



7, rue de la Gare
27 400 Louviers

Tél : 02 32 40 14 29 Fax : 02 32 40 00 63
<http://decretot-lyc.spip.ac-rouen.fr/>



Restaurant d'Application « **Le Château** »

Réservations du lundi au vendredi – Uniquement par téléphone
de 08 h 00 à 12 h 00

Tel : 02.32.40.07.20

L'ensemble du personnel, les élèves et les étudiants du Lycée Jean Baptiste Decrétot sont heureux de vous accueillir au « Château » et de vous adresser nos menus pour la première partie du 1^{er} semestre de l'année 2017 / 2018.

Nous sommes ouverts du lundi soir au vendredi soir inclus au déjeuner comme au dîner. Le prix des menus varie de 15 à 25 € hors boissons.

Les éventuelles différences tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Nous vous proposons également des prestations de groupes pour des repas, cocktails et séminaires, allant de 10 à 40 personnes avec café d'accueil, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

HORAIRES (impératifs) DU RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER : Arrivée des clients de 12h00 à 12h15 - Fermeture du restaurant à 15h00
DINER : Arrivée des clients de 19h00 à 19h15 - Fermeture du restaurant à 22h00



08.10.2017

Menus du Restaurant d'Application du « Château »

1^{er} Semestre – Année scolaire 2017 - 2018

Lundi 25 Septembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p><i>Crème de Choux Fleur aux Coquillages</i></p> <p>-----</p> <p><i>Pavé de Sandre en Crouste de Noisettes, Purée de Panais et Persil, Coulis de Poivrons Tomates, Ratatouille Fine</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i></p> <p>-----</p> <p><i>Gratin de Fruits d'Eté</i></p>

Mardi 26 Septembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p><i>Crème de Choux Fleur aux Coquillages</i></p> <p>-----</p> <p><i>Pavé de Sandre en Crouste de Noisettes, Purée de Panais et Persil, Coulis de Poivrons Tomates, Ratatouille Fine</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i></p> <p>-----</p> <p><i>Gratin de Fruits d'Eté</i></p>

Mercredi 27 Septembre 2017

Déjeuner	Dîner
<p><i>Buffet de Charcuteries</i></p> <p>-----</p> <p><i>Fricassée de Volaille à l'Ancienne, Tagliatelles de Légumes</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i></p> <p>-----</p> <p><i>Œuf à la Neige</i></p>	<p><i>Œufs en deux Cuissons et sa Fricassée de Champignons au Porto</i></p> <p>-----</p> <p><i>Lotte aux Epices et au Vin Doux, Gratin de Pommes de Terre et Petits Légumes</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i></p> <p>-----</p> <p><i>Tarte au Citron et Noix de Coco Revisitée</i></p>

Jeudi 28 Septembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p><i>Poêlée de Gambas dans son Jus, Salade d'Herbes</i></p> <p>-----</p> <p><i>Selle d'Agneau Farci, Jus au Thym, Mini Ratatouille, Purée de Vitelotte</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i></p> <p>-----</p> <p><i>Tarte Fine aux Pommes, Sauce Caramel, Glace Calvados</i></p>

Vendredi 29 Septembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p><i>Brochette de Gambas aux Agrumes</i></p> <p>-----</p> <p><i>Carré d'Agneau et ses Cocos de Paimpol, Tomates Cerises Rôties</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i></p> <p>-----</p> <p><i>Fruits Flambés en Jubilé, Sablé aux Framboises</i></p>

Lundi 02 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p><i>Tartare de Saumon</i></p> <p>-----</p> <p><i>Carré d'Agneau Rôti, Tian de Légumes</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i></p> <p>-----</p> <p><i>Gratin de Fruits de Saison</i></p>

Mardi 03 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Tartare de Saumon ----- Carré d'Agneau Rôti, Tian de Légumes ----- Assortiment de Fromages de nos Régions ----- Gratin de Fruits de Saison

Mercredi 04 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Quiche Océane ----- Escalope de Volaille, Purée à l'Italienne ----- Assortiment de Fromages de nos Régions ----- Crème Brulée	Œufs en deux Cuissons et sa Fricassée de Champignons au Porto ----- Lotte aux Epices et au Vin Doux, Gratin de Pommes de Terre et Petits Légumes ----- Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements ----- Tarte au Citron et Noix de Coco Revisitée

Restaurant Complet

Jeudi 05 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Dartois de Saumon, Beurre Rouge ----- Râble de Lapin Farci, Crêpe de Mais, Purée de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive ----- Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements ----- Mille-Feuilles d'Ananas, Crème Glacée aux Noix

Vendredi 06 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Menu Accord Mets et Vins Crumble de Foie Gras, Mesclun de Fines Herbes ----- Bar au Beurre de Vanille, Purée de Pommes de Terre à l'Italienne Ou Magret de Canard Rôti ----- Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements ----- Café Gourmand (Verrine Citron, Crumble de Fruits Rouges...)

Lundi 09 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Duo de Poissons Fumés ----- Fricassée de Volaille aux Langoustines, Riz Pilaf, Cassolette de Champignons et Légumes Glacés ----- Assortiment de Fromages de nos Régions ----- Crêpes Flambées

Mardi 10 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Duo de Poissons Fumés ----- Fricassée de Volaille aux Langoustines, Riz Pilaf, Cassolette de Champignons et Légumes Glacés ----- Assortiment de Fromages de nos Régions ----- Crêpes Flambées

Mercredi 11 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Crème Dubarry ----- Pavé de Bœuf Sauté au Poivre, Pommes Sautées à Cru ----- Assortiment de Fromages de nos Régions ----- Tiramisu	Œufs en deux Cuissons et sa Fricassée de Champignons au Porto ----- Lotte aux Epices et au Vin Doux, Gratin de Pommes de Terre et Petits Légumes ----- Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements ----- Tarte au Citron et Noix de Coco Revisitée

Jeudi 12 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Provence-Alpes-Côte d'Azur Assortiment de Tapenade / Anchoïade / Tomates Confites ----- Tarte Fine Provençale au Chèvre Chaud ----- Dos de Cabillaud Rôti Purée à l'Huile d'Olive et Mini Ratatouille ----- Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements ----- Figue Fraiche Rôtie Rain Perdue et Crème Glacée Lavande

Vendredi 13 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Provence-Alpes-Côte d'Azur Assortiment de Tapenade / Anchoïade / Tomates Confites ----- Tarte Fine Provençale au Chèvre Chaud ----- Dos de Cabillaud Rôti Purée à l'Huile d'Olive et Mini Ratatouille ----- Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements ----- Figue Fraiche Rôti Rain Perdue et Crème Glacée Lavande

Lundi 16 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Escalope de Foie Gras à la Rhubarbe, Caramel d'Epices au Vin Rouge ----- Selle d'Agneau Farcie, Jus de Navarin au Garam Massala, Légumes de Saison ----- Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements ----- Tarte fine chocolat framboise

Mardi 17 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Escalope de Foie Gras à la Rhubarbe, Caramel d'Epices au Vin Rouge ----- Selle d'Agneau Farcie, Jus de Navarin au Garam Massala, Légumes de Saison ----- Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements ----- Tarte fine chocolat framboise

Mercredi 18 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Œufs Farcis Chimay ----- Darne de Saumon Grillée, Sauce Béarnaise et Riz Madras ----- Assortiment de Fromages de nos Régions ----- Choux Pâtissier	Carpaccio et Glace de Betterave, Saint-Jacques Poêlée et Crème de Wasabi ----- Râble de Lapereau Farcie, Jus Réduit Vin Rouge, Cassis et son Ragout de Fèves ----- Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements ----- Mille-feuille Rhum Vanille

Jeudi 19 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Champagne Ardennes <i>Crème de Chaource et Croustillant de Langres</i> ----- <i>Pavé de Brochet au Champagne, Lentillons Roses et Poêlé de Giroles,</i> <i>Salade de Pousses de Betteraves</i> ----- <i>Coq au Bouzy, Potée de Légumes du Moment à la Saucisse Fumée</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Granité de Pamplemousse au Champagne Rosé</i> <i>A la Façon d'un Tiramisu, un Petit Dessert Crémeux au Biscuit Rose de</i> <i>Reims et Marc de Champagne, Glace au Miel.</i>

Vendredi 20 Octobre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Champagne Ardennes <i>Crème de Chaource et Croustillant de Langres</i> ----- <i>Pavé de Brochet au Champagne, Lentillons Roses et Poêlé de Giroles,</i> <i>Salade de Pousses de Betteraves</i> ----- <i>Coq au Bouzy, Potée de Légumes du Moment à la Saucisse Fumée</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Granité de Pamplemousse au Champagne Rosé</i> <i>A la Façon d'un Tiramisu, un Petit Dessert Crémeux au Biscuit Rose de</i> <i>Reims et Marc de Champagne, Glace au Miel.</i>

Lundi 06 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<i>Charlotte de Saumon Fumé et Piperade Glacée, Vinaigrette de Coques</i> ----- <i>Canetons en 2 Cuissons : Cuisses Laquées aux Agrumes,</i> <i>Filet Sauté, Riz Indien</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Crêpes Farcies aux Fruits d'Automne, Sauce Caramel</i>

Mardi 07 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<i>Charlotte de Saumon Fumé et Piperade Glacée, Vinaigrette de Coques</i> ----- <i>Canetons en 2 Cuissons : Cuisses Laquées aux Agrumes,</i> <i>Filet Sauté, Riz Indien</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Crêpes Farcies aux Fruits d'Automne, Sauce Caramel</i>

Mercredi 08 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
<i>Crêpe Farcie Océane</i> ----- <i>Poulet Basquaise</i> ----- <i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i> ----- <i>Fruits Flambés</i>	<i>Carpaccio et Glace de Betterave, Saint-Jacques Poêlée et Crème de</i> <i>Wasabi</i> ----- <i>Râble de Lapereau Farci, Jus Réduit Vin Rouge, Cassis et son Ragout de</i> <i>Fèves</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Mille-feuille Rhum Vanille</i>

Jeudi 09 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p>Hauts de France</p> <p>Salade de Mont des Cats en Aumônière</p> <p>-----</p> <p>Filet Mignon en Couette de Pépée, Endives Caramélisées à l'Orange</p> <p>-----</p> <p>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</p> <p>-----</p> <p>Cheesecake en Verrine, Ecrasée de Spéculoos à la Compotée de Rhubarbe</p>

Vendredi 10 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p>Hauts de France</p> <p>Salade de Mont des Cats en Aumônière</p> <p>-----</p> <p>Filet Mignon en Couette de Pépée, Endives Caramélisées à l'Orange</p> <p>-----</p> <p>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</p> <p>-----</p> <p>Cheesecake en Verrine, Ecrasée de Spéculoos à la Compotée de Rhubarbe</p>

Lundi 13 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Restaurant Fermé

Mardi 14 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Restaurant Fermé

Mercredi 15 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
<p>Tarte au Saumon</p> <p>-----</p> <p>Carrée de Porc Poêlé aux Pruneaux, Pommes Château et Petits Pois Paysanne</p> <p>-----</p> <p>Assortiment de Fromages de nos Régions</p> <p>-----</p> <p>Tarte aux Fruits</p>	<p>Carpaccio et Glace de Betterave, Saint-Jacques Poêlée et Crème de Wasabi</p> <p>-----</p> <p>Râble de Lapereau Farci, Jus Réduit Vin Rouge, Cassis et son Ragout de Fèves</p> <p>-----</p> <p>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</p> <p>-----</p> <p>Mille-feuille Rhum Vanille</p>

Jeudi 16 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p>Rhône Alpes</p> <p>Quenelles de Brochet Sauce Nantua</p> <p>-----</p> <p>Côte de Veau à la Marmotte, Crozets Gratinés au Reblochon</p> <p>-----</p> <p>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</p> <p>-----</p> <p>Tarte aux Noix Caramélisée et Crème Glacée au Génépi</p>

Vendredi 17 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Rhône Alpes <i>Quenelles de Brochet Sauce Nantua</i> ----- <i>Côte de Veau à la Marmotte, Crozets Gratinés au Reblochon</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tarte aux Noix Caramélisée et Crème Glacée au Génépi</i>

Lundi 20 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<i>Carpaccio de Dorade et Saint-Jacques à la Vanille, Légumes Crus Marinés</i> ----- <i>Côte de Veau au Sautoir, Flan de Carottes, Churros de Pommes de Terre, Jus Tranché à l'Estragon</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tiramisu Baileys</i>

Mardi 21 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<i>Carpaccio de Dorade et Saint-Jacques à la Vanille, Légumes Crus Marinés</i> ----- <i>Côte de Veau au Sautoir, Flan de Carottes, Churros de Pommes de Terre, Jus Tranché à l'Estragon</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Tiramisu Baileys</i>

Mercredi 22 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<i>Tempura de Légumes et Langoustines Croustillantes, Sauce Gaspacho et Huile d'Herbes</i> ----- <i>Pigeonneau et Foie Gras Poêlé en Tourte, Jus Riche et Purée de Persil</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Cheesecake aux Fruits Rouges</i>

Jeudi 23 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	La Normandie <i>Huître de Saint Vaast la Hougue en Gelée de Cidre de Poiré</i> ----- <i>Tarte Fine Poireau, Boudins Noirs Pommes et Crème de Camembert</i> ----- <i>Complicité de Saint Jacques et d'Ecrevisse à l'Andouille de Vire, Ecume de Cresson et Filament de Poireau Frit.</i> ----- <i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i> ----- <i>Gourmandises de Petits Desserts autour de notre Région (Crème Brûlée au Calvados, Crumble de Reinette, Crème Glacée au Caramel d'Isigny)</i>

Vendredi 24 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p>La Normandie</p> <p><i>Huître de Saint Vaast la Hougue en Gelée de Cidre de Poiré</i></p> <p>-----</p> <p><i>Tarte Fine Poireau, Boudins Noirs Pommes et Crème de Camembert</i></p> <p>-----</p> <p><i>Complicité de Saint Jacques et d'Ecrevisse à l'Andouille de Vire, Ecume de Cresson et Filament de Poireau Frit.</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i></p> <p>-----</p> <p><i>Gourmandises de Petits Desserts autour de notre Région (Crème Brûlée au Calvados, Crumble de Reinette, Crème Glacée au Caramel d'Isigny)</i></p>

Lundi 27 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Restaurant Fermé

Mardi 28 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Restaurant Fermé

Mercredi 29 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Restaurant Fermé

Jeudi 30 Novembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Restaurant Fermé

Vendredi 01 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Restaurant Fermé

Lundi 04 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p><i>Charlotte de Saint Jacques aux Endives, Jus de Viande au Vin Rouge</i></p> <p>-----</p> <p><i>Noisette de Chevreuil, Sauce Grand Veneur Mousseline de Légumes de Saison</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i></p> <p>-----</p> <p><i>Tapioca au Coco, Crème Pistache, Caramel de Mangue</i></p>

Mardi 05 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<p><i>Charlotte de Saint Jacques aux Endives, Jus de Viande au Vin Rouge</i></p> <p>-----</p> <p><i>Noisette de Chevreuil, Sauce Grand Veneur Mousseline de Légumes de Saison</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de Fromages de nos Régions et Accompagnements</i></p> <p>-----</p> <p><i>Tapioca au Coco, Crème Pistache, Caramel de Mangue</i></p>

Mercredi 06 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
<i>Restaurant Fermé</i>	<i>Restaurant Fermé</i>

Jeudi 07 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
<i>Restaurant Fermé</i>	<i>Restaurant Fermé</i>

Vendredi 08 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
<i>Restaurant Fermé</i>	<i>Restaurant Fermé</i>

Lundi 11 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
<i>Restaurant Fermé</i>	<i>Assiette aux Trois Foies Gras</i> ----- <i>Carré de Chevreuil, Croustillant de Girolles et Céleri au Fromage de Chèvre</i> ----- <i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i> ----- <i>Gratin de Fruits Exotiques</i>

Mardi 12 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
<i>Buffet à Thème Gastronomique Autour d'un Pays / d'une Région</i>	<i>Assiette aux Trois Foies Gras</i> ----- <i>Carré de Chevreuil, Croustillant de Girolles et Céleri au Fromage de Chèvre</i> ----- <i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i> ----- <i>Gratin de Fruits Exotiques</i>

Mercredi 13 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
<i>Petite Salade d'œuf Poché, Pointes d'Asperges et Chips de Lard</i> ----- <i>Ossobuco, Risotto Crémeux</i> ----- <i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i> ----- <i>Cheese Cake et Crumble</i>	<i>Restaurant Fermé</i>

Jeudi 14 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
<i>Buffet à Thème Gastronomique Autour d'un Pays / d'une Région</i>	<i>Restaurant Fermé</i>

Vendredi 15 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
<i>Restaurant Fermé</i>	<i>Restaurant Fermé</i>

Lundi 18 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	<i>Assiette de Fruits de Mer</i> ----- <i>Magret de Canard, Flan de Légumes et Sauce au Vin</i> ----- <i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i> ----- <i>Mille-Feuilles au Fruits et son Coulis</i>

Mardi 19 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
Buffet à Thème Gastronomique Autour d'un Pays / d'une Région	<i>Assiette de Fruits de Mer</i> ----- <i>Magret de Canard, Flan de Légumes et Sauce au Vin</i> ----- <i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i> ----- <i>Mille-Feuilles au Fruits et son Coulis</i>

Mercredi 20 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
Benelux <i>Assiette de Saumon Fumé et ses Toasts, Crème Fouettée</i> ----- <i>Magret de Canard Laqué au Miel, Flan d'Epinards, Tomate Rôtie et Pommes Cocotte</i> ----- <i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i> ----- <i>Bûche de Noël</i>	Restaurant Fermé

Jeudi 21 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
Buffet à Thème Gastronomique Autour d'un Pays / d'une Région	Restaurant Fermé

Vendredi 22 Décembre 2017

Déjeuner	Dîner
Restaurant Fermé	Restaurant Fermé