

2024/2025

*Livret des*  
**MENUS**



Jeanne Delanoue

Cholet



# sommaire

Bienvenue au Restaurant pédagogique  
Jeanne Delanoue

## 03

### LE MOT D'ACCUEIL

*L'équipe pédagogique  
vous souhaite la  
bienvenue dans son  
restaurant d'application.*

## 04

### LES NOUVEAUTÉS

*Tous les ans, nous  
essayons d'innover pour  
vous proposer un service  
au plus proche de la  
réalité du monde actuel.*

## 06

### LES COURS DE CUISINE

*Une fois n'est pas  
coutume, cette année  
encore, nous vous  
proposons de venir  
apprendre de nos chefs  
en cuisine.*

## 05

### LE RÈGLEMENT

*Quelques petites  
informations à savoir  
avant votre venue dans  
notre établissement.*

## 13

### LE CALENDRIER DES MENUS

*Découvrez tous les  
menus de l'année avant  
de réserver votre table.*

## 18

### NOS PARTENAIRES

*Remerciements  
à nos partenaires.*

Le dessert en première page a été réalisé par  
Jules en 2<sup>nd</sup>e Bac pro Cuisine  
lors du Faisselle Créativ' Challenge

Madame, Monsieur,

Bienvenue dans notre restaurant pédagogique.

Un lieu d'apprentissage où chaque talent peut se révéler. En choisissant de venir déjeuner ou dîner à Jeanne Delanoue, vous participez au développement professionnel de nos étudiants et vous acceptez de participer à leur apprentissage.

Fondé en 1989 et entièrement rénové il y a 5 ans , notre restaurant d'application est un environnement créé pour que nos élèves puissent mettre en pratique leurs compétences et leur créativité.

Ils sont accompagnés, parfois évalués mais toujours guidés avec bienveillance par une équipe d'enseignants et de formateurs issus eux-mêmes du domaine professionnel de l'hôtellerie-restauration.

Toute l'équipe s'efforce de vous offrir une expérience exceptionnelle alliant saveurs innovantes et techniques traditionnelles.

Nous vous remercions par avance de contribuer, par votre venue, à la formation des professionnels de demain.

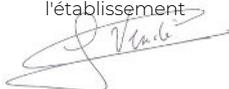
Bonne dégustation !

**Arnaud FREULON**

Directeur Délégué  
aux Formations  
Professionnelles et  
Technologiques

**Pascal VENDÉ**

Directeur de  
l'établissement



**Amaury POIRIER**

Responsable de la filière  
Hôtellerie-Restauration  
Apprentissage



# les nouveautés



## La réservation en ligne sur [www.jeannedelanoue.com](http://www.jeannedelanoue.com)

Depuis l'année dernière, la réservation en ligne est disponible sur notre site internet.

Ce module vous offre une expérience pratique permettant d'effectuer une demande de réservation au restaurant d'application à n'importe quel moment. Vous recevrez par la suite une confirmation par email.

Vous pouvez bien sûr toujours nous contacter pour toutes questions ou pour réserver directement par téléphone.

## Option végétarienne

Pour tous menus hors soirée à thème et examens, nous vous proposons cette année une option végétarienne. Pour cela, il vous suffit de nous indiquer ce choix à la réservation.





COOKING TIME

# Les cours de cuisine du Samedi

---

LE SAMEDI MATIN  
DE 8H30 À 13H30  
RÉSERVEZ VOTRE SÉANCE

**Par Bernard Philippe & Amaury Poirier**

SAMEDI 19 OCTOBRE 2024

70€

## LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE 1

- La véritable blanquette de veau, riz pilaf
  - Le baba au rhum, crème Chantilly à la gousse de vanille
- 

SAMEDI 14 DÉCEMBRE 2024

70€

## JE PRÉPARE NOËL

- Bouillon de volaille Thai et foie gras : bouillon infusé citronnelle et gingembre, foie gras poêlé, légumes et fleur du moment
  - Lotte poudrée d'algues, riz vénéré, betterave rouge, brocolis, jus d'arêtes torréfiées
- 

SAMEDI 11 JANVIER 2025

70€

## SUR LA ROUTE DE COMPOSTELLE

- Saint Jacques sautées, rizotto de céleri, tuile et émulsion de parmesan
- Brochette de noix de Saint-Jacques, sauce vierge et purée de topinambours au café

SAMEDI 08 FÉVRIER 2025

70€

## SPÉCIAL MACARONS

- Caramel beurre salé
  - Citron bergamote
  - Chocolat thé fruits rouges
  - Noix de coco
- 

SAMEDI 22 MARS 2025

70€

## LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE 2

- Saucisson pistaché en brioche, sauce Porto
  - Pavé de cabillaud Skrei, sauce bonne femme, pommes de terre à l'anglaise
- 

SAMEDI 05 AVRIL 2025

70€

GREEN WEEK



- Gnocchi de pommes de terre, asperges du Val de Loire, champignons brun de Saumur
- Soupe de fraises et framboises, crème mascarpone à la vanille

# le règlement

À savoir avant votre venue

Le restaurant d'application est ouvert au public uniquement sur réservation, durant la période scolaire.

Du fait du contingent de formation, les horaires suivants sont à respecter impérativement.

Horaires d'arrivée : - Le midi entre 12h et 12h15  
- Le soir entre 19h et 19h15

En cas d'annulation, il est impératif de prévenir le restaurant d'application dès que possible par téléphone au 02 41 63 74 74.

Les menus sont imposés pour suivre une progression. Ils changent quotidiennement selon l'évolution et les exigences des diplômés préparés.

Toutes les productions culinaires, ainsi que les cocktails et le service sont réalisés par nos jeunes en formation.

L'équipe pédagogique compte sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les quelques inaptitudes professionnelles qui pourraient en découler occasionnellement.

Nos élèves et enseignants vous remercient d'accepter ces quelques règles et s'attacheront à vous faire, partager le plaisir qu'ils ont à vous recevoir.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

À TABLE !



# Les menus de l'année

---

RETROUVEZ TOUTES LES  
INFORMATIONS ET RÉSERVEZ  
VOS TABLES SUR

[www.jeannedelanoue.com](http://www.jeannedelanoue.com)

# septembre

**Mardi 10 Septembre - Soir**

**17 €**

Crème Vichyssoise

Filet de truite au lard & lentilles vertes du Puy en Velay

Pompe aux pommes

**Mercredi 11 Septembre - Soir**

**21€**

Cocktail de bienvenue

Filet de bar, fenouil et coquillages

OU Médaillon de veau Duroc & garniture de pomme de terre

Dessert autour de la framboise

**Vendredi 13 Septembre - Midi**

**20 €**

Fleur de courgette farcie vinaigrette à l'huile de noisette

OU Salade niçoise revisitée

Pavé de lieu jaune au basilic, tagliatelles au beurre et tapenade

Coupe de sorbets 3 parfums et fruits de saison

OU

Profiteroles vanille sauce chocolat

**Mardi 17 Septembre - Soir**

**18 €**

**LA BRETAGNE**

Assiette de charcuterie

Limande , purée de carottes, sommités de chou-fleur,  
artichauts sautés à cru

Aumonière aux pommes, caramel au cidre

---

**Vendredi 20 Septembre - Midi**

**20 €**

Tarte à la tomate, basilic, chèvre « Chevrette des Mauges »,  
olive & petite salade

**OU** Burrata di Bufala, tomates anciennes & Gaspacho de pastèque

Cuisse de pintadeau de Challans Label Rouge en Waterzoi aux petits légumes

**OU** Linguines en ragout de calamar

Crêpes farcies aux pommes, caramel citron vert & gingembre

**OU** Crêpes glace vanille, sauce chocolat

---

**Jeudi 26 Septembre - Midi**

**18 €**

Tartelette charcutière

Dos de cabillaud en croûtes d'algues, Pilaf d'épeautre, coulis de poivrons et  
crème d'ail

Ananas flambés

**Jeudi 26 Septembre - Soir**

**18 €**

L'ESPAGNE

Tapas

(tortilla, croquette au fromage et chorizo, pain à la tomate et jambon serrano)

Filet de poulet, croûte de chorizo & riz safrané

Crème catalane **OU** pruneaux flambés

# Octobre

**Mardi 1 Octobre - Midi**

**17 €**

Millefeuille de tomates au chèvre frais

Filet mignon de porc au miel et au soja & polenta aux champignons

Poire Belle-Hélène

**Mercredi 2 Octobre - Midi**

**16 €**

Velouté de champignons de Saumur

Curry de poulet coco & riz sauté aux légumes

Blanc-manger aux fruits rouges

## Mercredi 2 Octobre - Soir

24 €

Buffet d'entrées

Aile de raie & caviar d'aubergines

OU Pavé de veau, ravioles & jus de viande

Plateau de fromages

Dessert autour du fromages blanc et des agrumes

OU Crêpes Suzette au Cointreau

---

## Jeudi 3 Octobre - Soir

22 €

LA NORVEGE

Déclinaison autour du Saumon

Pavé de chevreuil, choux rouge & pommes de terre

Assiette de fromages

Omelette Norvégienne revisitée

---

## Mardi 8 Octobre - Midi

17 €

Millefeuille de tomates au chèvre frais

Filet mignon de porc au miel et au soja & polenta aux champignons

Poire Belle-Hélène

## Mercredi 9 Octobre - Midi

17 €

Croquetas de thon, sauce tartare & mesclun

Pavé de saumon grillé, beurre blanc & julienne de légumes étuvée

Mi-cuit au chocolat & crème anglaise

---

## Mercredi 9 Octobre - Soir

22 €

Variation d'un œuf poché à la Bourguignonne

Filet mignon de porc cuit basse température,  
déclinaison de pommes de terre

OU Pavé de thon, soja et sésame

Assiette de fromages

Ananas en spirale flambé OU Tarte chocolat, caramel, noisettes

---

## Jeudi 10 Octobre - Midi

18 €

Tartelette charcutière

Dos de cabillaud en croûtes d'algues, Pilaf d'épeautre,  
coulis de poivrons & crème d'ail

Ananas flambés

## Jeudi 10 Octobre - Soir

18 €

Tartare de saumon

---

Filet Mignon de porc & déclinaison de pomme de terre

---

Tarte Bourdaloue

---

## Mercredi 16 Octobre - Midi

18 €

Macédoine de légumes & bouquet de crevettes

---

Grenadin de veau grillé, sauce au poivre, carottes glacées & pommes paille

---

Crème brûlée à la vanille

---

## Mercredi 16 Octobre - Soir

22 €

LA CUISINE TRADITIONNELLE DE NOTRE TERROIR

Gouline Angevine & mâche Nantaise

**OU** Risotto de céleri et langoustines du Croisic

---

Filet mignon de porc vendéen cuit basse température, croquettes de mogettes & légumes de saison

**OU** Médaillon de lotte, beurre Nantais & déclinaison de carottes des sables

---

Gâteau Nantais revisité

## Jeudi 17 Octobre - Midi

17 €

Salade Lyonnaise

---

Cuisse de poulet farcie aux pruneaux & pommes cocottes

---

Poire pochée & glace vanille

---

## Mercredi 23 Octobre - Soir

22 €

LA CUISINE TRADITIONNELLE DE NOTRE TERROIR

Gouline Angevine & mâche Nantaise

OU Risotto de céleri et langoustines du Croisic

---

Filet mignon de porc vendéen cuit basse température, croquettes de mogettes & légumes de saison

OU Médaillon de lotte, beurre Nantais & déclinaison de carottes des sables

---

Gâteau Nantais revisité

---

## Jeudi 24 Octobre - Soir

19 €

ITALIE

Assiette d'Anti pasti

---

Pavé de Thon, polenta fromagère & caviar d'aubergine

---

Tiramisu de notre enfance OU Panna cotta

# Novembre

**Mardi 5 Novembre - Soir**

**20 €**

LA NORMANDIE

Noix de St Jacques à la Honfleuraise

Carré de porc poêlé, tagliatelle à l'encre de seiche & flan de carottes au cumin

Tarte fine aux pommes, glace vanille maison

**Jeudi 7 Novembre - Soir**

**22 €**

LES PAYS DE LA LOIRE

Quenelle de Sandre de Loire

Bœuf Rouge des prés, galipettes & quinoa d'Anjou

Assiette de fromages

Gâteau Nantais

**Mardi 12 Novembre - Soir**

**20 €**

SAVEURS DE NOS CONTRÉES

Saumon et anguille fumés, beurre de salicorne au sel de Guérande

Médaille de veau à l'Angevaine

Crêmet d'Anjou & coulis de framboise

## Jeudi 14 Novembre - Midi

17 €

### MENU BRASSERIE

Soupe à l'oignon gratinée

Joue de bœuf au vin rouge, mousseline de pommes de terre  
& échalotes confites

Crème brûlée à la vanille

---

## Vendredi 15 Novembre - Soir

32 €

### SOIRÉE À THÈME

---

## Lundi 18 Novembre - Soir

18 €

Velouté de champignons

Magret de canard sauté aux poivres & gratin dauphinois

Panacotta caramel au beurre salé

---

## Mardi 19 Novembre - Midi

18 €

Velouté de butternut, crème de whisky

Blanquette de lotte & pâtes à l'encre de seiche

Ananas flambés sur glace vanille

**Mardi 19 Novembre - Soir**

**18 €**

LA BOURGOGNE

Soupe ou gratinée à l'oignon

Estouffade de bœuf Bourguignonne & pommes vapeur

Cerises Jubilés

OU

Coupe Cardinal

---

**Mercredi 20 Novembre - Midi**

**17 €**

Cappuccino de butternut, crème montée au bleu

Poulet sauté façon Vallée d'Auge, pommes fruits et riz pilaf

Crêpes tièdes beurre de cidre

---

**Jeudi 21 Novembre - Midi**

**17 €**

MENU BRASSERIE

Salade Caesar

Blanquette de veau & Pommes anglaises

Crème au chocolat, caramel & sarrasin

**Jeudi 21 Novembre - Soir**

**22 €**

L'ALLEMAGNE

Buffet d'entrées

Choucroute de la mer

Forêt Noire ou Cerises flambées

---

**Lundi 25 Novembre - Soir**

**16 €**

Macédoine de Légumes

Estouffade de Bœuf Bourguignonne & Pâtes fraîches

Brioche perdue au caramel beurre salé

---

**Mardi 26 Novembre - Midi**

**18 €**

Velouté de butternut, crème de whisky

Blanquette de lotte & pâtes à l'encre de seiche

Ananas flambés sur glace vanille



## Mardi 26 Novembre - Soir

18 €

### LE SUD-OUEST

Salade de chèvre chaud au miel

Magret sauce au poivre, pommes Sarladaises

Tartelette Agenaise

---

## Mercredi 27 Novembre - Soir

22 €

### LA BRASSERIE

Tatin de boudin noir aux pommes

OU Oeuf meurette

OU Salade César

Tartare de bœuf, pommes allumettes

OU Aioli de cabillaud

OU Filet de poulet grillé, sauce au poivre, gratin dauphinois

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat

OU Brioche perdue, caramel au beurre salé et glace vanille

OU Véritable île flottante



**Jeudi 28 Novembre - Soir**

**22 €**

LA BELGIQUE

Vol-au-vent

Carbonnade flamande, pâtes fraîches

OU Waterzoi de poissons

Plateau de fromages

Parfait à la chicorée, spéculos & sabayon à la bière blanche

# Décembre

**Lundi 2 Décembre - Soir**

**16 €**

Tarte à l'oignon

Poulet cocotte grand-mère

Dame Blanche



## Mardi 3 Décembre - Soir

22 €

### L'ALSACE

Royal de foie gras, crumble de pain d'épices & coulis d'orange à l'armagnac

Cuisse de lapin au Riesling, pommes de terre & trompettes de la mort

Délices de notre fromager

Forêt noire

## Mercredi 4 Décembre - Soir

26 €

Entrée autour du saumon fumé

OU Royale de foie gras et oignon confit

Magret de canard, polenta & poires

OU Noix de St Jacques, champignons & courges

Plateau de fromages

Dessert de Noël



## Jeudi 5 Décembre - Soir

22 €

LE RHONE-ALPES

Saucisson brioche

Filet de volaille aux morilles, crêpe Vonnassienne

Cervelles de Canut

Ile Flottante aux pralines roses

---

## Vendredi 6 Décembre - Midi

23 €

Fruits de mer à la fondue de poireaux façon Mouclade Charentaise

Epaule d'agneau en cocotte, Moquette de Vendée IGP  
& légumes d'un couscous

OU Pavé de bœuf AOP Maine Anjou BIO mi-fumé aux sarments de vigne,  
sauce Béarnaise, pommes Pont Neuf & échalotes confites

Pavlova aux fruits rouges & sorbet muroise

OU Crêpes Suzette

---

## Mardi 10 Décembre - Midi

21 €

Cocktail de bienvenue

Feuilleté de moules et coques au safran

Jambonnette de pintadeau du Maine Label Rouge fruits secs,  
purée de carottes au curcuma, gnocchi de pommes de terre & légumes glacés

Pavlova aux fruits exotiques

## Mardi 10 Décembre - Soir

20 €

### SAVEURS CHAMPENOISES

Crème de fèves au Chaource

Pavé de biche Grand Veneur, purée de patates douces,  
marrons & champignons

Bavarois Champagne & biscuits rose de Reims

---

## Mercredi 11 Décembre - Soir

23 €

Velouté aux saveurs d'automne

OU Ceviche de la mer aux fruits exotiques

Côte de boeuf, jus de viande et garniture de légumes oubliés

OU Filet de lieu jaune au curry & poireaux

Autour des fruits du verger

---

## Jeudi 12 Décembre - Midi

17 €

DÉGUSTATION DU PLAT À L'AVEUGLE  
& PARTICIPATION À LA RÉALISATION DU DESSERT

Avocat cocktail revisité

Plat surprise

Tulipe de fruits frais sauce chocolat et chantilly

## Jeudi 12 Décembre - Soir

19 €

LE GRAND EST

Flammenküche

Choucroute de la mer

Mirabelle flambée & glace aux kirsch

---

## Vendredi 13 Décembre - Midi

22 €

Comme un rizotto au riz vénéré, brochette de langoustines snackées,  
crèmeux de langoustines & copeaux de parmesan

Suprême de volaille du Maine Label Rouge, sauce Albufera & légumes au pot  
OU Dos de cabillaud, caviar de lentilles Beluga, cerfeuil tubéreux  
& Genevoise de crustacés

Mangue pochée, Baba infusé au rhum, crème légère à la vanille  
& mangue rafraîchie d'un sorbet mangue

OU Plateau de fromages sélectionnés par notre fromager

---

## Vendredi 13 Décembre - Soir

35 €

SOIRÉE À THÈME

## Mardi 17 Décembre - Midi

21 €

Cocktail de bienvenue

Feuilleté de moules & coques au safran

Jambonnette de pintadeau du Maine Label Rouge aux fruits secs,  
purée de carottes au curcuma, gnocchi de pommes de terre & légumes glacés

Pavlova aux fruits exotiques

---

## Mardi 17 Décembre - Soir

23 €

INSPIRATIONS GRANDS CHEFS

Fond d'artichaut au foie gras d'Eugénie Brazier

Suprême de volaille rôti & purée de pommes de terre de Joël Robuchon

Plateau de fromages de nos régions

Soufflé glacé au Grand Marnier

---

## Mercredi 18 Décembre - Midi

22 €

Mise en bouche

Carpaccio de Saint-Jacques à la mandarine

Volaille farcie aux marrons, jus court, risotto aux champignons

Entremet de Noël

Boisson chaude

## Mercredi 18 Décembre - Soir

21 €

### MENU BRASSERIE

Tatin de boudin noir aux pommes

OU Oeuf en meurette

OU salade César

---

Tartare de bœuf & pommes allumettes

OU Aioli de cabillaud

OU Filet de poulet grillé, sauce au poivre & gratin dauphinois

---

Profiteroles à la vanille & sauce chocolat

OU Brioche perdue au caramel au beurre salé & glace vanille

OU Véritable île flottante

---

## Jeudi 19 Décembre - Midi

17 €

### DÉGUSTATION DU PLAT À L'AVEUGLE & PARTICIPATION À LA RÉALISATION DU DESSERT

Avocat cocktail revisité

---

Plat surprise

---

Tulipe de fruits frais sauce chocolat et chantilly

## Jeudi 19 Décembre - Soir

22 €

Avocat crevettes, sauce cocktail

OU Velouté de courge & châtaignes croustillantes

Pavé de cabillaud, sauce Bonne Femme & garniture de saison

OU Magret de canard aux poivres, garniture de pomme de terre

Plateau de fromages

Dessert de Noël

## Vendredi 20 Décembre - Midi

23 €

Terrine de saumon frais et fumé & crème de cerfeuil

OU Saint Jacques sautées, rizotto de céleri & tuile de Parmesan

Filet de poulet du Maine Label Rouge farci aux cèpes et foie gras,  
sauce royale & tagliatelles fraîches

OU Magret de canard au poivre & gratin dauphinois

Plateau de fromages (supplément de 3 euros)

Buche de Noël aux fruits exotiques façon Pavlova



# Janvier

**Mardi 7 Janvier - Soir**

**19 €**

LA NOUVELLE-AQUITAINE

Piperade d'œufs brouillés au piment d'Espelette

Entrecôte sauce Bordelaise & pommes croquettes aux cèpes

Tartelette chocolat & noix

---

**Mercredi 8 Janvier - Midi**

**17 €**

Velouté de chou-fleur aux coques

Saumon cuit à la nacre, jardin végétal & beurre blanc émulsionné

Galette des rois

---

**Jeudi 9 Janvier - Midi**

**18 €**

Quiche Lorraine

Quasi de veau aux champignons & pommes paillasson

Mi-cuit chocolat & caramel

## Vendredi 10 Janvier - Midi

23 €

Gambas sautés et ragout de légumes en bouillabaisse à l'œuf bio coulant

OU

Crème chaude de brocoli, fourme d'Ambert, champignons et amandes

Jambonnette de poulet du Maine label rouge, légumes oubliés

OU Dorade cuite au plat, marinière de coquillages

Soupe de fruits exotiques sorbet au rhum

OU

Ananas flambés, biscuit coco

---

## Lundi 13 Janvier - Soir

17 €

Terrine de saumon

Suprême de volaille farci aux champignons

Crêpe à la normande

---

## Mardi 14 Janvier - Midi

17 €

Tarte océane, beurre de coquillages au pistou

Curry d'agneau & riz madras

Pêches flambées sur glace vanille

## Mardi 14 Janvier - Soir

18 €

### BOUCHONS LYONNAIS

Quenelles d'écrevisses, sauce Nantua

Blanquette de volaille, ravioles du Dauphiné

Tarte aux pralines

---

## Mercredi 15 Janvier - Midi

18 €

Apéritif

Tarte à l'oignon & crème de lard

Daube de bœuf à l'Anjou rouge, gnocchi & patate douce

Grande profiterole au chocolat

---

## Mercredi 15 Janvier - Soir

22 €

Risotto de coquillages

Limande, beurre noisette  
OU Filet de poulet Label Rouge de Challans, lard & noisette

Plateau de fromages

Pavlova aux fruits exotiques  
OU Crèmeux chocolat au caramel beurre salé

## Jeudi 16 Janvier - Midi

18 €

Tarte océane

Quasi de veau à la moutarde & pommes persillées

Mille-feuilles au caramel

---

## Jeudi 16 Janvier - Soir

22 €

Tarte à l'échalotte & mousse de chèvre

Ballotine de volaille farci & garnitures de saison

OU Bar flambé à l'anis & riz pilaf au fenouil

Plateau de fromages

Bananes flambées OU pavlova aux fruits exotiques

---

## Vendredi 17 Janvier - Midi

20 €

LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE

Bouchée à la reine

OU Soupe de poisson

Blanquette de veau à l'ancienne & riz Pilaf

OU Pavé de saumon sauce Dieppoise & pommes de terre à l'Anglaise

Tarte Bourdaloue OU Beignets aux pommes

## Lundi 20 Janvier - Soir

19 €

Velouté de potiron aux châtaignes

Côte de bœuf & pommes Pont-Neuf

Bavarois poire-chocolat

## Mardi 21 Janvier - Midi

17 €

Tarte océane, beurre de coquillages au pistou

Curry d'agneau & riz madras

Pêches flambées sur glace vanille

## Mercredi 22 Janvier - Midi

19 €

Poireaux braisés sauce Gribiche

Queue de lotte à l'Américaine & riz safrané

Plateau de fromages

Ile flottante à la passion



## Jeudi 23 Janvier - Midi

17 €

Velouté Dubarry

---

Rumsteack, sauce au poivre & pommes allumettes

---

Tartelette chocolat & cacahuètes

---

## Vendredi 24 Janvier - Midi

23 €

Terrine de canard aux pistaches, confiture d'oignons rouges  
& pickles de légumes

OU Soupe de moules au safran

---

Côte de bœuf AOP Maine Anjou BIO mi fumée au sarment de vigne,  
sauce Béarnaise, pommes croquettes & pleurotes sautés

OU Darne de colin, légumes du moment & jus d'arêtes crémé

---

Cœur coulant chocolat, gelée de mûres maison & glace vanille Bourbon

OU Ile flottante aux pralines & pistaches

---

## Vendredi 24 Janvier - Soir

32 €

SOIRÉE À THÈME

---

## Mardi 28 Janvier - Midi

22 €

MENU BRASSERIE

---

3 PLATS AUX CHOIX

proposé et organisé par les élèves

## Mardi 28 Janvier - Soir

19 €

SAVEURS OCCITANES

Assiette de fruits de mer

Queue de lotte au chorizo, riz sauvage & coulis de tomates

Tartelette Chiboust abricot

---

## Mercredi 29 Janvier - Midi

19 €

Avocat crevettes & sauce cocktail

Filet de daurade en croute, sauce vin blanc, carotte & pleurote

Plateau de fromages

Panacotta coco et mangue

---

## Mercredi 29 Janvier - Soir

21 €

LA BRASSERIE

Tatin de boudin noir aux pommes

OU Oeuf Meurette

OU salade César

Tartare de bœuf, pommes allumettes

OU Aioli de cabillaud

OU Filet de poulet grillé, sauce au poivre & gratin dauphinois

Omelette Norvégienne

OU Brioche perdue, caramel au beurre salé & glace vanille

**Vendredi 31 Janvier - Midi**

**22 €**

Crème de carotte, orange & palourdes

OU

Tarte fine de saint Jacques à la fondue de poireaux, sauce aux olives

---

Carrée de porc fermier cuit en basse température  
& polenta et légumes d'hiver

OU

Cabillaud Skrei sur peau, coques, purée de céleri, & condiment aux algues

---

Pommes flambées & sablé au beurre d'Isigny

OU Poire Belle Hélène

# Février

**Mardi 4 Février - Soir**

**20 €**

EXAMEN

---

Menu du jour avec 1 choix en fonction du sujet d'examen

**Mercredi 5 Février - Soir**

**20 €**

EXAMEN

---

Menu du jour avec 1 choix en fonction du sujet d'examen

## Jeudi 6 Février - Midi

17 €

Velouté Dubarry

---

Rumsteak, sauce au poivre & pommes allumettes

---

Tartelette chocolat & cacahuètes

---

## Jeudi 6 Février - Soir

18 €

Crème de champignons

---

Pavé de bœuf, sauce béarnaise & pommes Pont-neuf

---

Crêpes flambées

---

## Vendredi 7 Février - Midi

22 €

Bouillon de volaille Thai, foie gras poêlé, légumes et fleur du moment.

OU Poissons fumés par nos soins

---

Côte de veau double élevé sous la mère **BIO** cuite au sautoir,  
Salsifis, châtaignes étuvées, Cèpes & vrai jus

OU Bar rôti aux épices, gâteau de potimarron aux coques,  
& beurre blanc crémé aux algues

---

Pommes façon Tatin, sablé Breton, glace vanille

OU Salade d'agrumes, granité orange basilic

## Mercredi 12 Février - Soir

20 €

Buffet de la Mer

---

Râble de Lapin farci

OU Papillote de Cabillaud, petits légumes & beurre blanc

---

Tarte au citron déstructurée

OU Assiette de fruits frais & sorbet

---

## Jeudi 13 Février - Soir

20 €

Croustade d'œuf brouillée forestière ou assiette de charcuterie

---

Filet mignon de porc à la moutarde & garnitures de saison

---

Plateau de fromages

---

Dessert autour du chocolat

---

## Lundi 24 Février - Soir

20 €

Tarte piperade aux fruits de mer

---

Filet mignon laqué au miel et au soja, nouilles chinoises

---

Plateau de fromages

---

Assiette de fruits frais & sorbet citron

## Mardi 25 Février - Soir

19 €

### DÉCOUVERTE LIGÉRIENNE

Œuf parfait, crémeux de champignons & tuile de pain

Filet de sandre au beurre Nantais & quinoas d'Anjou

Dessert autour de la pomme

---

## Mercredi 26 Février - Midi

18 €

Terrine de campagne

Choucroute de la mer

Tartelette au citron

---

## Mercredi 26 Février - Soir

25 €

### LE GASTRONOMIQUE

Cannelloni de saumon fumé, avocat & fruits de la passion

Saint Jacques Bretonne, risotto de petit épeautre & émulsion de coquillages  
OU Pavé de veau, race Maine d'Anjou, gnocchis de pomme de terre & jus réduit

Sélection de fromages

Finger tout chocolat  
OU Cœur de fruits exotiques

## Jeudi 27 Février - Midi

18 €

1 MENU AU CHOIX PAR TABLE

Velouté de potimarron & coco

1

Rumsteack, sauce au bleu & pommes Pont-Neuf

Crumble de pomme & mascarpone à la vanille

OU

Crème de champignons

2

Pavé de bœuf sauce béarnaise, Pommes Pont-Neuf

Crêpes flambées

## Vendredi 28 Février - Soir

32 €

SOIRÉE À THÈME

# Mars

## Mercredi 5 Mars - Midi

17 €

Œuf parfait façon Florentine

Cuisse de lapin à la moutarde, légumes glacés & riz pilaf

Crème Catalane

**Mercredi 5 Mars - Soir**

**24 €**

LE GASTRONOMIQUE

Cannelloni de saumon fumé, avocat & fruits de la passion



Saint Jacques Bretonnes, risotto de petit épeautre, émulsion de coquillages

**OU** Pavé de veau, race Maine d'Anjou, gnocchis de pomme de terre, jus réduit



Sélection de fromages



Finger tout chocolat

**OU** Cœur de fruits exotiques

**Jeudi 6 Mars - Midi**

**18 €**

1 MENU AUX CHOIX PAR TABLE

Carpaccio de dorade, coriandre & citron vert



**1**

Dos de cabillaud coco curry & julienne de légumes



Pêches flambées

**OU**

Crème de champignons

**2**

Pavé de bœuf sauce béarnaise & pommes Pont-Neuf



Crêpes flambées

## Jeudi 6 Mars - Soir

20 €

Tarte fine aux légumes et fromages frais

---

Filet de dorade, croûte de chorizo & piquillos

OU Selle d'agneau miel & moutarde

---

Assiette de fromages

---

Buffet de desserts

---

## Jeudi 13 Mars - Midi

17 €

Carpaccio de dorade, baies roses & citron

---

Dos de cabillaud, sauce vin blanc & julienne de légumes

---

Ananas flambées

---

## Jeudi 13 Mars - Soir

20 €

L'AQUITAINE

Salade Landaise

---

Magret de canard, pommes Sarladaises

---

Assiette de fromages

---

Variation gourmande

## Jeudi 14 Mars - Midi

21 €

### MENU BRASSERIE

Assiette de fruits de mer

OU Terrine de campagne, confiture d'oignons rouges

OU Salade César

---

Andouillette "5 A"

OU Tartare de bœuf au couteau

OU Choucroute de la mer

---

Ile flottante

OU Vacherin glacé aux framboises

OU Tarte aux fraises

---

## Vendredi 14 Mars - Soir

30 €

### SOIRÉE À THÈME

---

## Lundi 17 Mars - Soir

18 €

Avocat crevette, sauce cocktail

---

Escalope de volaille viennoise & pommes sautées

OU Darne de saumon grillée, sauce Choron & déclinaison de choux

---

Tarte au citron meringuée

## Mercredi 19 Mars - Midi

17 €

Cassolette de coquillages

Eglefin sauce tartare & pommes allumettes

Pêches flambées sur glace vanille

---

## Mercredi 19 Mars - Soir

20 €

Tartare de saumon

Autour du paleron de bœuf  
OU Lotte & légumes de saison

Assiette de fromages

Chou craquelin chocolat  
OU Pommes flambées par nos soins

---

## Jeudi 20 Mars - Soir

20 €

LA GRÈCE

Assiette de mezze

Moussaka ou Bœuf mariné & ses légumes de saisons

Fromages

Ravani aux agrumes

## Vendredi 21 Mars - Midi

22 €

REPAS ORGANISÉ PAR LA CLASSE DE SECTION EUROPÉENNE

---

## Vendredi 21 Mars - Soir

32 €

SOIRÉE À THÈME

---

## Lundi 24 Mars - Soir

19 €

Bouchée à la reine aux crustacés

—————  
Médaille de veau Duroc

OU

Filet de Limande meunière

—————  
Café gourmand

---

## Mercredi 26 Mars - Midi

18 €

Champignons farcis

—————  
Magret de canard, sauce Béarnaise & gratin Dauphinois

—————  
Tartelette aux pommes caramélisées & crème anglaise au cidre



**Mercredi 26 Mars - Soir**

**22 €**

LE GASTRONOMIQUE

Cannelloni de saumon fumé, avocat & fruits de la passion



Saint Jacques Bretonne, risotto de petit épeautre & émulsion de coquillages

OU Pavé de veau, race Maine d'Anjou, gnocchis de pomme de terre & jus réduit



Sélection de fromages



Finger tout chocolat OU Coeur de fruits exotiques

---

**Vendredi 28 Mars - Midi**

**21 €**

Tartare de truite, concombre, lait mousseux de concombre & œuf de caille

OU Langoustines, crêpe de pommes de terre & petite salade



Filet de canette de Challans Label rouge quinoa d'Anjou, mini carotte,  
& purée de carotte au curcuma

OU Wok de légumes, dos d'églefin cuit minute,  
& émulsion de jus de coques marinière



Plateau de fromages sélectionnés par notre fromager

OU Tulipe de fraises Elysée

---

**Vendredi 28 Mars - Soir**

**30 €**

SOIRÉE À THÈME

# Green WEEK



## Lundi 31 Mars - Soir

18 €

Œuf croquant, crémeux d'asperge et parmesan

Ravioles forestières, émulsion de champignons

Minestrone d'agrumes sorbet citron-basilic

# Avril

## Mardi 1er Avril - Midi

18 €

Tarte de légumes cuits et crus, pistou d'herbes

Risotto de petit épeautre & œuf parfait

Chia pudding à la mangue



## Mercredi 2 Avril - Midi

20 €

Cocktail de fruits frais et légumes

Cannelloni de blette, crème à l'oignon

Risotto d'épeautre aux légumes de saison

Ananas flambé glace vanille, tuile aux amandes

## C'est quoi ?

Cette semaine notre établissement va vivre un temps fort de sensibilisation à l'écologie. L'idée est de proposer des temps d'informations, des actions et des défis pour se mettre en marche vers une écologie heureuse. Découverte gustative assurée !

### Mercredi 2 Avril - Soir

21 €

Financier aux légumes de saisons  
OU Asperges et émulsion à l'orange, poivre de timut

Curry de légumineuses, riz basmati aux noix de cajou  
OU Tarte tatin de courgettes, mousse de chèvre frais, graines de courge

Soupe de fraises mi-confites, glace au lait d'amande, tuile aux amandes

### Jeudi 3 Avril - Soir

32 €

SOIRÉE À THÈME

### Vendredi 4 Avril - Soir

21 €

Cervelle de Canut, petits légumes croquant  
OU Soupe de maïs en cappuccino et morilles

Rizotto de lentilles, œuf parfait  
OU Millefeuille de légumes sans pâte

Poires au naturel et rôties, sorbet au thé  
OU Riz au lait, jasmin et fraise



## Lundi 7 Avril - Soir

20 €

Tartare de saumon

---

Filet de rouget, risotto aux petits légumes

OU Filet de Volaille en croute d'herbes

---

Plateau de fromages

---

Paris-Brest

---

## Mercredi 9 Avril - Soir

19 €

CUISINE VÉGÉTARIENNE



Financier aux légumes de saisons

OU Asperges, émulsion à l'orange, & poivre de Timut

---

Curry de légumineuses & riz basmati aux noix de cajou

OU Tarte tatin de courgettes, mousse de chèvre frais & graines de courge

---

Soupe de fraises mi-confites, glace au lait d'amande & tuile aux amandes

---

## Jeudi 10 Avril - Soir

18 €

LA PROVENCE

Salade Niçoise et pain Bagnat

---

Lapin sauté à la provençale

---

Tarte au citron meringuée

## Mardi 22 Avril - Soir

18 €

### CUISINE DU SOLEIL

Pissaladière sur mesclun

Filet de dorade flambée à l'anis, fine ratatouille

Gratin de fruits frais acidulés

OU

Pêches flambées sur glace vanille

---

## Mercredi 23 Avril - Midi

18 €

Poke bowl de dorade

Darne de saumon grillée, sauce vierge & polenta aux mendiants

Cheesecake au Baileys

---

## Jeudi 24 Avril - Midi

19 €

Mise en bouche

Œuf parfait comme une carbonara

Filet de canette dolce forte & légumes de printemps

Cheesecake au citron vert

**Jeudi 24 Avril - Soir**

**20 €**

EXAMEN

Menu du jour

**Vendredi 25 Avril - Midi**

**20 €**

EXAMEN

Menu du jour

**Lundi 28 Avril - Soir**

**18 €**

Buffet d'entrée

Navarin d'agneau aux deux pommes.

OU

Papillote de poisson, pomme vapeur

Tiramisu



## Mardi 29 Avril - Midi

25 €

### LE GASTRONOMIQUE

Kir pétillant

---

Risotto aux morilles et asperges

---

Filet de canette de Challans Label Rouge, sauce au miel et citron  
avec ses légumes primeurs

---

Plateau de fromages

---

Fraisier

---

## Mardi 29 Avril - Soir

20 €

### EXAMEN

---

Menu du jour

---

## Mercredi 30 Avril - Midi

18 €

Carpaccio de dorade kumquat et citron vert

---

Pad Thaï de poulet

---

Thé matcha et litchi

## Mercredi 30 Avril - Soir

22 €

Dorade, lait de coco, citron vert & curry

Filet de Merlu & déclinaison de courges

OU

Tourte de Volaille

Plateau de fromages

Macaronade fraise & rhubarbe

OU

Sablée breton, pistaches & fraises fraîches

# Mai

## Mardi 6 Mai - Midi

24 €

### LE GASTRONOMIQUE

Kir pétillant

Risotto aux morilles et asperges

Filet de canette de Challans Label Rouge sauce au miel et citron  
avec ses légumes primeurs

Plateau de fromages

Fraisier

## Mardi 6 Mai - Soir

21 €

### À LA CARTE

Cuisses de grenouilles revisitées

OU Feuilleté d'asperges, sauce mousseline

---

Suprême de volaille aux trois purées

OU Pavé de cabillaud en croûte, beurre d'algues, risotto au fenouil

---

Buffet de desserts OU Bananes flambées

---

## Mercredi 7 Mai- Midi

18 €

Buffet d'entrées

---

Bourride Sétoise

---

Tartelette aux fraises

---

## Mercredi 7 Mai - Soir

19 €

CUISINE VÉGÉTARIENNE



Financier aux légumes de saisons

OU Asperges et émulsion à l'orange & poivre de Timut

---

Curry de légumineuses & riz basmati aux noix de cajou

OU Tarte tatin de courgettes, mousse de chèvre frais, graines de courge

---

Soupe de fraises mi-confites, glace au lait d'amande & tuile aux amandes

## Mardi 13 Mai - Soir

21 €

### A LA CARTE

Cuisses de grenouilles revisitées

OU Feuilleté d'asperges, sauce mousseline

---

Suprême de volaille aux trois purées

OU Pavé de cabillaud en croûte, beurre d'algues, risotto au fenouil

---

Buffet de dessert

OU Bananes flambées

---

## Mercredi 14 Mai- Midi

19 €

Asperges sauce mousseline à l'orange

---

Filet de canette Satay & wok printanier

---

Buffet de desserts

---

## Jeudi 15 Mai - Midi

19 €

Mise en bouche

---

Œuf parfait printanière

---

Filet de canette Satay, petits pois vanille et wok

---

Entremet praliné pistache

**Jeudi 15 Mai - Soir**

**18 €**

EXAMEN

---

Menu du jour

---

**Mardi 20 Mai - Soir**

**17 €**

Tapas

---

Paëlla

---

Crème Catalane et churros

---

**Jeudi 22 Mai- Soir**

**20 €**

EXAMEN

---

Menu du jour



**Mardi 3 Juin - Soir**

**18 €**

EXAMEN

---

Menu du jour

---

**Jeudi 5 Juin - Soir**

**19 €**

EXAMEN

---

Menu du jour

---

**Mardi 10 Juin - Soir**

**18 €**

EXAMEN

---

Menu du jour

---

**Vendredi 20 Juin - Soir**

**34 €**

SOIRÉE À THÈME





Offrez un moment culinaire inoubliable à votre entourage avec notre bon cadeau pour un cours de cuisine.

En compagnie de nos chefs, découvrez, apprenez, perfectionnez-vous en toute convivialité et simplicité pendant nos ateliers de cuisine.

Et surtout, dégustez vos plats lors d'un repas au sein de notre restaurant d'application.

Commandez votre bon cadeau :

Par téléphone au **02 41 63 74 74**

Par mail à : [reservation-restaurant@jeannedelanoue.com](mailto:reservation-restaurant@jeannedelanoue.com)

THOMAS

DISTRIBUTEUR  
MATIERES  
PREMIERES  
BOULANGERIE/  
PATISserie ET  
METIERS DE  
BOUCHE

DISTRIBUTEUR



Un  
magasin  
de plus  
de 250m<sup>2</sup>

Magasin ouvert aux particuliers et aux  
professionnels  
Le Lundi 14h-18h  
Du Mardi au Vendredi 9h-12h, 14h-18h30  
Le Samedi 9h-12h

Un large choix de dragées de qualité !

Tout pour satisfaire vos papilles, boîtages, nappages, décorations de tables...  
Ainsi que des conseils dans la préparation de tous vos événements familiaux, Baptêmes,  
Communions, Mariages...

THOMAS



DISTRIBUTEUR



THOMAS CHALLANS

Tél. 02 51 68 16 52

1 Rue Jacques Cartier - P. A. Les Judices Sud  
85300 CHALLANS

THOMAS CHATELLERAULT

Tél. 05 49 21 11 10

3 Rue Denis Papin - Z. I. NORD  
86100 CHATELLERAULT

THOMAS CHOLET

Tél. 02 41 62 10 80

28 Rue de La Jominière  
49300 CHOLET



Batel

Ingenierie d'énergies

**Bureau d'études électrique - thermique - SSI**

La Novathèque - 5 Bd Pierre Lecoq - 49300 CHOLET

☎ : 02 41 49 18 20 - ✉ : [contact@batel.fr](mailto:contact@batel.fr)

Site internet : <http://www.batel.fr>



CRESPY & AUMONT

*architectes*

Résidence l'Hermitage  
20 Avenue Patton  
49000 Angers

Tel : +33(0) 2 41 88 82 23

Mail : [info@crespy-aumont.fr](mailto:info@crespy-aumont.fr)

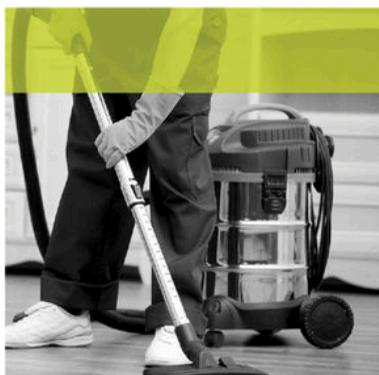
[www.crespy-aumont.fr](http://www.crespy-aumont.fr)





---

SOLIDAIRE ET RESPONSABLE



**5 RUE DE LA FLÈCHE  
49300 CHOLET**

**CONTACT@SYGMA-PROPRETE.FR  
TÉL. : 02 41 75 83 45**

# EFFICACITÉ ÉCONOMIQUE FINALITÉ SOCIÉTALE

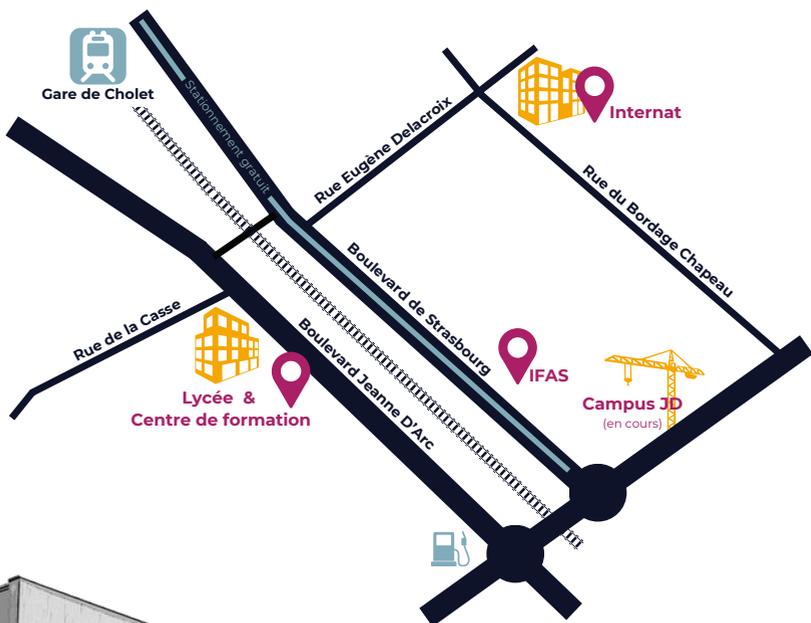
SYGMA s'engage sur des valeurs fortes :

- Pour la satisfaction de ses clients.
- Pour l'environnement, en adoptant une démarche RSE
- Pour le territoire, avec les acteurs du bassin.
- Pour sa mission d'insertion professionnelle des personnes les plus fragiles.

- ✓ **Prestations de qualité en adéquation avec vos attentes**
- ✓ **Des collaborateurs qualifiés et de confiance**
- ✓ **Des partenaires locaux**
- ✓ **Des produits respectueux des utilisateurs et de l'environnement**

**UNE ENTREPRISE DE PROPRIÉTÉ  
ET SERVICES ASSOCIÉS.  
SOLIDAIRE ET RESPONSABLE**

Nous remercions nos sponsors pour leur aimable participation à l'élaboration de ce catalogue.



Lycée - Centre de Formation en Continue - IFAS - Jeanne Delanoue  
 11 Bd Jeanne d'Arc - BP 60427 - 49304 CHOLET Cedex  
 Tél. 02 41 63 74 74  
[www.jeannedelanoue.com](http://www.jeannedelanoue.com) - [contact@jeannedelanoue.com](mailto:contact@jeannedelanoue.com)