



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 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

"Formule 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 coeur 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 Estamínet”

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



mapbox.com

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 bistrot du centre"

Ceviché de poisson à l'orange

-

Magret de canard sauce griottes,
butternut et potimaron rôtis

-

Merveilleux chocolat salade
de kalé à l'orange

Jeudi 29 janvier

20€ HB

Buffet d'entrées

-

Tartare de boeuf, pommes frites

-

Buffet de desserts

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

15€ HB

Examen CCF Service
Table de 4 couverts

"Bretagne / Normandie"

Camenbert 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 coeur
de la cuisine*

"Restaurant La Salicornette"

Croustillant d'andouillette,
pomme grany

-

Dos de cabillaud, rattes 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 bistrot 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 Châcanne"

Le hareng dans tous ses états

-

Entrecôte double, croquette de
patates douces et banane plantin

-

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

Vendredi 20 mars

32€ HB

"Aux saveurs printanières"

Mises en bouche

-

Langoustine en carpaccio au yuzu, risotto glacé

-

Suprême de pintade aux herbes fraîches, jus à la Sariette

-

Finger vanille aux fruits rouges, nougat glacé

-

Mignardises

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



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

Les Délices d'Hadrien

À BIEN TÔT