

**Sept-octobre
2026-27**



MONTALEAU
LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELIERS

NOS FORMULES

Pour vos déjeuner : du lundi au vendredi à 12h30

UN BALCON SUR SÉMARD

Formule Bistronomie
23 euros

Entrée
Plat
Fromages
Dessert

AU FIN GOURMET

Formule Brasserie
14 euros

Amuse-bouche
Plat
Dessert

Déjeunez sur le pouce

Pour vos dîners : le mardi et le jeudi à 19h00

UN BALCON SUR SÉMARD

Formule Gastronomique
30 euros

Entrée
Plat
Dessert

AU FIN GOURMET

Formule Gastronomique
30 euros

Entrée
Plat
Dessert

La réforme du baccalauréat professionnel 3 ans nous amène à enseigner à des élèves mineurs parfois ayant moins de 16 ans. Légalement, ces jeunes doivent être libérés à 22h.

Les services du soir débutent à 19h00. Nous comptons sur votre compréhension et vous remercions de bien veiller à respecter cet horaire.



Le Restaurant d'Application ne peut être comparé ou assimilé à un établissement commercial, la réservation est obligatoire. La durée des prestations est limitée dans le temps. Les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de notre restaurant. En tant qu'école hôtelière et afin de rationaliser la gestion des marchandises, nous sommes dans l'obligation de déterminer à l'avance un nombre défini de couverts pouvant restreindre vos choix. Au vu du contexte économique actuel, nous serons peut être amenés à modifier les menus. Nous vous remercions de votre compréhension.

RESERVATIONS

En ligne sur notre site : <https://lyceemontaleau.fr>

Par téléphone au 01.45.90.25.13 uniquement le mercredi après-midi de 14h00 à 17h00 ou par mail : montaleau@laposte.net

En cas d'annulation, soyez aimable de prévenir 48 h à l'avance.

Pour les groupes à partir de 10 participants une formule tout compris est appliquée et un acompte équivalent à 30% du montant du menu sera exigé à la réservation.

Le certificat de spécialisation FABRICATION TRAITEUR est à votre disposition pour des prestations sur mesure. N'hésitez pas à nous solliciter

M. Marie THOMAS PROVISEURE
Mme Laetitia MBAYE DDFPT

M. Fabrice ARCHAMBAULT
M. Anis BEN MEKKI
Mme Sophie COLLAS
M. Romain DUFRESNE
M. Olivier LAPORTE
Mme Gaëlle LEBIHAN
M. Laurent LEVERRIER
Mme Fanny MOREL
M. Florian PEREIRA
M. Joël PIERRE
M. Hugo IGNIASAK

**CUISINE ET
PÂTISSERIE**

RESTAURANT

M. Edouard BARON
Mme Elodie BENJAMIN
Mme Tatiana CVETKOVSKI
M. Joël EVEN
M. Célia LACOSTE
M. Sarah LAURENT
Mme Réjane LEBRETTON
Mr Florian BIDOUX
Mme Sophie PICAUT
M. Olivier VIENT
Mme Muriel WIART



Tous les jours au déjeuner...

SEMAINE DU 21 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 21 sept.	Amuse-bouche Potage Argenteuil Entrecôte double marchand de vin, pommes Pont- Neuf, petits pois à la française Tarte Bourdaloue glace vanille	Fermé
Mardi 22 Sept.	Amuse-bouche Salade de Pélardon Filet de caneton cuit à juste température, croûte de basilic, sauce agrumes, semoule fine ratatouille, figue rôtie aux épices Eclair craquelin, crème diplomate, fraise et menthe.	Fermé
Mercredi 23 Sept.	Fermé	Fermé
Jeudi 24 Sept.	Amuse-bouche Tartelette au fromage frais et légumes croquants Pavé de veau au safran, viennoise d'olives, chou-fleur mousse au chocolat blanc, streudel, brownie aux noix de pécan	Fermé
Vendredi 25 Sept.	Fermé	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 30 €
Mardi 22 Sept.	Fermé	Fermé
Jeudi 24 Sept.	Fermé	Fermé

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 28 Sept.	Amuse-bouche Salade exotique , avocat , mangue , poisson mariné Colombo de poulet , riz créole , patate douce et courgette Ananas rôti, glace coco , moullieux chocolat cannelle	Fermé
Mardi 29 Sept.	Amuse-bouche Salade niçoise Pavé de cabillaud en bourride, mini légumes glacés, Tarte tropézienne	Fermé
Mercredi 30 Sept.	Amuse-bouche Tarte fine au jambon de pays mi-figue mi-raisin Paupiette de veau, sucrine et écrasée de pomme de terre jus au thym La pistache et la framboise	Fermé
Jeudi 1 ^{er} Oct.	Amuse-bouche Cassolette lutée de coquillages Ballottine de truite au chou vert et au maroilles, sauce crevettes grises, pomme vitelotte Mille feuilles rhubarbe-framboise.	Fermé
Vendredi 02 oct.	Fermé	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 30 €
Mardi 29 Sept.	Fermé	Fermé
Jeudi 1 ^{er} Oct.	Fermé	Fermé

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 05 oct.	Amuse-bouche Salade vigneronne Dos de sandre rôti, beurre blanc au Riesling , panier de légumes de saison Chou craquelés chantilly, Cerises flambées glace vanille au Bourbon .	Fermé
Mardi 06 oct.	Amuse-bouche Raviole d’escargot, crème de volaille aillée et persil frit Epaule d’agneau en navarin sauce tandoori, polenta aux fruits sec et doux caviar d’aubergine Tartelette amandine aux figues confites au balsamique	Fermé
Mercredi 07 oct.	Amuse-bouche Piperade, œuf de caille et tartine de Bayonne Magret de canard laqué, Gratin de pomme de terre aux deux cèpes Croustade, caramel de pomme à l’armagnac et prune flambés.	Fermé
Jeudi 08 oct.	Amuse-bouche Croustillant de chavignol aux flocons d’avoine, samoussa de chèvre, mâche Salmis de faisan, embeurré de chou vert, pomme Anna tarte tatin, crème épaisse, dôme poire, tarte au fromage blanc, crème anglaise, coulis de fruits rouges	Fermé
Vendredi 09 oct.	Fermé	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 30 €
Mardi 06 oct.	Fermé	Fermé
Jeudi 08 oct.	Fermé	Fermé

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 12 Oct.	Amuse-bouche Salade périgourdine Tendron de veau façon aiguillette , poêlée gasconne , poudre d’Espelette Palet amandine pistache , aux abricots	Amuse-bouche Milanaise de veau, spaghettis et assortiment de sauces Crème brûlée à la lavande et petit financier
Mardi 13 Oct.	Œuf poché, crème de brocoli, chou étuvé Cuisse de pintade farcie de duxelles noisette amande, filet rôti, carotte glacée au jus et gratin de spätzle Strudel	Amuse-bouche Osso bucco à la milanaise et tagliatelles Mousse au chocolat, noisette et huile d'olive
Mercredi 14 Oct.	Amuse-bouche gaspacho de tomate Suprême de pintade en croûte de noix, endives, rattes et flan de trompettes Baba au rhum, crémeux châtaigne	Amuse-bouche Gaspacho de concombre Volaille panée à la coco, purée de patate douce Café gourmand: tarte aux quetsches
Jeudi 15 Oct.	Amuse-bouche Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons Poulet aux morilles, polenta et potimarron rôti poire pochée au vin rouge, charlotte cassis, tarte myrtilles, crème anglaise, coulis fruits rouges	Amuse-bouche Quiche lorraine Oeufs à la neige brioche de Nanterre, cookies
Vendredi 16 Oct.	Menu à thème « Octobre rose » Amuse-bouche Thon mariné en tataki, jeunes pousses et mayonnaise au miso Magret de canard façon Montmorency et céleri en risotto au Parmesan Tiramisu à la coupe 	Amuse-bouche Filet de poulet farci pommes/ amandes / curry, sauté façon vallée d’Auge , duo de pommes et mousseline de carotte Choux craquelin pâtissière vanille

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 30 €
Mardi 13 Oct.	Fermé	Fermé
Jeudi 15 Oct.	Fermé	Fermé