



Marguerite
Yourcenar
LYCÉE POLYVALENT
HÔTELIER
BEUVRY

JANVIER - MAI 2026

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 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

Semaines du MIDI

05 au 16 janvier 2026



Jeudi 08 janvier

25€ HB

Planche de fruits de mer
et poissons fumés

- Assiette de fruits exotiques

Lundi 12 janvier

18€ HB

Gougères au fromage de brebis
et capuccino de champignons

- Magret de canard flambé au poivre vert,
écrasée de pommes de terre et
poêlée de légumes oubliés

- Pavlova aux fruits exotiques

Mardi 13 janvier

12€ HB

Formulé café

Planche Mixte

- Chocolat liégeois

Jeudi 15 janvier

20€ BC

Planche de charcuteries et fromages

- Gâteau chocolat, suprême agrumes,
sauce chocolat

Semaine du SOIR

12 au 16 janvier 2026

Vendredi 16 janvier

32€ HB

"Le Lyonnais"



Mises en bouche

Quenelle de brochet aux écrevisses sauce Nantua

Suprême de volaille farci au foie gras et poché aux coteaux du lyonnais

Tarte aux pralines roses, parfait glacé à la pastille de Vichy, glace à la chartreuse

Mignardises



Semaine du MIDI

19 janvier au 23 janvier 2026

Mardi 20 janvier

15€ HB

*"Quand la salle se déplace
au cœur de l'hôtellerie"*

Quiche poireaux Maroilles,
carpaccio de chou rave aux noix

-
Fricassée de volaille pommes Dauphine

-
Cremet d'Anjou

Mercredi 21 janvier 20€ BC

"Concept Estaminet"

La Trilogie et ses frites
(carbonade/welsh/flamiche au maroilles)

-
Tarte au sucre

-
Bière/eau/boissons chaudes

Jeudi 22 janvier

20€ HB

Buffet d'entrées

-
Tartare de saumon, pommes frites

-
Buffet de desserts



Semaine du MIDI

19 janvier au 23 janvier 2026

Jeudi 22 janvier

18€ HB

Examen CCF Service
Table de 2 couverts

"Bourgogne Franche-Comté"

Assiette de charcuteries

-
Estouffade de bœuf bourguignonne,
gratin dauphinois

-
Poires pochées flambées sur sorbet cassis

-
Mignardises à la française

Jeudi 22 janvier

15€ HB

Examen CCF Service
Table de 4 couverts

"Bourgogne Franche-Comté"

Oeuf en meurette

-
Estouffade de bœuf bourguignonne,
gratin dauphinois

-
Poires pochées dijonnaise,
coulis de fruits rouges

Vendredi 23 janvier 20€ BC

Croustade de la mer

-
Blanquette de veau à l'ancienne,
riz pilaf

-
Ananas frais flambé, glace vanille

Semaine du **SOIR**

19 janvier au 23 janvier 2026

Mardi 20 janvier

35€ BC

À la découverte de l'Italie



Vendredi 23 janvier 32€ HB

"L'Italie"

Mises en bouche

- Risotto safrané aux gambas

- Osso bucco aux agrumes, polenta aux herbes

- Tiramisu revisité

- Mignardises



Semaine du MIDI

26 janvier au 30 janvier 2026

Mardi 27 janvier

18€ HB

"Le bistro du centre"

Ceviché de poisson à l'orange

-
Magret de canard sauce griottes,
butternut et potimaron rôtis

-
Merveilleux chocolat salade
de kale à l'orange

Jeudi 29 janvier

18€ HB

Examen CCF Service
Table de 2 couverts

"Bretagne/Normandie"

Assiette de poissons fumés

-
Filet mignon Vallée d'Auge

-
Pommes flambées sur glace caramel

-
Mignardises à la française

Jeudi 29 janvier

20€ HB

Buffet d'entrées

-
Tartare de boeuf, pommes frites

-
Buffet de desserts

Jeudi 29 janvier

15€ HB

Examen CCF Service
Table de 4 couverts

"Bretagne/Normandie"

Camembert rôti et mesclun de salade

-
Filet mignon Vallée d'Auge

-
Mille feuilles aux fruits

Semaine du **SOIR**

26 janvier au 30 janvier 2026

Mardi 27 janvier

32€ HB

"Le Sud Ouest"



Mise en bouche

- Soufflé au foie gras et truffes

- Magret de canard au poivre vert et son confit de canard, pommes Sarladaise

- Pruneaux flambés, cannelet Bordelais, glace vanille



Vendredi 30 janvier 32€ HB

Mise en situation examen

Le chef de rang vous proposera les mets selon les disponibilités

"Les grandes brasseries parisiennes"

Mises en bouche

- Déclinaison autour de l'œuf parfait

- Sole à la grenobloise

OU

Entrecôte double fumée puis grillée

- Crêpes Suzette

OU

Saint Honoré revisité

- Mignardises

Semaine du MIDI

02 février au 06 février 2026

Mardi 03 février 18€ HB

*Quand la salle se déplace au cœur
de la cuisine*

"Restaurant La Salicornette"

Croustillant d'andouillette,
pomme grany

Dos de cabillaud, râtes et
salicornes, sauce crustacés

La gaufre dans tous ses états

Jeudi 05 février 18€ HB

Examen CCF Service
Table de 2 couverts

"Hauts de France"

Assiette de la mer

Carbonade à la flamande,
pommes allumettes

Pommes flambées sur glace spéculos

Mignardises à la française

Jeudi 05 février 20€ HB

Buffet d'entrées

-
Potchevlesh, pommes frites

-
Buffet de desserts

Jeudi 05 février 15€ HB

Examen CCF Service
Table de 4 couverts

"Hauts de France"

Ficelle picarde

-
Carbonade à la flamande,
pommes allumettes

-
Tarte au sucre

Semaine du **SOIR**

02 février au 06 février 2026

Mardi 03 février

30€ HB

Beignets de légumes sauce tartare

L'agneau en trois façons :
Carré persillé, Epaule confite
et Navarin

Mille feuilles aux fruits



Semaine du **MIDI**

09 février au 13 février 2026

Mercredi 11 février **15€ BC**

"Concept: Bar à bières"

Planche de fromages et charcuteries

Brioche perdue

Bière / eau / boisson chaude

Jeudi 12 février **22€ HB**

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

Salade italienne, jambon cru,
copeaux de parmesan

Entrecôte double sauce béarnaise,
pomme duchesse et petits légumes

Dessert surprise
OU Tarte tatin individuelle flambée

Semaine du **SOIR**

09 février au 13 février 2026

Mardi 10 février **30€ HB**

"Retour de pêche"

Mise en bouche

Filet de carrelet sauce bonne femme

Sole meunière et son riz safrané

Café / thé gourmand



Semaine du MIDI

02 mars au 06 mars 2026

Mardi 03 mars

18€ HB

"Le bistro de la forêt"

Feuilleté chèvre miel camembert rôti

Suprême de pintade aux escargots,
pommes dauphine

La crêpe dans tous ses états

Mercredi 04 mars

15€ BC

Examen CCF Brasserie

Table de 2 couverts

Flammenkuche

Streusel aux pommes

Bière/eau/boisson chaude

Semaine du SOIR

02 mars au 06 mars 2026

Vendredi 06 mars

32€ HB

"La Corse"

Mises en bouche

Rouget farci aux moules de l'étang de Diane, risotto à la crème d'oursin

Côte première de cochon au figatellu, cannelloni de brocciu à la menthe

Assiette gourmande aux saveurs de l'île

Mignardises

Semaine du MIDI

09 mars au 13 mars 2026

Lundi 09 mars

20€ HB

Examen CCF Restaurant
Tables de 2 couverts et 4 couverts

Carpaccio de cabillaud, vinaigrette
aux agrumes, croustillant au cumin

-
Filet de canard aux cerises, racines
étuvées aux épices, pommes gaufrettes

-
Pommes flambées au calvados,
glace caramel au beurre salé

Mercredi 11 mars

22€ BC

Examen CCF Restaurant
Tables de 2 couverts

Quiche

-
Dos de cabillaud, risotto

-
Pêches flambées

-
Vin/eau/boisson chaude

Mardi 10 mars

20€ HB

"Restaurant La Belle Chicanne"

Le hareng dans tous ses états

-
Entrecôte double, croquette de
patates douces et banane plantain

-
Tarte chocolat banane

Vendredi 13 mars

18€ HB

Steack sauté Bercy
pomme miette, roquette

-
Plateau de fromages

-
Café ou thé gourmand



Semaine du SOIR

09 mars au 13 mars 2026

Vendredi 13 mars

32€ HB

“Nouvelle Aquitaine”

Mises en bouche

- Salade landaise à notre façon

- L'agneau cuisiné en 3 façons,
bayaldi de légumes

- L'arbousier, la réglisse et le pralin

Mignardises



Semaine du **MIDI**

16 mars au 20 mars 2026

Lundi 16 mars

20€ HB

Examen CCF Restaurant
Tables de 2 couverts et 4 couverts

Tarte fine de légumes marinés,
croustillant de Serrano, parmesan à la râpe

-
Mignon de porc aux pruneaux,
purée cressonnière, julienne de légumes
étuvés, tagliatelles de courgettes

-
Crêpes flambées

Mercredi 18 mars

18€ BC

Examen CCF Brasserie
Table de 2 couverts

"Concept Bar à vin"

Planche charcuteries et fromages

-
Café gourmand

-
Vin / eau

Semaine du **SOIR**

16 mars au 20 mars 2026

Mises en bouche

-
Langoustine en carpaccio au yuzu, risotto glacé

-
Suprême de pintade aux herbes fraîches, jus à la Sarlette

-
Finger vanille aux fruits rouges, nougat glacé

-
Mignardises

Vendredi 20 mars

32€ HB

"Aux saveurs printanières"

Semaine du MIDI

23 mars au 27 mars 2026

Lundi 23 mars **20€ HB**

Examen CCF Restaurant
Tables de 2 couverts et 4 couverts



Tartare de saumon

-
Suprême de volaille au vin blanc,
flan de carottes et poêlée forestière
en persillade

-
Tarte au chocolat et noix,
crème anglaise au café

Mercredi 25 mars 15€ BC

Examen CCF Brasserie
Table de 2 couverts

Menu examen



Semaine du MIDI

30 mars au 03 avril 2026

Jeudi 02 avril

22€ HB



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

Effiloché de jambon de Bayonne et melon

-
Côte de bœuf sauce Choron,
pommes pont neuf et petits légumes

-
Tartelette aux fraises
OU Pruneaux flambés, glace rhum raisin

Semaine du SOIR

30 mars au 03 avril 2026

Mardi 31 mars

25€ BC

Examen CCF Restaurant
Tables de 2 couverts et 4 couverts

Planche charcutière à partager
OU Assiette charcutière

-
Magret de canard, sauce framboises,
pommes amandine

-
Crêpes flambées et sa glace vanille

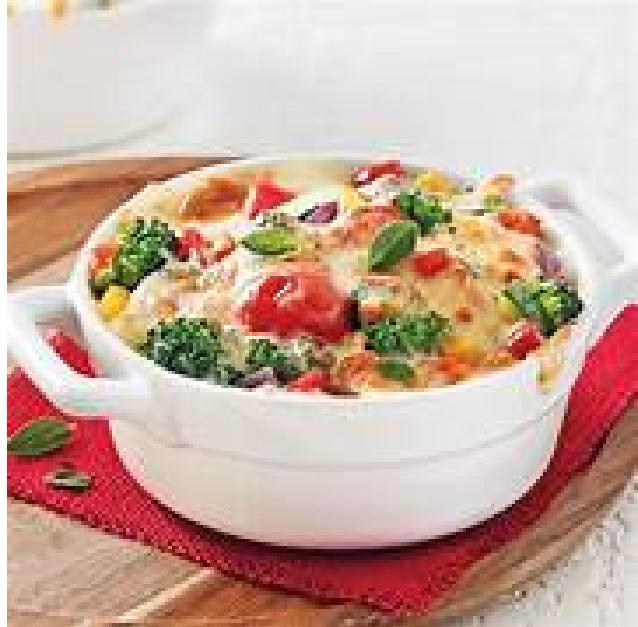


Semaine du MIDI

06 avril au 10 avril 2026

Jeudi 09 avril

20€ HB



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

Cassolette d'écrevisses aux petits légumes
OU Pétoncles flambés au whisky

-
Baeckeofe

-
Tartelette aux fruits
OU mirabelles flambées, glace vanille

Semaine du SOIR

06 avril au 10 avril 2026

Mardi 07 avril

25€ BC

Examen CCF Restaurant
Tables de 2 couverts et 4 couverts

Planche d'Antipasti à partager
OU Assiette d'Antipasti

-
Magret de canard, sauce poivre vert,
pommes amandine

-
Crêpes Suzette et sa glace vanille



Semaine du MIDI

27 avril au 01 mai 2026

Mardi 28 avril **22€ HB**

Menu convivial autour
du Brasero



Jeudi 30 avril **22€ HB**



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

Tartare de dorade

- Carré d'agneau rôti, tian de légumes
et pommes château

- Tarte Bourdaloue
OU Profiteroles sauce chocolat

Semaine du MIDI

04 mai au 08 mai 2026



Jeudi 07 mai

22€ HB

Mise en situation examen

Le chef de rang vous proposera
les mets selon les disponibilités

Cocktail de crevettes
OU Entrée surprise

Sole meunière, pommes vapeur
et julienne de légumes

Crème brûlée
OU Cerises flambées glace vanille

Semaine du SOIR

18 mai au 22 mai 2026

Mardi 19 mai

30€ BC

"Soirée BRASERO"

Poissons et viandes grillés

Buffet froid

Buffet de desserts





Réservez dès maintenant
sur le site internet du lycée



BONNE
BIEN
ENTRE

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

les Délices d'Hadrien