

O  
C  
T  
O  
B  
R  
E  
  
2  
0  
1  
6  
  
à  
  
J  
A  
N  
V  
I  
E  
R  
  
2  
0  
1  
7

Lycée Le Castel - Ecole Hôtelière  
22 rue Daubenton - 21000 DIJON  
[www.lyc-lecastel.fr](http://www.lyc-lecastel.fr)

Restaurant

« Le Gustave »



Nouvelle saison  
Gastronomique  
2016 / 2017



**Réservations restaurant**

Du lundi au vendredi  
de 9 h 00 à 11 h 30  
03.80.76.70.31

**Réservations pâtisserie et traiteur**  
03.80.76.70.48

**Ventes traiteur**

Mardi, mercredi, jeudi 10 H à 11 H  
Vendredi 14 H 45 à 15 H 45

**Ventes pâtisserie**

Mardi 16 H à 17 H  
Vendredi 15 H 45 à 16 H 45



"Hâtons-nous de succomber à la tentation, avant qu'elle ne s'éloigne".  
Philosophe grec [ Epicure ]

# Bienvenue au Restaurant Le Gustave

Nous sommes heureux de vous faire part des nouvelles propositions de menus pour la période d'octobre 2016 à janvier 2017.

## **DEJEUNERS**

Mardi – Mercredi – Vendredi → ACCUEIL de 12 H 10 à 12 H 30

## **DINER**

Jeudi → ACCUEIL de 19 H 10 à 19 H 30

## **Quelques évènements**

- ❖ L'ouverture du restaurant aura lieu le mardi 11 octobre. A cette occasion, nous serons heureux de vous retrouver au restaurant Le Gustave.
- ❖ A la lecture de cette plaquette, vous pourrez découvrir les menus proposés par les enseignants et leurs élèves du mois d'octobre au mois de janvier 2017.
- ❖ La deuxième partie de l'année scolaire fera l'objet d'un prochain envoi, début janvier 2017
- ❖ Du 6 au 16 Décembre 2016, Noël approche... avec ses menus festifs
- ❖ Du mardi 24 au vendredi 27 Janvier 2017, notre traditionnelle « Semaine des chefs ». Cette semaine très spéciale rencontre toujours un vif succès auprès de nos clients, aussi, n'attendez pas les menus pour réserver sur cette semaine, ceux-ci ne pourront être diffusés que début janvier.

## **Tarifification**

Les menus des déjeuners sont composés d'une entrée, d'un plat principal ainsi que d'un dessert.

Pour ce qui concerne les menus des dîners, ceux-ci sont composés d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal, d'un dessert et ses mignardises.

Les prix s'entendent net hors boissons.

***Nos menus et propositions ne sont pas contractuels et peuvent être modifiés en fonction de nos impératifs.***

***Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique du restaurant d'applications.***

## ➤ **Expositions**

Tout au long de l'année, le restaurant sert de lieu d'exposition aux artistes qui le souhaitent. N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez profiter de cette opportunité.

## ➤ **Horaires de service**

Nous attirons votre attention sur les impératifs horaires des élèves en service au restaurant d'application.

Nous vous remercions par avance de bien vouloir libérer le restaurant au plus tard à 14 h 30 pour ce qui concerne les déjeuners et 22 h 30 pour les dîners. Merci pour votre compréhension.

## ➤ **Examens**

Sur certaines dates, précisées dans les menus, nous aurons besoin de tables de 4 ou 2 couverts pour que nos jeunes puissent bénéficier des meilleures conditions pour la réalisation de leurs examens en CCF (Contrôle en cours de formation). Vous n'avez pas d'activité de notation, seule votre présence en tant que client est souhaitée.

## ➤ **Réservations tables individuelles**

Les réservations se font par téléphone. Au-delà de 8 personnes, les couverts sont répartis sur plusieurs tables, selon le nombre, ceci pour respecter des impératifs pédagogiques et travailler de façon gastronomique.

Si vous ne pouvez honorer votre réservation, merci de nous prévenir au minimum 24 heures à l'avance.

## ➤ **Réservations groupes**

Nous accueillons les groupes sous certaines conditions. N'hésitez pas à nous contacter.

## ➤ **Sommellerie**

Les amateurs de vins seront comblés. Une large carte avec des vins d'ici et d'ailleurs pourra leur être proposée par nos élèves de Mention Sommellerie. Pour les épicuriens, une gamme de vins au verre est disponible.

A l'issue de votre repas, nous disposons de sachets qui peuvent vous permettre d'emporter votre bouteille si vous ne l'avez pas consommée entièrement sur place.

Du Mardi 11 Octobre au Vendredi 14 Octobre 2016

Nouvelle saison gourmande !  
N'hésitez pas et faites vous  
plaisir ...

Fêtons ensemble cette nouvelle saison gastronomique !  
Cette semaine, une flûte du vin effervescent  
« La petite folie » du Castel vous sera offerte.

**Déjeuner du Mardi 11 Octobre - 18 €**

**« Détour par la Côte de Nuits »**

Profiteroles d'escargots,  
Crèmeux d'ail doux et jus de persil  
Déclinaison de lapin au genièvre  
Tartelette vanille, crèmeux chocolat,  
Glace cassis

**Déjeuner du Mercredi 12 Octobre - 17 €**

Dos de cabillaud au lait d'algue,  
Gavotte de poireau

Suprême de volaille fermière,  
Crème de ciboulette et gâteau de polenta.

Tartelette noisettes et myrtilles

**Déjeuner du Vendredi 14 Octobre - 15 €**

Assiette fraîcheur au saumon fumé

Rôti de porc à la fleur de thym  
Pommes boulangères

Tarte aux fruits

**Dîner du Jeudi 13 Octobre - 25 €**

**« Saveurs automnales »**

*Cappuccino de butternut (\*)*

Millefeuille de légumes d'automne

Gigolette de lapin aux champignons  
Polenta à l'essence de truffe

Tarte choco-poire et son sorbet

O  
C  
T  
O  
B  
R  
E

(\*) amuse bouche

## Du Mardi 18 Octobre au Mercredi 19 Octobre 2016

### Déjeuner du Mardi 18 Octobre 2016 - 17 €

#### « Richesse de la Côte de Nuits »

Parmentier de merlan à l'Epoisses,  
Sauce vin blanc aux coques

Joue de porc à la Bourguignonne,  
flan de carotte au poivre de cassis

Intense chocolat croustillant  
Sorbet fruits rouges



Vignoble de la Côte de Nuits

### Déjeuner du Mercredi 19 Octobre 2016 - 18 €

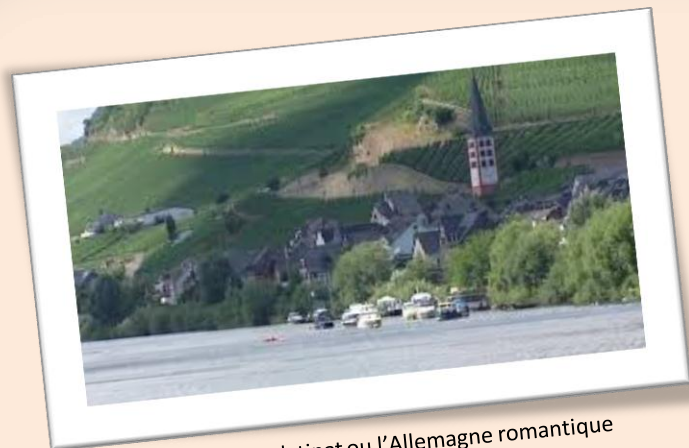
Dos de cabillaud,  
Riz façon paëlla et jus safrané

Foie de veau moelleux  
Gratin de macaroni et salade aigrette,  
Carottes à la bourgeoise

Tartelette praliné,  
Croustillant noisette

O  
C  
T  
O  
B  
R  
E

*Du Jeudi 3 Novembre au vendredi 4 Novembre 2016*



La Rhénanie-Palatinat ou l'Allemagne romantique

**Déjeuner du Vendredi 4 Novembre - 19 €**

**« Promenade d'automne en forêt »**

Feuilleté forestier

Pavé de biche sauce Grand Veneur

Crumble d'automne,  
Châtaigne et glace au miel

**Dîner du Jeudi 3 Novembre - 24 €**

**« Voyage en Rhénanie-Palatinat »**

*Maultaschen gratinés au bavariablu,  
bouillon de légumes (\*)*

Trilogie allemande

Petite tarte Allemande accompagnée de saucisse  
au curry et mesclun

Mousseline de brochet de la Moselle  
Sauce crémeuse au fromage

Forêt Noire

(\*) amuse bouche

## Du Mardi 8 Novembre au vendredi 10 Novembre 2016

### Déjeuner du Mardi 8 Novembre - 18 €

#### « Voyage en Rhénanie-Palatinat »

Strüdel de sandre au saumon,  
Matelote, céleri

Râble de lapin à la bière,  
Spätzle et champignons

Opaline framboise



Croisière gourmande sur le Rhin

### Déjeuner du Mercredi 9 Novembre - 17 €

Filet de limande au kumquat,  
Salsifis braisés et jus de viande

Poulet fermier en deux cuissons,  
Croûte de cacahuète et céleri

Tourte aux framboises crème Anglaise

### Dîner du Jeudi 10 Novembre - 27 €

#### « Saveurs iodées »

*Velouté de moules (\*)*

Dos de cabillaud en croûte forestière,  
Endives dorées et sauce vin blanc safrané

Sole meunière

Tatin de légumes confits

Millefeuille aux pommes,  
Notes caramélisées au parfum de Guérande

(\*) amuse bouche



Du Mardi 15 Novembre au Vendredi 18 Novembre 2016

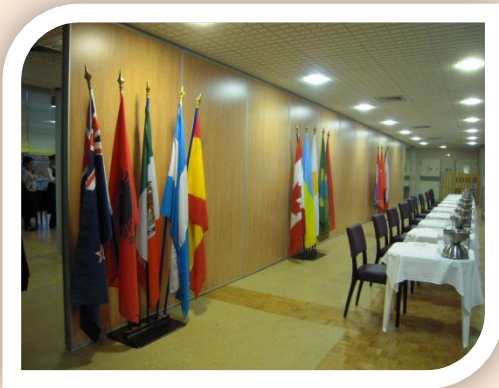
Déjeuner du Mardi 15 Novembre - 18 €

« Au bistrot bourguignon »

Filet de lieu à la façon de Dugléré

Emincé de bœuf à la Bourguignonne,  
Pommes Darphin

Miroir cassis et son coulis de fruits



---

*Sur cette semaine, l'Ecole Hôtelière accueille des dégustateurs du monde entier à l'occasion du Concours des Effervescents du Monde. Nous ne pourrons donc accueillir notre clientèle que sur le déjeuner du Mardi 15 Novembre.*

(\*) amuse bouche

N  
O  
V  
E  
M  
B  
R  
E

Du Mardi 22 Novembre au Vendredi 25 Novembre 2016

**Déjeuner du Mardi 22 Novembre - 18 €**

**« Saveurs d'Amérique du Sud »**

Ceviche de dorade et saumon,  
Citron, mangue et coriandre

Effilochée de pintade,  
Topinambour, café et noisette

Trianon au chocolat grand cru de Colombie



Voyage en Amérique du Sud

**Déjeuner du Mercredi 23 Novembre - 17 €**

Feuilleté aux légumes d'automne

Râble de lapin à la bière,  
Pommes croquette au Maroilles

Lingot cassis au gruë de cacao

**Dîner du Jeudi 24 Novembre - 26 €**

*Royale de champignons (\*)*

Bouillabaisse de gambas à la badiane  
et son œuf poché.

Filet de truite à l'unilatéral,  
Sauce terre et mer,  
Endives braisées gratinées au Maroilles

(\*) amuse bouche



## Du Mardi 29 Novembre 2016 au Vendredi 2 Décembre 2016

**Déjeuner du Mardi 29 Novembre - 19 €**

**« Un petit air de Provence »**

Dorade en croûte de citron,  
Vinaigrette tiède

Cannelloni de pintadeau,  
Variation de légumes et jus corsé

Verrine croustillante framboise pistache  
Petite note citronnée



**Déjeuner du Mercredi 30 Novembre - 16 €**

**Réservations en tables de 4 ou 2 couverts**

Tomate Moscovite

Râble de lapin laqué aux agrumes,  
Déclinaison de légumes oubliés.

Ananas et riz caramélisé, biscuit léger

**Déjeuner du Vendredi 2 Décembre - 18 €**

**«Visite en Louisiane »**

Mousseline de poisson aux épices douces  
Sauce aux écrevisses

Volaille grillée sauce New Orleans  
Tonneau de courgette  
Patate douce et galette de maïs

Gâteau de semoule  
Aux canneberges et raisins

**Dîner du Jeudi 1<sup>er</sup> Décembre - 26 €**

**«Visite en Louisiane »**

*Petite soupe de légumes, Crustacés, crabe et épices (\*)*

Duo de beignets de gambas et calamars, sauce Cajun

Colombo de poulet farci,  
Risotto au lait de coco, vanille et cannelle

Cake de Louisiane, Tarte aux noix de Pékan,  
Crêpe Fitzgerald



N  
O  
V  
/  
D  
E  
C

(\*) amuse bouche

Du Mardi 6 Décembre au Vendredi 9 Décembre 2016

Noël...



**Déjeuner du Mardi 6 Décembre - 26 €**

Raviole de foie gras,  
Velouté de cèpes et croustille Jurassienne

Filet de chevreuil sauce Grand Veneur,  
Poire au cassis et pomme fondante

Bûchette façon Forêt Noire

**Déjeuner du Mercredi 7 Décembre -  
26 €**

Noix de Saint Jacques, lait fumé,  
Risotto crémeux

Magret aux cèpes et foie gras  
Pommes rôties et chicorée à la crème

Brownie pistache, poire pochée et  
épices de Noël

**Déjeuner du Vendredi 9 Décembre - 26 €**

Salade de foie gras

Dos de biche sauce poivrade  
Légumes d'antan

Craquelin de châtaigne sauce Whisky

**Dîner du Jeudi 8 décembre - 35 €**

*Royale de homard (\*)*

Quenelles de brochet  
aux écrevisses et homard,  
Sauce crustacés

Filet de biche sauce Grand Veneur,  
Pomme Anna et poire confite

Entremets aux deux chocolats

D

E

C

E

M

B

R

E

(\*) amuse bouche

Du Mardi 13 Décembre au Vendredi 16 Décembre 2016

Noël...



**Déjeuner du Mercredi 14 Décembre - 26 €**

Calamar farci  
Risotto moelleux et jus de crustacés

Tournedos de veau Rossini  
et son jus truffé,  
Légumes de saison

Entremets Cherry chérie

**Déjeuner du Mardi 13 Décembre - 26 €**

Assiette gourmande de foie gras

Filet de bœuf Périgourdine  
Trilogie de légumes

Vacherin glacé  
orange et mandarine Impériale

**Déjeuner du Vendredi 16 Décembre - 26 €**

Gravelax de saumon et blinis

Dos de cabillaud  
et Saint Jacques aux cèpes

Bûches de Noël en farandole

**Dîner du Jeudi 15 Décembre - 35 €**

*Nage de lotte aux agrumes (\*)*

Pannequet d'escargots,  
Foie gras et morilles sauce Savagnin

Filet de veau sauce Grand Veneur,  
Endives braisées et purée de marrons

Comme un Irish coffee  
Tartelette vanille,  
Crèmeux whisky et glace arabica

D  
E  
C  
E  
M  
B  
R  
E

(\*) amuse bouche

*Du Mardi 10 Janvier au Vendredi 13 Janvier 2017*

**Déjeuner du Mardi 10 Janvier - 18 €**

**« En passant par la lorraine... »**

Aspic d'écrevisses  
Coulis de légumes façon coleslaw

Sauté de pintade au gris de Toul  
Légumes anciens

Le baba revisité



La gastronomie en Lorraine...

**Déjeuner du Vendredi 13 Janvier - 19 €**

Cassolette d'escargots à l'Aligoté

Filet de bar, lard et risotto aux trompettes

Ile flottante

**Dîner du Jeudi 12 Janvier - 26 €**

**« Au-delà du channel »**

*Façon cannelloni,  
Agneau rôti, jus parfumé à la menthe (\*)*

Mousseline de haddock aux fruits de mer  
Sauce ciboulette

Gibelotte de lapin aux senteurs d'orange,  
Légumes oubliés

Poire pochée au thé et aux épices  
sur lit de cheese-cake

(\*) amuse bouche

J  
A  
N  
V  
I  
E  
R

Du Mardi 17 Janvier au Vendredi 20 Janvier 2017



**Déjeuner du Mardi 17 Janvier - 18 €**

**Réservations en tables de 4 et 2 couverts**

**« Les Antilles »**

Aile de raie et sa garniture,  
Beurre blanc

Colombo de poulet,  
Légumes aux épices douces

Tarte Antillaise

**Déjeuner du Mercredi 18 Janvier - 18 €**

Pied paquet de saumon aux escargots,  
Jus de réglisse

Canard en deux cuissons et sa garniture

Poire rôtie en chaud-froid

**Déjeuner du Vendredi 20 Janvier - 17 €**

Quiche aux fruits de mer

Volaille fermière au jus  
Etuvée de légumes

Bavarois aux saveurs exotiques

**Dîner du Jeudi 19 Janvier - 26 €**

*Consommé aux langoustines (\*)*

Parmentier de saumon aux coquillages

Pigeon en deux cuissons  
Arôme Earl Grey

Bread and butter pudding

J  
A  
N  
V  
I  
E  
R

(\*) amuse bouche

Du Mardi 23 Janvier au Vendredi 27 Janvier 2017

## Semaine des Chefs Bourguignons...

Pour la quatrième année consécutive,  
nous vous proposons cette semaine très spéciale...

Cette année encore, nous inviterons de grands chefs à participer à cet évènement, enrichissant pour les élèves, les équipes enseignantes et les chefs invités.

Nos clients profitent alors de belles prestations pour un tarif compris entre 25 € et 30 € hors boissons. Vous pouvez voir en médaillon les chefs qui ont vécu l'expérience l'année passée...

Les menus seront élaborés par les équipes en collaboration avec les Chefs invités. De ce fait, les menus ne pourront être disponibles qu'à partir de début janvier 2017 sur le site [www.lyc-lecastel.fr](http://www.lyc-lecastel.fr).

Nous vous proposerons 3 déjeuners et 1 dîner.

N'hésitez pas à réserver dès le mois d'octobre !  
Vous ne serez pas déçus par les menus...



J  
A  
N  
V  
I  
E  
R



# Boulangerie et Pâtisserie

## Réservations au

03 80 76 70 48



## Nos tarifs

Viennoiseries ind. 0,50 €	Ficelle fantaisie 0,75 €
Viennoiserie 6/8 6 €	Baguette 250 gr 0,50 €
Pâtisserie ind 0,75 €	Pain 400 gr 0,75 €
Entremets 6/8 12 €	Pains surprise 48 pcs 15 €
Salés 6/8 8 € à 12 €	Tartes sucrées 6/8 8 € à 12 €
Petits pains ind 50 gr 0,10 €	ou sucrées 6/8 8 € à 12 €
Cake/pain d'épices 6 €	Pizza 6/8 8 €

### Mardi 13 septembre 2016

Éclairs vanille	Tresses individuelles
Chaussons aux pommes	Pains au lait
Tarte aux pommes 6/8 pers	Pains au chocolat
Marbré chocolat 6/8 pers	Croissants
Quiche lorraine 6/8 pers	Différents pains sans réservation

### Vendredi 16 septembre 2016

Éclair chocolat	Pains au chocolat.
Entremets poire/cassis 6/8 pers	Brioche st génix 6/8 pers
Palmiers	Boules de brioche au sucre
Pain d'épice 6/8 pers	Différents pains sans réservation
Tourte au poisson/fruits de mer 6/8 pers	

### Mardi 20 septembre 2016

Éclairs vanille	Tresses individuelles
Chaussons aux pommes	Pains au lait
Tarte aux pommes 6/8 pers	Pains au chocolat
Marbré chocolat 6/8 pers	Croissants
Quiche lorraine 6/8 pers	Différents pains sans réservation

### Mardi 27 septembre 2016

Éclairs Cointreau	Boules au sucre
Surprises aux poires	Grosse couronne brioche 6/8 pers
Tarte fruit cuit 6/8 pers	Couques cerise
Bouchées fruit de mer	Oreillettes abricot
Quiche fruit de mer 6/8 pers	Différents pains sans réservation

### Mardi 04 octobre 2016

Éclairs Cointreau	Boules au sucre
Surprises aux poires	Grosse couronne brioche 6/8 pers
Tarte fruit cuit 6/8 pers	Couques cerise
Bouchées fruit de mer	Oreillettes abricot
Quiche fruit de mer 6/8 pers	Différents pains sans réservation

### Mardi 11 octobre 2016

Éclairs café	Pains au lait
Tarte aux pommes 6/8 pers	Boules de brioche aux pépites de chocolat
Tartelettes abricot feuilletée	Croissants
Cake aux fruits 6/8 pers	Différents pains sans réservation
Pizza feuilletée	
jambon/champignon 6/8 pers	

### Mardi 18 octobre 2016

Éclairs café	Pains au lait
Tarte aux pommes 6/8 pers	Boules de brioche aux pépites de chocolat
Tartelettes abricot feuilletée	Croissants
Cake aux fruits 6/8 pers	Différents pains sans réservation
Pizza feuilletée	
jambon/champignon 6/8 pers	

### Vendredi 4 novembre 2016

Éclair chocolat	Pains au chocolat.
Entremets poire/cassis 6/8 pers	Brioche st génix 6/8 pers
Palmiers	Boules de brioche au sucre
Pain d'épice 6/8 pers	Différents pains sans réservation
Tourte au poisson/fruits de mer 6/8 pers	

*Les fêtes de Noël approchent...  
N'hésitez pas à passer commande  
pour vos bûches et ballotins !*



***Vendredi 18 novembre 2016***

Couques poire	Tresse 6/8 pers
Couques pêche	Différents pains sans réservation
Pains au lait	

***Vendredi 25 novembre 2016***

Couques poire	Tresse 6/8 pers
Couques pêche	Différents pains sans réservation
Pains au lait	

***Vendredi 02 décembre 2016***

Petits fours en pâte à choux	Pains au chocolat
St honoré 6/8 pers	Grosse brioche à tête 6/8 pers
St honoré individuel (chantilly)	Boules de brioche aux pépites de chocolat
Croissants aux amandes	Différents pains sans réservation
Entremets vanille insert pêche 6/8 pers	

***Vendredi 09 décembre 2016***

Petits fours en pâte à choux (glands, éclairs café, éclairs chocolat, choux cointreau, cygnes chantilly, salambôs)	Pains au chocolat
St honoré 6/8 pers	Grosse brioche à tête 6/8 pers
St honoré individuels(chantilly)	Boules de brioche aux pépites de chocolat
Croissants aux amandes	Différents pains sans réservation
Entremets vanille insert pêche 6/8 pers	

***Mardi 13 décembre 2016***

Glands	Pizza en pâte levée 6/8 pers
Millefeuilles individuel	Pains aux raisins feuilletés
Succès chocolat individuel	Croissants
Tarte marguerite feuilletée 6/8 pers	Différents pains sans réservation

***Vendredi 16 décembre 2016***

Bûches chocolat ou praliné 6/8 pers	Buches glacée vanille/Pêche 6/8 pers
-------------------------------------	--------------------------------------

***Mardi 3 janvier 2017***

Galettes	Différents pains sans réservation
----------	-----------------------------------

***Vendredi 6 janvier 2017***

Galettes des rois	Sandwichs 15 cm long jambon/beurre
Tourte aux pommes de terre 6/8 pers	Sandwichs triangle brie/emmental
Pâté en croute 6/8 pers	Différents pains sans réservation

***Mardi 10 janvier 2017***

Galettes	Différents pains sans réservation
----------	-----------------------------------



*Vendredi 13 janvier 2017*

Galettes des rois	Sandwichs 15 cm long
Tourte aux pommes de terre 6/8 pers	jambon/beurre
Pâté en croute 6/8 pers	Sandwichs triangle
	brie/emmental
	Différents pains sans réservation

*Mardi 17 janvier 2017*

Glands	Pizza en pâte levée 6/8 pers
Millefeuilles individuel	Pains aux raisins feuilletés
Succès chocolat individuel	Croissants
Tarte marguerite feuilletée 6/8 pers	Différents pains sans réservation

*Vendredi 20 janvier 2017*

Entremets moka 6/8 pers	Pizza 6/8 pers
Tarte aux poires Bourdaloue 6/8 pers	Brioche couronne 6/8 pers
Glands	Briochette
Choux caramel (montés par 4 sur rond en nougatine)	Croissants
	Pains au chocolat
	Différents pains sans réservation

*Mardi 24 janvier 2017*

Choux chantilly	Briochette
Tartelettes aux citrons	Boules brioche à la crème
Savarins crème chantilly	Différents pains sans réservation
Forêt noire 6/8 pers	

*Vendredi 27 janvier 2017*

Entremets moka 6/8 pers	Pizza 6/8 pers
Tarte aux poires Bourdaloue 6/8 pers	Brioche couronne 6/8 pers
Glands	Briochette
Choux caramel (montés par 4 sur rond en nougatine)	Croissants
	Pains au chocolat
	Différents pains sans réservation

*Mardi 31 janvier 2017*

Choux chantilly	Briochette
Tartelettes aux citrons	Boules brioche à la crème
Savarins crème chantilly	Différents pains sans réservation
Forêt noire 6/8 pers	



*Vendredi 03 février 2017*

Saucisson brioché 6/8 pers	Croissants
Brioche bordelaise 6/8 pers	Pains au chocolat
Briochette	Différents pains sans réservation

*Mardi 7 février 2017*

Fougasse 6/8 pers	Suisse au chocolat
Brioche feuilletée 6/8 pers	Différents pains sans réservation

*Vendredi 10 février 2017*

Saucisson brioché 6/8 pers	Croissants
Brioche bordelaise 6/8 pers	Pains au chocolat
Briochette	Différents pains sans réservation

*Mardi 14 février 2017*

Fougasse 6/8 pers	Suisse au chocolat
Brioche feuilletée 6/8 pers	Différents pains sans réservation





***Vendredi 17 février 2017***

Framboisier 6/8 pers	Pains aux raisins feuilletés
Tarte aux fraises 6/8 pers	Brioche feuilletée 6/8 pers
Choux café glacés fondant	Pains au lait
Des tuiles	Différents pains sans réservation
Friands saucisse	

***Mardi 7 mars 2017***

Boite de mini salé par 25	Pains aux raisins briochés
Boite de mini sucrés par 15	Pains au lait fantaisies
Boules brioche crème	Boules brioche au sucre
Boules brioche aux pépites de chocolat	Différents pains sans réservation
Tresses 3 branches 6/8 pers	

***Vendredi 07 Avril 2017***

Framboisier 6/8 pers	Pains aux raisins feuilletés
Tarte aux fraises 6/8 pers	Brioche feuilletée 6/8 pers
Choux café glacés fondant	Pains au lait
Des tuiles	Différents pains sans réservation
Friands saucisse	

***Mardi 11 Avril 2017***

Boite de mini salé par 25	Pains aux raisins briochés
Boite de mini sucrés par 15	Pains au lait fantaisies
Boules brioche crème	Boules brioche au sucre
Boules brioche aux pépites de chocolat	Différents pains sans réservation
Tresses 3 branches 6/8 pers	

***Vendredi 14 avril 2017***

Fraisier en cercle 6/8 pers	Brioche Nanterre 6/8 pers
Éclairs chocolat	Boules brioche au sucre
Tarte aux fruits frais 6/8 pers	Différents pains sans réservation
Friands chair à saucisse	



***Mardi 2 mai 2017***

Bananes	Croissants
Tartelettes feuilletée aux pommes	Pains au chocolat
Poiriers 6/8 pers	tresses individuelles
	Pains au lait
	Différents pains sans réservation

***Vendredi 05 Mai 2017***

Fraisier en cercle 6/8 pers	Brioche Nanterre 6/8 pers
Éclairs chocolat	Boules brioche au sucre
Tarte aux fruits frais 6/8 pers	Différents pains sans réservation
Friands chair à saucisse	

***Mardi 9 mai 2017***

Bananes	Croissants
Tartelettes feuilletée aux pommes	Pains au chocolat
Poiriers 6/8 pers	tresses individuelles
	Pains au lait
	Différents pains sans réservation

***Vendredi 12 mai 2017***

Poirier en cercle 6/8 pers	Tresses individuelles
Éclairs vanille	Croissants
Petits choux caramel (montés par 4)	Pains au chocolat
Des tuiles	Brioche feuilletée 6/8 pers
Friands saucisse	Différents pains sans réservation

***Mardi 16 mai 2017***

Pêcher 6/8 pers	Gnocchis à la parisienne
Pains au chocolat	Différents pains sans réservation
Éclairs aux fraises mousseline	
Fromages individuels	

***Vendredi 19 Mai 2017***

Poirier en cercle 6/8 pers	tresses individuelles
éclairs vanille	croissants
petits choux caramel (montés par 4)	pains au chocolat
Des tuiles	Brioche feuilletée 6/8 pers
friands saucisse	Différents pains sans réservation

*Vendredi 17 février 2017*

Framboisier 6/8 pers	Pains aux raisins feuilletés
Tarte aux fraises 6/8 pers	Brioche feuilletée 6/8 pers
Choux café glacés fondant	Pains au lait
Des tuiles	Différents pains sans réservation
Friands saucisse	

*Mardi 7 mars 2017*

Boite de mini salé par 25	Pains aux raisins briochés
Boite de mini sucrés par 15	Pains au lait fantaisies
Boules brioche crème	Boules brioche au sucre
Boules brioche aux pépites de chocolat	Différents pains sans réservation
Tresses 3 branches 6/8 pers	

*Vendredi 07 Avril 2017*

Framboisier 6/8 pers	Pains aux raisins feuilletés
Tarte aux fraises 6/8 pers	Brioche feuilletée 6/8 pers
Choux café glacés fondant	Pains au lait
Des tuiles	Différents pains sans réservation
Friands saucisse	

*Mardi 11 Avril 2017*

Boite de mini salé par 25	Pains aux raisins briochés
Boite de mini sucrés par 15	Pains au lait fantaisies
Boules brioche crème	Boules brioche au sucre
Boules brioche aux pépites de chocolat	Différents pains sans réservation
Tresses 3 branches 6/8 pers	

*Vendredi 14 avril 2017*

Fraisier en cercle 6/8 pers	Boules brioche au sucre
Éclairs chocolat	Différents pains sans réservation
Tarte aux fruits frais 6/8 pers	
Friands chair à saucisse	
Nanterre 6/8 pers	



*Mardi 2 mai 2017*

Bananes	Croissants
Tartelettes feuilletée aux pommes	Pains au chocolat
Poiriers 6/8 pers	tresses individuelles
	Pains au lait
	Différents pains sans réservation

*Vendredi 05 Mai 2017*

Fraisier en cercle 6/8 pers	Brioche Nanterre 6/8 pers
Éclairs chocolat	Boules brioche au sucre
Tarte aux fruits frais 6/8 pers	Différents pains sans réservation
Friands chair à saucisse	

*Mardi 9 mai 2017*

Bananes	Croissants
Tartelettes feuilletée aux pommes	Pains au chocolat
Poiriers 6/8 pers	tresses individuelles
	Pains au lait
	Différents pains sans réservation

*Vendredi 12 mai 2017*

Poirier en cercle 6/8 pers	Tresses individuelles
Éclairs vanille	Croissants
Petits choux caramel (montés par 4)	Pains au chocolat
Des tuiles	Brioche feuilletée 6/8 pers
Friands saucisse	Différents pains sans réservation

*Mardi 16 mai 2017*

Pêcher 6/8 pers	Gnocchis à la parisienne
Pains au chocolat	Différents pains sans réservation
Éclairs aux fraises mousseline	
Fromages individuels	

*Vendredi 19 Mai 2017*

Poirier en cercle 6/8 pers	tresses individuelles
éclairs vanille	croissants
petits choux caramel (montés par 4)	pains au chocolat
Des tuiles	Brioche feuilletée 6/8 pers
friands saucisse	Différents pains sans réservation

***Mardi 23 Mai 2017***

Pêcher 6/8 pers	Fromages individuels
Pains au chocolat	Gnocchis à la parisienne
Éclairs aux fraises mousseline	Différents pains sans réservation

***Mardi 30 Mai 2017***

Bateaux chocolat individuel	Couques poire
Tartelettes aux fraises	Cous pêche
Fraisier 6/8 pers	Différents pains sans réservation

***Vendredi 02 juin 2017***

croque en bouche 8/10 personnes	Brioche tresse 6/8 pers
Oreillette abricot	Pizza 6/8 pers
Couques fruits frais	Différents pains sans réservation

***Mardi 6 juin 2017***

Bateaux chocolat individuel	Couques poire
Tartelettes aux fraises	Cous pêche
Fraisier 6/8 pers	Différents pains sans réservation

***Vendredi 09 juin 2017***

croque en bouche 8/10 personnes	Brioche tresse 6/8 pers
Oreillette abricot	Pizza 6/8 pers
Couques fruits frais	Différents pains sans réservation

***Mardi 13 juin 2017***

Dartois individuel	Croissants jambon roulés
Millefeuilles 6/8 pers	Baguette viennoise
Gros pâté allongé 6/8 pers	Pains au chocolat
Petit pâté allongé individuel	Croissants
	Différents pains sans réservation

***Mardi 20 juin 2017***

Dartois individuel	Croissants jambon roulés
Millefeuilles 6/8 pers	Baguette viennoise
Gros pâté allongé 6/8 pers	Pains au chocolat
Petit pâté allongé individuel	Croissants
	Différents pains sans réservation



**N'hésitez pas à venir à notre boutique !**