



Marguerite
Yourcenar
LYCÉE POLYVALENT
HÔTELIER
BEUVRY

SEPTEMBRE - DECEMBRE 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

Semaine du MIDI

21 au 25 septembre 2026



Mardi 22 septembre 18€ HB

Gastronomie Italienne

Spaghetti napolitaine

-

Escalope milanaise et tian de légumes

-

Pana cotta en trilogie :
pistache, figue et limancello

Semaine du SOIR

21 au 25 septembre 2026

Mardi 22 septembre 15€

AFTERWORK de 18h30 à 21h00
(cocktail du jour, planche apéritive, dessert)

Jeudi 24 septembre 25€ HB

Assiette de poissons fumés

-

Waterzoï de volaille aux légumes de saison

-

Interprétation autour du Paris Brest



Semaine du MIDI

28 septembre au 02 octobre 2026

Mardi 29 septembre 18€ HB

Menu BRASSERIE

Carpaccio de tomates anciennes,
buratta et basilic

-

Estouffade de veau aux olives,
tagliatelles fraîches

-

Tarte citron meringuée

Jeudi 01 octobre 18€ HB

La Bourgogne - Franche Comté

Œuf en meurette

-

Râble de lapin farci sauce Franc comtoise

-

Tarte jurassienne

Vendredi 02 octobre 18€ HB

Les Hauts De France

Tartine gratinée au Maroilles, salade
d'endives Gourmande

-

Carbonnade flamande, Pommes
croquettes, salade verte

-

Tarte au Libouli



Semaine
du

SOIR

28 septembre au 02 octobre 2026



Mardi 29 septembre 15€

AFTERWORK de 18h30 à 21h00
(cocktail du jour, planche apéritive, dessert)

Jeudi 01 octobre

25€ HB

Velouté de butternut et potiron, céleri confit,
déclinaison de champignons, crackers de graines de courge

-

Ballotine de lieu jaune aux moules, croûte de pain d'épices noisette,
beurre blanc au cidre et brunoise de pommes

-

Entremets trois chocolats, cerises flambées



Semaine du MIDI

05 octobre au 09 octobre 2026

Mardi 06 octobre

18€ HB

Gastronomie Britannique

Tartare de saumon au raifort et
concombre

-

Le traditionnel Fish and chips

-

Le Sticky toffee pudding



Jeudi 08 octobre

16€

avec un verre de vin ou ½ btle d'eau

Le Grand Est

Autour du filet mignon et du Munster

-

La mirabelle en trois façons

Vendredi 09 octobre

18€ HB

Œuf cocotte au Lard, chips de lard

-

Steak Tartare, pommes Pont-Neuf

-

Dame Blanche



Semaine du SOIR

05 octobre au 09 octobre 2026



Mardi 06 octobre

15€

AFTERWORK de 18h30 à 21h00
(cocktail du jour, planche apéritive, dessert)

Jeudi 08 octobre

25€ HB

Tartare de saumon

-

La pintade façon bourguignonne,
la cuisse confite en cromesquis,
jardinière et chips de légumes

-

Tarte fine aux pommes, glace vanille
et pralin maison, crème anglaise au cointreau



Semaine du MIDI

12 octobre au 16 octobre 2026

Mardi 13 octobre

18€ HB

Menu Brasserie

Salade de harengs fumés et
dès de betteraves

-

Sauté de porc façon carbonnade,
légumes racine et pomme purée

-

Profiteroles



Jeudi 15 octobre

18€ HB

La Corse

Raviole au Brocciu

-

Lonzo de porc Nustrale

-

Fiadone et agrumes flambés

Vendredi 16 octobre

18€ HB

Petite planche de charcuteries

-

Carré de porc laqué au miel,
garniture de saison

-

Gratin d'automne au Calvados



Semaine
du

SOIR

12 octobre au 16 octobre 2026

Mardi 13 octobre

15€

AFTERWORK de 18h30 à 21h00
(cocktail du jour, planche apéritive, dessert)

Jeudi 15 octobre

32€ HB

Soirée Nord - Pas de Calais

Bouchées apéritives

-

Cassiolette de fruits de mer
de la côte d'Opale en brioche, velouté iodé
et perles de légumes glacées

-

Filet de Licques farci aux petits légumes

-

Baba au genièvre, pommes pochées
et crème légère vanillée



Semaine du MIDI

02 novembre au 06 novembre 2026

Vendredi 06 novembre

20€ BC

Menu en Self Service

Assortiment de crudités au buffet

-

Escalope de volaille à la crème, riz créole
et endives sautées

-

Muffins ou quatre-quarts à personnaliser



Vendredi 06 novembre

18€ HB

Lotte à la fondue de tomates

-

Ballotines de volailles aux champignons,
risotto crémeux

-

Assiette de fruits frais d'automne
et sirop parfumé



Semaine du

SOIR

02 novembre au 06 novembre 2026

Mardi 03 novembre

32€ HB

Soirée Bord de Mer

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

Tartare de poisson
OU Assiette de poissons fumés

St jacques au cidre et pomme,
choucroute de St jacques bardée,
sauce hollandaise

Déclinaison de choux
OU ananas flambé



Jeudi 05 novembre

32€ HB

Soirée PACA

Bouchées apéritives

Carpaccio de daurade aux agrumes,
fenouil croquant et huile d'olive de
Provence

Autour de l'Agneau aux herbes de
Provence, jus corsé au thym,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,
déclinaison de légumes racines

Croustillant aux agrumes, mousse
légère à la fleur d'oranger, parfait glacé
aux baies de verveine

Semaine du MIDI

09 novembre au 13 novembre 2026

Mardi 10 novembre

18€ HB

La Bretagne

Velouté de chou-fleur, chips de Sarrasin
et andouille de Guéméné

-
Filet de lieu jaune rôti, beurre blanc
au cidre, fondue de poireau et
écrasée de pommes de terre

-
Crêpes bretonnes, poêlée de pommes
caramélisées au beurre salé



Vendredi 13 novembre

20€ HB

Création marine à l'Avocat

-
Côte de bœuf grillée, gratin de Crozets
à la tomme, sauce bordelaise

-
Trilogie de choux



Semaine du

SOIR

09 novembre au 13 novembre 2026

Mardi 10 novembre

30€ HB

Région Hauts de France

Mise en situation examen

Le chef de rang vous proposera
les mets selon les disponibilités

Moules poulettes

-

Waterzoi de poisson

Ou Assiette de fruits de mer

-

Carbonade flamande,
palet de butternut

-

Autour de la gaufre



Jeudi 12 novembre

32€ HB

Le Grand Est

Bouchées apéritives

-

Filet de sandre rôti, petite choucroute
et beurre monté au crémant d'Alsace

-

Cuisse de canard confite et son jus corsé aux
champignons, mille-feuille de légumes,
galette de pommes de terre croustillante

-

Entremets pain d'épices, compotée de
quetches, mousse fromage blanc vanille,
crumble noisette, coulis quetsche

Semaine du MIDI

16 novembre au 20 novembre 2026

Mardi 17 novembre

20€ HB

Gastronomie française

Royale de lard fumé, fricassée de champignons, œuf poché et sablé au parmesan

-

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

-

Minestrone de fruits d'automne



Vendredi 20 novembre

18€ BC

Salade de harengs fumés, dèes de betteraves et pommes Granny Smith

-

Sauté de porc façon carbonnade, légumes racine et pomme purée

-

Merveilleux au chocolat



Semaine du

SOIR

16 novembre au 20 novembre 2026

Mardi 17 novembre

30€ HB

La Région PACA

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

Tartare de dorade
OU Tarte fine au rouget

Dorade rôtie, carottes et agrumes
OU Carré d'agneau à la provençale,
risotto aux olives

Dessert de Provence
OU Parfait glacé aux agrumes
façon omelette norvégienne



Jeudi 19 novembre

32€ HB

Le Beaujolais

Bouchées apéritives

Cassolette d'escargots en croustade au
beurre monté de Beaujolais

Entrecôte double, jus de viande réduit au
Gamay, gratin à la Dauphinoise, légumes
d'hiver glacés

Poire pochée au Beaujolais, crémeux vanille
mascarpone, crumble noisette cacao et
financier amande

Semaine du SOIR

23 novembre au 27 novembre 2026

Mardi 24 novembre

30€ HB

Autour du Beaujolais

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

Saucisson en brioche

-

Planche charcutière , frites, salade

-

Crêpes flambées

OU Granité au beaujolais



Jeudi 26 novembre

32€ HB

La Normandie

Bouchées apéritives

-

Rillettes de maquereau fumé, crème légère
Neufchâtel, pickels de pomme et
tuile sarrasin

-

Suprême de volaille fermière de Normandie,
sauce Vallée d'Auge, mousseline de panais
et déclinaison de courges d'automne

-

Tarte fine feuilletée amandes pomme,
sorbet pommes vertes caramel de cidre



Semaine du MIDI

30 novembre au 04 décembre 2026

Mardi 01 décembre 20€ HB

Gastronomie scandinave

Assiette nordique

-

Fiskekaker, écrasée de pommes de terre et salade de concombres aigre douce

-

Tislote bondepiker

Semaine du SOIR

30 novembre au 04 décembre 2026

Mardi 01 décembre 28€ HB

Soirée montagnarde

Tourte à la viande

-

Potée savoyarde

-

Tarte myrtilles

Jeudi 03 décembre 32€ HB

L'Auvergne - Rhône Alpes

Bouchées apéritives

-

Tartare de lentilles vertes du Puy,
truite fumée des alpes, noisettes torréfiées
et crème légère citronnée

-

Filet de cannette rôti, jus aux myrtilles et
gamay d'Auvergne, mousseline potimarron
poêlée de champignons des bois

-

Charlotte aux marrons, crème glacée à la praline



Semaine du MIDI

07 décembre au 17 décembre 2026

Mardi 08 décembre 18€ HB

Gastronomie Asie - Océanie

Salade Thaï

-

Poulet Teriyaki

-

Pavlova aux fruits exotiques

Vendredi 11 décembre 18€ HB

Le Vol au vent

-

Darne de saumon pochée
à la julienne de légumes, riz pilaf,
beurre blanc

-

Coupe fraîcheur aux agrumes frais

Jeudi 10 décembre 16€

avec un verre de vin ou ½ btle d'eau

Les Hauts de France

Poultine boeuf maroilles

-

Café gourmand

Jeudi 17 décembre 18€ HB

Les Hauts de France

Tatin d'endives au Mont des Cats

-

Carré de porc à la bière

-

Merveilleux

Semaine du SOIR

07 décembre au 11 décembre 2026

Mardi 08 décembre

38€ HB

*Soirée prestige autour du
Foie gras*

Terrine de foie gras

-

Pièce de Bœuf, émulsion de foie gras
et St jacques flambées

-

Autour du sablé et des agrumes



Jeudi 10 décembre

32€ HB

La Bretagne

Bouchées apéritives

-

Huîtres chaudes en 3 apprêts

-

Filet mignon de cochon rôti, tartelette
d'échalote confite gratinée au Merzer,
duo de pommes confites

-

Sablé breton, crémeux caramel beurre salé,
pomme confite et chips de pomme
caramélisée



Semaine du SOIR

14 décembre au 18 décembre 2026

Mardi 15 décembre

32€ HB

Repas de Fête

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

Terrine de foie gras et brioche
OU Tartare de saumon frais et fumé et
ses toasts

-
Caille farcie aux champignons
OU Magret de canard aux poivres
découpé devant vous

-
Bûche chocolat et croustillant
noisette, Crème anglaise servie
au moment



Jeudi 17 décembre

32€ HB

Menu de Fête

Bouchées apéritives

-
Gravlax de saumon aux agrumes,
gelée légère au citron vert, crème montée
à l'aneth et blinis croustillant

-
Noisette de chapon rôtie jus réduit,
mousseline de céleri rave, légumes d'hiver
glacés et marrons confits

-
Bûche 3 chocolats, sauce chocolat



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