



www.lyceejeandrouant.fr



facebook.com/lyceejeandrouant



instagram.com/lyceejeandrouant_paris/

École Hôtelière de Paris

Lycée Jean Drouant



20, rue Médéric
75017 Paris

Menus des restaurants d'application du lycée hôtelier Jean Drouant De septembre à décembre 2024

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans nos restaurants :

- **Salle « Julien François »**
Cuisine classique et/ou gastronomique
 - **« L'Atelier Bartholdi »**
Cuisine authentique et traditionnelle de brasserie.
- ✓ Du lundi au jeudi entre 12h15 et 12h30 pour vos **déjeuners**
- ✓ Les mardis, mercredis et jeudis entre 19h15 et 19h45, pour vos **dîners**.



Les tarifs des cartes et des menus proposés s'entendent
« Hors-boissons » sauf exceptions

Vous pouvez effectuer vos réservations :

Par téléphone au 01 56 21 01 02 de 10h à 16h

En ligne sur notre site internet : <http://www.lyceejeandrouant.fr/>

Par mail : reservations.lyceejeandrouant@gmail.com

Afin de garantir votre réservation, une empreinte bancaire vous sera demandée.

Quelques informations à l'attention de notre clientèle pour mieux vous accueillir

Les élèves, étudiants et professeurs, la direction du lycée hôtelier Jean Drouant ont le plaisir de vous recevoir au sein des restaurants Julien François et atelier Bartholdi.

Vous êtes dans un lycée hôtelier dans lequel les élèves et les étudiants sont en formation. Ils donnent toujours le meilleur d'eux-mêmes mais peuvent commettre quelques maladresses. Nous vous remercions pour votre indulgence.

Pour des raisons pédagogiques, nous vous remercions de respecter les horaires du service de 12h15 à 14h15 et de 19h15 à 22h15



- Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires ; n'hésitez pas à nous le signaler. La liste officielle des allergènes est à votre disposition
- L'origine de nos viandes est également affichée dans nos restaurants
- Merci de nous indiquer vos pratiques alimentaires particulières
- Tous nos plats sont faits maison et concoctés par les élèves et étudiants sous la houlette de leurs professeurs
- Si vous avez une contrainte horaire et une durée limitée pour votre repas, merci de nous le faire savoir dès le début de votre repas. Dans ce cas, nous ne pouvons que vous encourager à choisir une formule deux plats par exemple
- Nos menus sont susceptibles de changement en fonction des contraintes pédagogiques et des arrivages des marchandises du jour.

Nous vous souhaitons de passer un bon moment en notre compagnie.
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.



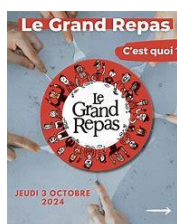
BON APPETIT BIEN SÛR ...

Semaine du lundi 23 au jeudi 26 septembre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 23		RESTAURANTS FERMES			
MARDI 24	Déjeuner	<p style="text-align: center;"><u>Au Julien François :</u> Déclinaison melon pastèque : soupe froide melon et copeaux de filet mignon fumé – Granité de Melon *** Médaillon de veau sauté, nem aux herbes, coing rôti, coco de Paimpol et pommes Anna, Jus aux olives *** Linzer torte fruits rouges</p>			22 €
	Dîner	RESTAURANTS FERMES			
MERCREDI 25	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES (nos élèves sont en stage en entreprise pour parfaire leur apprentissage)			
JEUDI 26	Déjeuner	<p style="text-align: center;"><u>Au Julien François :</u> <u>Menu à choix :</u> Mille-feuille de chèvre fermier à la fleur de thym Chips de betterave façon Bofinger Ou carpaccio de Gravlax de saumon, marinade d'agrumes *** Tartare de Boeuf « au couteau » Pommes paille Ou joue de porc au curry façon Polidor, riz pilaf -*** Ile flottante du Procope Ou vacherin contemporain façon Train Bleu</p>			22 €

Semaine du lundi 30 septembre au jeudi 3 octobre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 30	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
MARDI 1	Déjeuner Takeaway (à emporter)	Trio brochettes Wrap végétarien Tiramisu / mousse de fruits Thé menthe citron			10 €
	Dîner	RESTAURANTS PRIVATISES			
MERCREDI 2	Déjeuner Takeaway (à emporter)	Trio de brochettes Wrap végétarien Tiramisu /mousse de fruits et brownies Thé menthe citron 10 € par personne			
JEUDI 3	Déjeuner « Le grand repas » *	<u>Au Julien François :</u> Taboulé de quinoa rouge Tomate et combawa *** Brandade de cabillaud épicée au Massalé Gratin de chou-fleur Béchamel au curcuma gratinée *** Verrine de yaourt pomme-poire crumble vanille			25 €



*Un Menu Local : Chaque menu est élaboré par des chefs locaux qui célèbrent les produits frais et saisonniers de chaque territoire. C'est l'occasion idéale pour soutenir nos producteurs et découvrir les trésors de notre terroir.

Pour Paris, le parrain du territoire est Hubert Duchenne, chef du restaurant H à Paris 4.

Semaine du lundi 7 au jeudi 10 octobre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 7	Déjeuner	Crème de butternut, noisettes torréfiées Rognons de veau sautés comme à Dijon, Ecrasé de Pdt ou Onglet à la moutarde, pomme paille Brioche façon pain perdu, boule vanille, caramel beurre salé	25 €	RESTAURANT RESERVE	
MARDI 8	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
	Dîner	<p style="text-align: center;"><u>Au Julien François :</u> Tarte fine aux petits légumes, mousseline céleri rave, ricotta – Pistou basilic *** Magret de Canard pour 2 personnes, jus court aux olives, écrasé de pommes de terre ou Rouget rôti au fenouil – Mille feuille de légumes, beurre blanc anisé *** Plateau de fromages de chèvre *** Tartelette amande raisin, sorbet poire crémant – salade de raisin frais et poire au miel</p>			32 €
MERCREDI 9	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES (nos élèves sont en stage en entreprise pour parfaire leur apprentissage)			
	Dîner	<p style="text-align: center;"><u>Table d'hôtes au Julien François</u> Polenta crémeuse au parmesan, coppa, sauce noisette Lasagne aux légumes du Sud, pomodoro et béchamel Fromage Dessert surprise</p>			25 €
JEUDI 10	Déjeuner	<p style="text-align: center;"><u>Menu normand</u> Amuse-bouche : Beignet au Camembert Velouté de moules Fricassée de volaille Vallée d'Auge Pommes poêlées – Pommes de terre sautées Dessert « Inspiration normande »</p>	25 €	<p style="text-align: center;"><u>Menu normand</u> Millefeuille d'andouille de Vire aux pommes Tripes à la mode de Caen, frites maison Teurgoule</p>	18/ 22 €
	Dîner	<p style="text-align: center;"><u>Table d'hôtes au Julien François</u> Menu surprise concocté et servi par les étudiants de 1^{ère} année de BTS</p>			25 €

Semaine du lundi 14 au jeudi 17 octobre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 14	Déjeuner	Crème Dubarry, graines de courges torréfiées Hampe à la persillade, pomme paille ou Foie à la persillade, pomme purée Mousse au chocolat, mouillettes de brioche perdue	25 €	Sablé parmesan, bohémienne de légumes, calamars sautés en persillade, sauce vierge Petits farcis de légumes, riz poivron basilic Moelleux au chocolat, crème anglaise pistache, râpé de cacao	18/22 €
MARDI 15	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
	Dîner	Tarte fine aux petits légumes, mousseline céleri rave, ricotta – Pistou basilic *** Magret de Canard pour 2 personnes, jus court aux olives, écrasé de pommes de terre ou Rouget rôti au fenouil – Mille-feuille de légumes, beurre blanc anisé *** Plateau de fromages de chèvre *** Tartelette amande raisin, sorbet poire crémant – salade de raisin frais et poire au miel			32 €
MERCREDI 16	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
	Dîner	Table d'hôtes au Julien François Feuilleté au camembert Escalope de volaille sautée à la normande, champignons, pommes fruits flambés Fromage Dessert surprise			25 €
JEUDI 17	Déjeuner	Menu des îles (au Julien François) Amuse-bouche : Chips de patate douce Féroce avocat ou Accras de morue Poisson piment tomate et gratin de chou chou Ou rougail saucisse riz créole Banane plantin Blanc-manger coco - Sorbet mangue Ou millefeuille exotique			25 €
	Dîner	Table d'hôtes au Julien François Amuse-bouche : galette au hareng (pommes de terre, beurre d'ail, hareng, crème fouettée à l'aneth) Feuilleté au saumon, beurré parfumé à l'estragon, salade Aiguillette de bœuf bourgeoise, mousseline fondante Fromages Généreuse île flottante ou mousse au chocolat			25 € par personne

Semaine du lundi 4 au jeudi 7 novembre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 4	Déjeuner Clients	RESTAURANTS FERMES			
MARDI 5	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
	Dîner	<p style="text-align: center;"><u>Au Julien François</u></p> <p style="text-align: center;">Tourte de gibier flambée à l'Armagnac, mesclun aux noisettes ou Saumon et haddock fumé, crème à l'aneth ***</p> <p style="text-align: center;">Suprême de pintade farci, déclinaison de légumes racines, jus court ou Filet de dorade sauté, célerisotto et châtaigne, écume de cresson Plateau de fromages autour de la poire ***</p> <p style="text-align: center;">Paris-Brest ou La pomme en différentes textures</p>			36 €
MERCREDI 6	Déjeuner	<p style="text-align: center;"><u>Au Julien François</u></p> <p style="text-align: center;">Amuse- bouche : Bol d'or / Gougères Cygne tomate Chantilly curry truite fumée Ou œuf parfait champignon, noisette, crème au lard ***</p> <p style="text-align: center;">Blanquette de veau à l'ancienne Ou Truite meunière, cocotte de légumes sauce vin blanc ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte Bourdaloue ou crèmeux chocolat sorbet mandarine</p>			25 €
	Dîner	RESTAURANTS FERMES			
JEUDI 7	Déjeuner	<p style="text-align: center;"><u>Menu breton</u></p> <p style="text-align: center;">Amuse -bouche : Chips de galette</p> <p style="text-align: center;">Coquille saint Jacques à la bretonne Croustillant de Guéméné ***</p> <p style="text-align: center;">Cotriade ***</p> <p style="text-align: center;">Dessert autour de la Bretagne (chocolat-sarrasin)</p>	25 €	<p style="text-align: center;"><u>Menu breton</u></p> <p style="text-align: center;">Salade bretonne ***</p> <p style="text-align: center;">Bar à galettes ***</p> <p style="text-align: center;">Bar à crêpes sucrées</p>	18/22 €
	Dîner	RESTAURANTS FERMES			

Semaine du lundi 11 au jeudi 14 novembre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 11		JOUR FERIE			
MARDI 12	Déjeuner	<u>Au Julien François</u> Velouté de topinambour Filet de volaille fermière, embeurrée de pommes de terre, jus brun L'éclair à partager aux agrumes			22 €
	Dîner	RESTAURANTS FERMES			
MERCREDI 13	Déjeuner	<p style="text-align: center;"><u>Menu grec</u></p> <p>Amuse-bouche : Toast derillettes de poisson, Courgette frite sauce Paloise</p> <p style="text-align: center;">Quiche aux moules et champignons Ou Salade grecque revisitée</p> <p>Carré d'agneau rôti Jardinière de légumes Ou Thon mi-cuit au sésame légume façon « à la grecque »</p> <p>Petits choux fruits frais Chantilly / Rizogalo</p>	25 €	<p style="text-align: center;">Le poireau mimosa</p> <p>Filet de volaille fermière, embeurrée de pomme de terre, jus brun</p> <p>Tarte aux deux chocolats</p> <p>Prix : 18/22 €</p>	
JEUDI 14	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES (nos élèves sont en stage en entreprise pour parfaire leur apprentissage)			
	Dîner	RESTAURANTS FERMES			

Semaine du lundi 18 au jeudi 21 Novembre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 18	Déjeuner	Œufs durs mayonnaise *** Darne de saumon sauce vierge, pomme de terre vapeur ou Cotriade Nantaise *** Petits pots de crème	25 €	Sablé parmesan, bohémienne de légumes, calamars sautés en persillade, sauce vierge *** Petits farcis de légumes, riz poivron basilic *** Moelleux au chocolat, crème anglais pistache, râpé de cacao	18/22 €
MARDI 19	Déjeuner	Au Julien François Velouté de topinambour Filet de volaille fermière, embeurrée de pommes de terre, jus brun L'éclair à partager aux agrumes		22 €	
	Dîner	Au Julien François Tourte de gibier flambée à l'Armagnac, mesclun aux noisettes ou Saumon et hadock fumé, crème à l'aneth *** Suprême de pintade farci, déclinaison de légumes racines, jus court ou Filet de dorade sauté, célerisotto et châtaigne, écume de cresson *** Plateau de fromages autour de la poire *** Paris-Brest ou La pomme en différentes textures		36 €	
MERCREDI 20	Déjeuner	RESTAURANT FERME Notre restaurant est occupé par un forum des entreprises destiné à nos étudiants		RESTAURANT FERME Notre restaurant est occupé par un forum des entreprises destiné à nos étudiants	
	Dîner	RESTAURANTS FERMES -			
JEUDI 21	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES (nos élèves sont en stage en entreprise pour parfaire leur apprentissage)			
	Dîner	RESTAURANTS FERMES			



Semaine du lundi 25 au jeudi 28 Novembre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 25	Déjeuner	Œuf mimosa *** Waterzooï ou Filet de daurade sauge vierge passion, pommes de terre vapeur *** Crème caramel	25 €	RESTAURANT FERME	
MARDI 26	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
	Dîner	<u>Au Julien François</u> Amuse-bouche : avocat cocktail *** Bisque de crustacés, chair de crabe ou Tatin d'endive flambée, crème de maroilles *** Carré d'agneau en croûte orientale, pastilla de poitrine, pommes savonnettes, boulgour et courgettes, jus d'agneau *** Chariot de desserts			45 €
MERCREDI 27	Déjeuner	<u>Au Julien François</u> <u>Menu sénégalais</u> Amuse-bouche : Mini tartelette au chèvre et Accras de Niébé *** Potage au potiron et aux noix de pétoncles Ou pastel de thon comotée d'oignons et de tomates *** Escalope de bar en croûte de chorizo Ou poulet Yassa et riz blanc *** Œuf à la neige mini quatre-quarts / Tartelette vanille-mangue et glace mangue			25 €
	Dîner	RESTAURANTS PRIVATISES			
JEUDI 28	Déjeuner	RESTAURANT FERMES (nos élèves sont en stage en entreprise pour parfaire leur apprentissage)			
	Dîner	RESTAURANTS FERMES			


Semaine du lundi 2 au jeudi 5 décembre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 2	Déjeuner	<u>Restaurant Julien François</u> : FERME <u>Atelier Bartholdi</u> : FERME			
MARDI 3	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
	Dîner	<p style="text-align: center;"><u>Au Julien François</u> Amuse-bouche : avocat cocktail *** Bisque de crustacés, chair de crabe ou Tatin d'endive flambée, crème de maroilles *** Carré d'agneau en croûte orientale, pastilla de poitrine, pommes savonnettes, boulgour et courgettes, jus d'agneau *** Chariot de desserts</p>			45 €
MERCREDI 4	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
	Dîner	<p style="text-align: center;"><u>Au Julien François</u> : Amuse-bouche : Kougelhopf aux lardons, chou confit au genièvre Ravioles au Musnter et herbes fraîches, sauce mousseuse au vin d'Alsace Coq au vin, spätzle sautés au beurre et légumes oubliés Fromage Dessert de Noël</p>			40 €
	Dîner	<p style="text-align: center;"><u>A l'atelier Bartholdi</u> Huîtres chaudes et froides Magret de canard aux épices, poêlée forestière L'éclair à partager au citron et oranges confites, chantilly fleur d'oranger, éclats de chocolat</p>			40 €
JEUDI 5	Déjeuner	RESTAURANTS PRIVATISES			
	Dîner	Menu découverte de Noël Au Julien François			40 € + forfait boissons

Semaine du lundi 9 au jeudi 12 décembre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
 LUNDI 9	Déjeuner	<u>Menu de Noël</u> Amuse-bouche : Chou foie gras / figue farcie au chèvre rôti au miel *** Rémoulade de céleri au crabe et pomme verte *** St Jacques rôties salicornes aux citrons confits, écume de coquillages *** Suprême rôti et cuisse confite de gibier à plumes Mousseline de topinambour à la noisette jus des carcasses *** Bûche pâtissière façon forêt noire *** Financier pistache-framboise Mendiant chocolat au lait <i>Les classes de seconde baccalauréat professionnel, seconde, 1^{ère} et terminale technologique, les mentions dessert de restaurant ont le plaisir de vous préparer et servir en commun ce menu</i>			40 € + Forfait boissons
	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
MARDI 10	Dîner	<u>Au Julien François</u> <u>Menu dégustation</u> L'huître proposée chaude et froide *** Ravioles de foie gras, champignons et consommé de canard *** Bar en croûte de sel, variation autour du potimarron et jus des arêtes *** Pavé de biche Grand-Veneur, boulangère de topinambours et salsifis meunière *** Poire pochée au limoncello, safran et tête de moine *** Les cerises en deux façons : Forêt Noire et Cerises Jubilé			60 € Boissons comprises
MERCREDI 11	Déjeuner	RESTAURANT FERMES			
	Dîner	RESTAURANTS FERMES			
JEUDI 12		Marché de Noël du lycée Jean Drouant Nous vous attendons nombreuses et nombreux (en soirée)			
VENDREDI 13		Marché de Noël du lycée Jean Drouant Nous vous attendons nombreuses et nombreux (en matinée)			

Semaine du lundi 16 au jeudi 19 décembre 2024

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers	
 LUNDI 16	Déjeuner	<u>Menu de Noël</u> Amuse-bouche : Chou foie gras / figue farcie au chèvre rôti au miel *** Rémoulade de céleri au crabe et pomme verte *** St Jacques rôties salicornes aux citrons confits, écume de coquillages *** Suprême rôti et cuisse confite de gibier à plumes Mousseline de topinambour à la noisette jus des carcasses *** Bûche pâtissière façon forêt noire *** Financier pistache-framboise Mendiant chocolat au lait <i>Les classes de seconde baccalauréat professionnel, seconde, 1^{ère} et terminale technologique, les mentions dessert de restaurant ont le plaisir de vous préparer et servir en commun ce menu</i>				40 € + Forfait boissons
	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES				
MARDI 17	Dîner	<u>Au Julien François</u> <u>Menu dégustation</u> L'huître proposée chaude et froide *** Ravioles de foie gras, champignons et consommé de canard *** Bar en croûte de sel, variation autour du potimarron et jus des arêtes *** Pavé de biche Grand-Veneur, boulangère de topinambours et salsifis meunière *** Poire pochée au limoncello, safran et tête de moine *** Les cerises en deux façons : Forêt Noire et Cerises Jubilé				60 € Boissons comprises
MERCREDI 18	Déjeuner	<u>Au Julien François</u> <u>Menu canadien</u> Amuse-bouche : Verrine de Noël au caviar et terrine de St Jacques au sirop d'érable *** Duo de crème de gambas et gambas à la pilpil Ou Soupe au pois *** Filet de faisan à la brabançonne Ou Tourtière du lac Saint Jean *** Bûche roulée d'autrefois et Pudding à la pomme et aux raisins secs Glace vanille				40 € + Forfait boissons

	Dîner	<p align="center"><u>Au Julien François</u></p> <p align="center">Huîtres chaudes et froides *** Magret de canard aux épices. Petite poêlée forestière *** L'éclair à partager au citron et oranges confites, chantilly Fleur d'oranger, éclats de chocolat</p>	40€
	Dîner	<p align="center"><u>A l'atelier Bartholdi</u></p> <p align="center">Amuse-bouche : assortiment de petits toasts Noix de Saint Jacques sautées, fondue de poireaux aux noix, copeaux d'Ossau Iraty et sauce beurre blanc Médailon de veau doré, mille-feuille de pommes de terre, poêlée de légumes et sauce Butternut Fromage Dessert de Noël</p>	40 €
JEUDI 19	Déjeuner	<p align="center"><u>Menu de Noël alsacien</u> <u>Au Julien François</u></p> <p align="center">Amuse-bouche : Toast de foie gras au pain d'épices *** Vol au vent de ris de veau Ou Spätzles à la truffe *** Turbot au Champagne lentillons de Reims Ou Suprême de pintade farci au foie gras Chou alsacien *** Dessert de Noël alsacien</p>	40 € + forfait Boissons
	Dîner	RESTAURANTS PRIVATISES	

Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes de fin d'année et vous donnons rendez-vous en janvier 2025

