octobre

18€ HB

Mise en situation examen

Le chef de rang vous proposera les mets selon les disponibilités

Queues de crevettes amoureuses

ou Petit pâté feuilleté

-

Poulet sauté chasseur, pommes château

-

Sorbets fruits exotiques

ou Ananas flambés



Semaine
du

29 septembre au 03 octobre 2025

SOIR

Vendredi 03 octobre

35€ HB

"Soirée P.A.C.A."

Mises en bouche

-

Rouget croustillant au basilic,
fenouil aux olives, chutney
d'agrumes et beurre d'orange

-

Filet d'agneau en croûte
d'herbe, jus corsé au romarin,
légumes du moment

-

Baba à la lavande, poire pochée
au miel de Provence, sorbet
cardamome

-

Mignardises



Semaine du MIDI

06 au 10 octobre 2025

Mardi 07 octobre

15€ HB

"Bistrot du coin"

Planche à partager

-
Suprême de volaille aux échalotes,
pommes darphin

-
Tarte fine aux pommes flambées



Jeudi 09 octobre

20€ HB

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

Assiette de poissons fumés

-
Goujonnettes de merlan sauce
tartare, riz pilaf

-
Crème caramel et sa tuile aux
amandes

ou Omelette norvégienne

Semaine du SOIR

06 au 10 octobre 2025

Vendredi 10 octobre

35€ HB

"Occitanie"

Mises en bouche

-

Le foie gras de canard,
décliné en chaud et froid, gelée de
Lillet au confit d'orange et chasselas
de Moissac

-

Le veau

Le filet farci poêlé au foin fumé en
croûte de sous bois, clafoutis
d'asperges au pruneau d'Agen

-

Occitan, tuiles ondulées à la crème
de citron et abricots secs, glace à
l'huile d'olives, coulis d'abricots

-

Mignardises



Semaine du MIDI

13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre

15€ HB

Tartare de saumon

-

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

-

Tarte fine aux pommes flambées au
Calvados



Mardi 14 octobre

15€ HB

“La bonne auberge”



La fresh découpe du primeur

-

Grenadins de filet mignon de porc à
la moutarde à l'ancienne, gratin de
pomme de terre et chou fleur

-

Tarte amande framboise

Semaine

03 au 07 novembre 2025

du

MIDI

Lundi 03 novembre

15€ HB

Salade de hareng fumé, dèes de betterave, pomme granny smith et mâche

-

Sauté de porc façon carbonnade, légumes racine et pomme purée

-

Choux craquelin spéculoos

Mardi 04 novembre

20€ HB

"Le Bistronomique"

Chausson échalote et camembert

-

Steak au poivre, pommes rissolées, carottes Vichy

-

Coulant choco noisette, glace vanille

Vendredi 07 novembre

18€ BC

Planche de charcuteries

-

Escalope de volaille à la crème, riz créole

-

Tarte bourdaloue



Semaine
du

03 au 07 novembre 2025

SOIR

Mardi 04 novembre

30€ HB

Autour de la Saint Jacques
en 4 services



Vendredi 07 novembre

35€ HB

"Auvergne Rhône Alpes"

Mises en bouche

-

Filet de truite confit aux
escargots

-

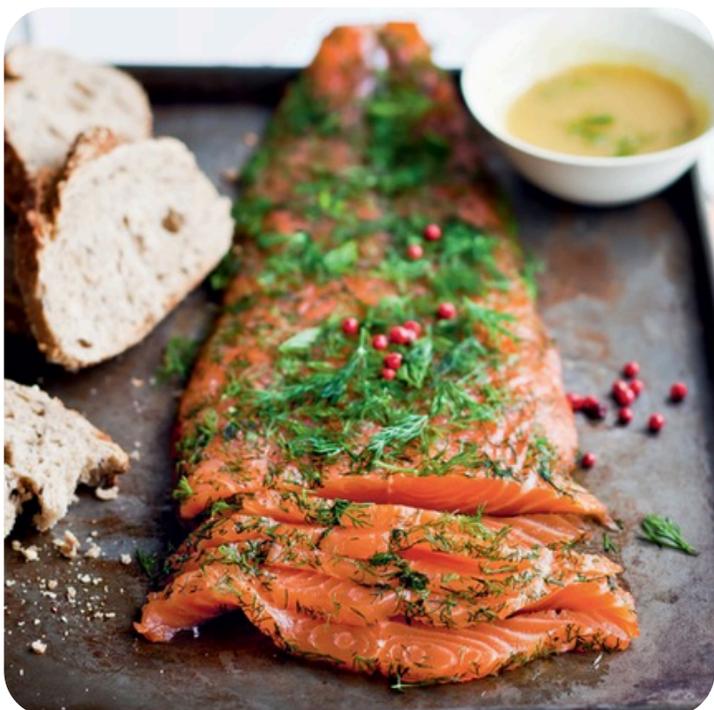
Suprême de poulet fermier à la
fourme d'Ambert, garniture du
moment

-

Tarte soufflée aux lentilles
vertes du Puy confites, glace à la
verveine du Velay

-

Mignardises



Semaine
du

10 au 14 novembre 2025

MIDI

Lundi 10 novembre

15€ HB

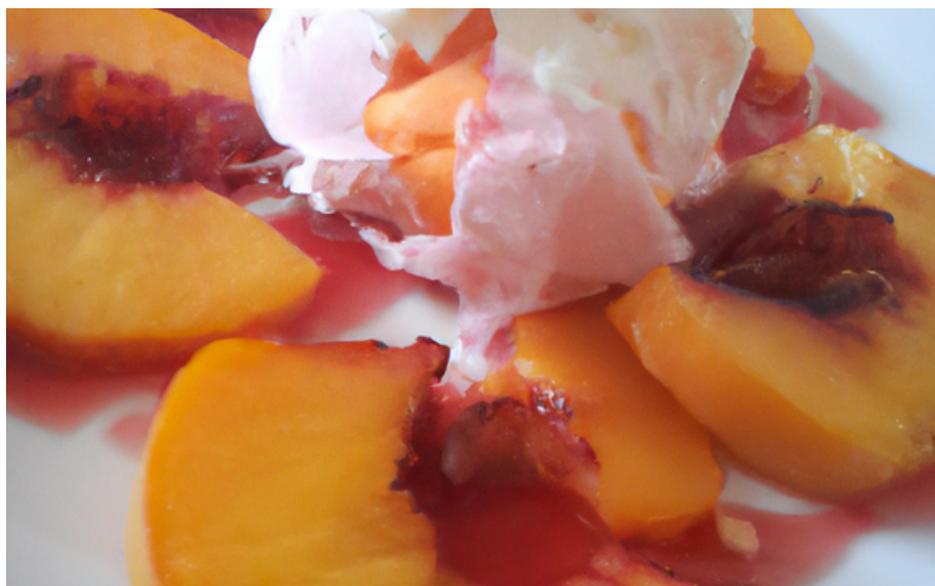
Planche de charcuteries

-

Filet de rouget en bouillabaisse,
vierge de légumes et tuile d'étorki

-

Pêches flambées cognac, glace
vanille



Semaine du

10 au 14 novembre 2025

SOIR

Vendredi 14 novembre

35€ HB

"Les Îles"

Mises en bouche

-

La Gambas en accras aux
haricots rouges, chips de
banane

-

Le Thon grillé, vinaigrette de
palourde, mousseline de patate
douce

-

Moelleux aux saveurs exotiques,
croquant aux amandes,
brochette d'ananas et Mangue



Semaine du MIDI

17 au 21 novembre 2025

Mardi 18 novembre

15€ HB

"Le flôbard"

Salade de la mer

-

Fricassée de fruits de mer, riz
arlequin

-

Nougat glacé



Semaine
du

17 au 21 novembre 2025

SOIR

Mardi 18 novembre

25€ HB

“La région PACA”

Mises en bouche

-

Dorade rôtie, carottes aux
agrumes sauce Maltaise

-

Carré d'agneau à la Provençale,
risotto aux olives

-

Desserts de Provence



Vendredi 21 novembre

35€ HB

“Soirée Beaujolais”

Mises en bouche

-

L'escargot

en fricassée au beaujolais et
cromesquis au beurre d'herbes

-

Le boeuf charolais

le “filet” grillé en croûte de
moutarde à la moelle

Le paleron mariné “mi-cuit”
sauce au Brouilly

-

Tartelette bourdaloue poire au
vin rouge et épices

-

Mignardises

Semaine du MIDI

24 au 28 novembre 2025

Mardi 25 novembre 18€ HB

"Le coin du fromager"

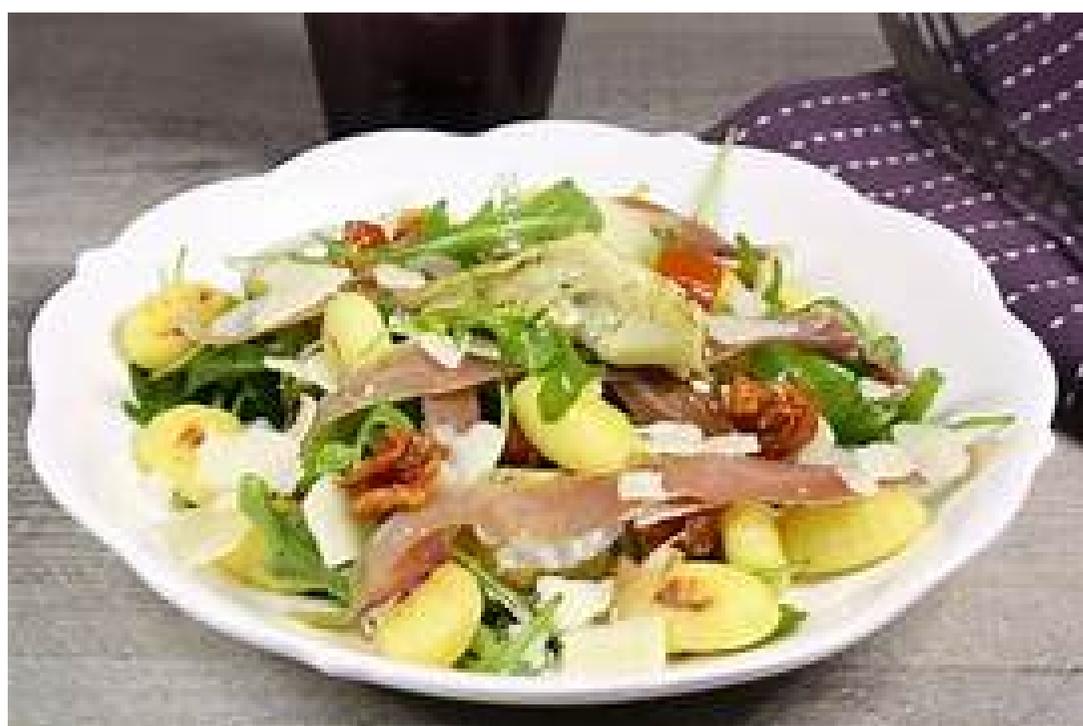
Délice de la crème autour du brie

-

Gnocchis pesto frais et jambon cru

-

Crème de morbier, figue rôtie, tuile aux amandes



Semaine
du

24 au 28 novembre 2025

SOIR

Mardi 25 novembre

25€ BC

"Autour du Beaujolais"

Saucisson brioché sauce Porto

-

Buffét charcutier à discrétion

-

Frites salade servies à table

-

Crêpes flambées et son granité

Beaujolais



Vendredi 28 novembre

35€ HB

"La Normandie"

Mises en bouche

-

Filets de sole aux coquillages, endives
caramélisées

-

Filet mignon de veau farci aux
champignons et fruits secs, sauce au
cidre, artichaut aux petits légumes

-

Gourmandise autour de la cerise du
Duclair et la pomme du Pays de Caux

-

Mignardises

Semaine du MIDI

01 au 05 décembre 2025

Lundi 01 décembre 20€ HB

Quiche Comté champignons et tomates, mesclun de salade aux noix

-
Saumon braisé au Chardonnay, flan de betterave au balsamique, frites de céleri

-
Salade de fruits exotiques, sorbet mangue

Jeudi 04 décembre 20€ HB

"Bourgogne / Franche Comté"

Morceau briochée sauce vigneronne

-
Volaille au vin jaune gratin Franc comtois

-
Assiette de fromages

-
Crêpes flambées aux myrtilles

Mercredi 03 décembre 18€ BC

Quiche aux fruits de mer

-
Filet de merlan sauce bonne femme, riz safrané aux crevettes et légumes

-
Plateau de fromages

Vendredi 05 décembre 20€ BC

Crème de lentilles corail

-
Filet de Bar caramel de cidre, écrasée de pommes de terre, endives braisées

-
Assiette de fruits exotiques



Semaine
du

03 au 05 décembre 2025

SOIR

Mardi 02 décembre

25€ HB

UN CHEF REGIONAL
EN REFERENCE



Vendredi 05 décembre 35€ HB

"Le Grand Est"

Mises en bouche

-

Le Brochet

en quenelle, farcie aux écrevisses
"Macaronnade" de quintal au
raifort, beurre de riesling

-

Le Coq

Mariné et mitonné au pinot noir
d'Alsace

Le gras de cuisse en tajine,
gnocchis au munster

-

A la façon d'une forêt noire

-

Mignardises



Semaine du MIDI

08 au 12 décembre 2025

Lundi 08 décembre 18€ HB

Salade Lyonnaise

-
Filet de limande à la Grenobloise,
pommes vapeur et endives braisées

-
Plateau de fromages



Jeudi 11 décembre 22€ HB

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

Assiette de saumon fumé
ou Saumon Gravlax

-
Dorade au beurre blanc,
légumes du soleil

-
Fromage blanc à votre goût



Semaine
du

08 au 12 décembre 2025

SOIR

Mardi 09 décembre 30€ HB

Autour du foie gras
en 4 services



Vendredi 12 décembre 35€ HB

"Menu de fête"

Mises en bouche

-

Les Huîtres

chaudes aux pieds de veau,
sauce ravigote

-

Filet de boeuf façon Wellington

-

Fleur de chocolat

-

Mignardises



Semaine
du

15 au 19 décembre 2025

MIDI

Jeudi 18 décembre

20€ HB

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

Planche à partager

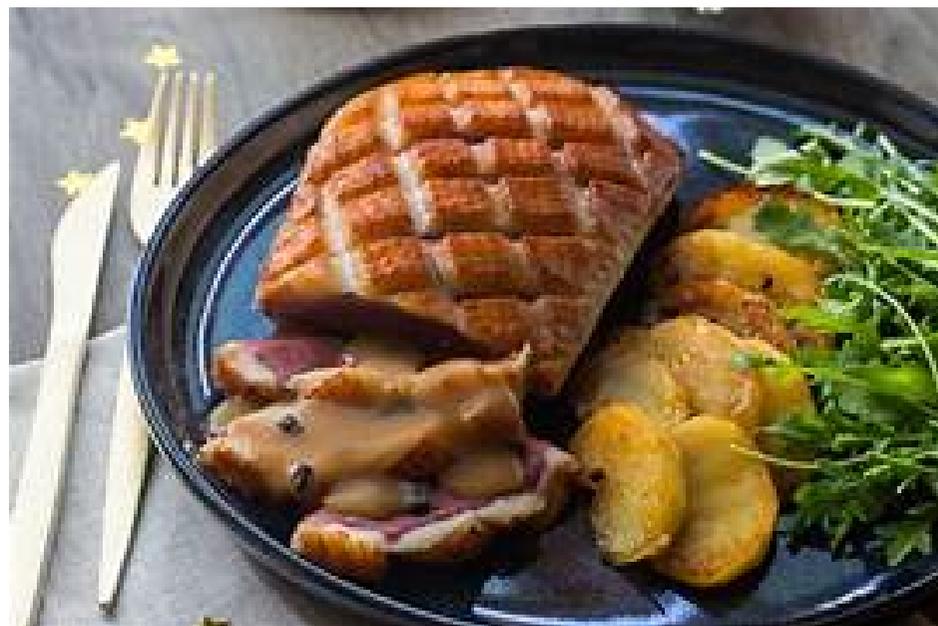
ou Quiche aux fruits de mer

-

Magret de canard au poivre vert,
pommes sarladaise

-

Crêpes Suzette



Semaine du

15 au 19 décembre 2025

soir

Mardi 16 décembre

25€ HB

"En attendant NOËL"

Terrine de foie gras et brioche

-

Caille farcie aux morilles

-

Bûche chocolat et croustillant
noisettes





Réservez dès maintenant
sur le site internet du lycée



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

Les Délices d'Hadrien

À BIENVENIR