



Lycée Nord Caraïbe
 Quartier cheval blanc
 972 22 Bellefontaine - Case Pilote

Tél réservation : 0596 55 44 19
 email : secret.lrnordcaraibe@gmail.com
 site internet : lycéenordcaraibe.com



RESTAURANTS "L'ENVOL" ET "LE DECK"



Vos élèves de CAP - BAC PRO - BAC TECHNO - BTS - FCIL vous proposent
 semaine du 04 au 08 décembre 2017

D E J E U N E R	Jeudi 07 décembre FCIL / MAN Restaurant L'Envol Mme Gérard et Mr Pélassié 15,00 €
	Mise en bouche : Mini cake aux crabes ****
	Entrée : Velouté de giromon au poulet fumé ****
	Plat : Mignon de porc au miel Christophine, pleurotes du galion **** Dessert : Sushi sucré

D I N E R	Lundi 04 décembre T BP Cuis / CSR Restaurant L'Envol Mr Kind et Mr Charmant 20 € Hors Boissons	Mardi 05 décembre T BP Cuis / CSR Restaurant L'Envol Mr Guénard et Mr Asselin de Beauville 20 € Hors Boissons
	<p style="text-align: center;">Scandinavie</p> Mise en bouche : Crème de concombre au saumon Gravlax **** Entrée : Salade de hareng marinés, OU Tartare aux deux saumons **** Plat : Filet de canard aux aïelles, pommes gaufrettes, chou rouge braisé **** Dessert : Tarte aux cerises comme une omelette Norvégienne OU Bavarois au Xeres et soupe de fruits rouges	<p style="text-align: center;"> Finlande / Suède</p> Mise en bouche : Gravlax (saumon) **** Entrée : Assiette nordique (poissons fumés) **** Plat : Canard à la Finlandaise, pommes sautées, laitue OU Bœuf matelot, pommes caramélisées, salade **** Dessert : Gâteau aux épices moelleux
	Vendredi 08 décembre 1 BTS Restaurant L'Envol Mr Pelissié et Mr Roquejoffre 30 € Hors Boissons	<p style="text-align: center;"><i>Bon Appétit!</i></p> 



Mise en bouche : Raviole au jus thai

Entrée : Ecrevisse Mangatal printanière



Plat : Saumon Maqueca, Légumes
OU
 Cuisse de volaille farcie au jus

Dessert : Macaron brioché perdu et pomme glacé caramel

Semaine du 11 au 15 décembre 2017

D E J E U N E R	Lundi 11 décembre T CAP Cuisine/Rest Restaurant Le Deck Mr Ferjule et Mr Celcal 10,00 €
	<p>Entrée : Allumette au fromage</p> <p>****</p> <p>Plat : Côte d'agneau en croûte d'herbe pomme amandine, tian de légumes</p> <p>****</p> <p>Dessert : Dessert du jour</p>



D I N E R	Lundi 11 décembre T BP Cuis /CSR Restaurant L'Envol Mr Kind et Mr Charmant 20 € Hors Boissons	Mardi 12 décembre 1 BP Cuis/ CSR Restaurant L'Envol Mr Guénard et Mr Asselin de Beauville 20 € Hors Boissons
	 <p>Royaume Uni</p> <p>Mise en bouche : Brouillade au saumon fumé</p> <p>****</p> <p>Entrée : Ecrasée de pomme de terre au haddock, œuf poché, crème aigrette ou shrimps cocktail</p> <p>****</p> <p>Plat : Roastbeef, yorkshire pudding, légumes sautés</p> <p>OU</p> <p>Fish and chips</p> <p>****</p> <p>Dessert : Trifle aux fruits rouges</p>	 <p>Norvège/Danemark</p> <p>Mise en bouche : Fiskefrikadeller (croquette de cabillaud)</p> <p>****</p> <p>Entrée : Gratin d'écrevisses</p> <p>****</p> <p>Plat : Cari de poulet Finlandais, riz / flan carotte</p> <p>OU</p> <p>Frikadelle (boulette de viande, servies confiture d'airelles) sauce au poivre, purée de pomme de terre, brocoli</p> <p>****</p> <p>Dessert : Tartelette à la myrtille</p>
	Vendredi 15 décembre 1 BTS Restaurant L'Envol Mr Roquejoffre et Mr Pélissié 30,00 €	<p>Mise en bouche : Raviole au jus thai</p> <p>****</p> <p>Entrée : Ecrevisse Mangatal printanière</p> <p>****</p> <p>Plat : Saumon Maqueca, Légumes</p> <p>OU</p> <p>Cuisse de volaille farcie au jus</p> <p>****</p> <p>Dessert : Macaron brioché perdu et pomme glacé caramel</p>

Bon Appetit

<p>Déjeuner au restaurant L'Envol 15 euros Déjeuner au Restaurant Le Deck et Pom'Kanel 10 euros (avec cocktail, 1 verre de vin, eau minérale)</p> <p>Dîner Restaurant L'Envol 25 euros hors boissons ou selon la prestation Dîner au Restaurant Le Deck et Pom'Kanel : 15 euros hors boissons ou selon la prestation</p> <p>Demi tarif pour les enfants de moins de 12 ans</p> <p>Accueil des convives Déjeuner de 12h00 à 12h15 Dîner de 19h00 à 19h30</p>
