

## Les Soirées à Thèmes au Lycée Hôtelier de Dugny

---

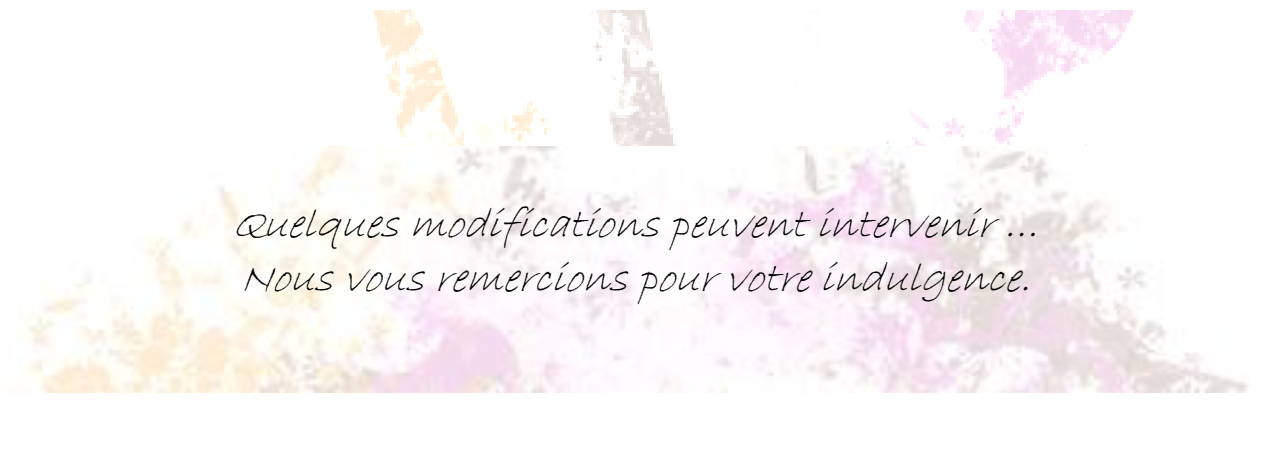
Les professeurs et les apprenants vous présentent leur programme,

**ARRIVEE DES CLIENTS de 19H00 à 19H15**

Quelques modifications peuvent intervenir : nous vous remercions pour votre indulgence.

Réservations sur le site du lycée

LE PROGRAMME DES MARDIS SOIRS,  
JEUDI SOIRS ET VENDREDIS SOIRS  
AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
JUSQU' AUX VACANCES DE PAQUES



*Quelques modifications peuvent intervenir ...*

*Nous vous remercions pour votre indulgence.*

## Les Soirées à Thèmes au Lycée Hôtelier de Dugny

Les professeurs et les apprenants vous présentent leur programme,

**ARRIVEE DES CLIENTS de 19H00 à 19H15**

Quelques modifications peuvent intervenir : nous vous remercions pour votre indulgence.

Réservations sur le site du lycée

MARDI  
7 MARS  
2023

SOIREE A 28 €  
BOISSONS NON COMPRISES

FINI LES VACANCES ....

Amuse-bouche : Beignet de crevettes



Oeuf mollet pané et sa salade croquante



Souris d'agneau braisée et son gâteau de pommes de terre



Plateau de fromages



Pavlova ananas et agrumes



Mignardise : Cookies

MARDI  
14 MARS  
2023

SOIREE A 28 €  
BOISSONS NON COMPRISES

Amuse-bouche : Pana Cotta foie gras et son pain d'épices,  
chutney de pommes



Crème de topinambour, copeaux de saint jacques et fritures  
de poireaux



Ballotine de volaille, crémeux aux cèpes et gratin de sison



Plateau de fromages



Poire Belle-hélène



Mignardise: Biscuits Diamant

## Les Soirées à Thèmes au Lycée Hôtelier de Dugny

Les professeurs et les apprenants vous présentent leur programme,

**ARRIVEE DES CLIENTS de 19H00 à 19H15**

Quelques modifications peuvent intervenir : nous vous remercions pour votre indulgence.

Réservations sur le site du lycée

VENDREDI

17 MARS

2023

SOIREE A 28 €

BOISSONS NON COMPRISES

SOIREE SAINT PATRICK

Amuse-bouche



Chowder ( soupe de moule petits légumes, tuile de pain  
écume de bière)



Fish en chips revisité ( lieu jaune purée de petit pois  
verveine et menthe fenouil crue au citron et piment  
d'Espelette, pomme Anna)



Plateau de fromages



Irish coffee ( glace bayles, gel de whiskey, tuile cacao,  
crumble café, mousse café)

MARDI

21 MARS

2023

SOIREE A 28 €

BOISSONS NON COMPRISES

QUAND LE PRINTEMPS POINTE  
LE BOUT DE SON NEZ

Amuse-bouche



Duo d'Asperge et sa sauce mousseline



Roulé de sole aux fines herbes, méli-mélo de légumes  
primeurs



Plateau de fromages



Brioche perdue et son ananas flambées



Mignardise : Financier Pistache et Nature

Amuse-bouche : Gaspacho, telline en vinaigrette,  
Toast à la crème de chorizo



Moules et huîtres chaudes farcies



Paella aux poissons, et fruits de mers



Plateau de fromages



Tarta de Santiago et sa crème anglaise

## Les Soirées à Thèmes au Lycée Hôtelier de Dugny

Les professeurs et les apprenants vous présentent leur programme,

**ARRIVEE DES CLIENTS de 19H00 à 19H15**

Quelques modifications peuvent intervenir : nous vous remercions pour votre indulgence.

Réservations sur le site du lycée

MARDI  
28 MARS  
2023

28 € BOISSONS NON  
COMPRISES

L'Afrique à table

Amuse-bouche : Brochette de plantain et ses demoiselles



Assortiments de pastels et sa sauce tomates (Thon et bœuf)



Yassa et ses petits oignons caramélisés



Plateau de fromages



Dessert du jour



Mignardise : Financier

VENDREDI  
31 MARS  
2023

SOIREE A 28 €  
BOISSONS NON COMPRISES

Amuse-bouche : Rouille tiède de cocos et calamars



Petite friture de sardines à la compote de poivron mini ratatouille



Selle d'agneau à la fleur de thym

Tian de légumes



Plateau de fromages



Petits chaussons de figue au beurre d'agrumes

Sorbet d'agrumes

MARDI  
04 AVRIL  
2023

SOIREE A 28 €  
BOISSONS NON COMPRISES

PAQUES APPROCHE ...

Amuse-bouche : Rillettes de lapin à la moutarde



Bisque de langoustines et sa tartine



Carré d'agneau en croûte de persil, poêlée de champignons et son nids de légumes



Plateau de fromages



Macaron vanille insert fraise



Mignardise : Chocolat de pâques

## Les Soirées à Thèmes au Lycée Hôtelier de Dugny

Les professeurs et les apprenants vous présentent leur programme,

**ARRIVEE DES CLIENTS de 19H00 à 19H15**

Quelques modifications peuvent intervenir : nous vous remercions pour votre indulgence.

Réservations sur le site du lycée

VENDREDI

07 AVRIL

2023

SOIREE A 28 €

BOISSONS NON COMPRISES

LE CH' NORD EN FOLIE

Amuse-bouche : Mini welsh, feuille endive farcie



Filet sole en roulade de saumon fumé, sauce crevette grise



Poule à la crème de nos grand mères, riz et légumes du bouillon



Maroilles pané chaud sur salade



Tiramisu au spéculoos, pain perdu et sa glace vanille

MARDI

11 AVRIL

2023

SOIREE A 28 €

BOISSONS NON COMPRISES

PETIT EXTRA AVANT LES  
VACANCES

Amuse-bouche : Tartine asperges et radis



Ceviche Daurade-mangue aux fines herbes



Magret de canard aux agrumes, nids de légumes



Plateau de fromages



Tatin de rhubarbe et son sorbet au romarin



Mignardise : Palmier

JEUDI

13 AVRIL

2023

SOIREE A 28 €

BOISSONS NON COMPRISES

SOIREE BISTRONOMIQUE

Amuse-bouche : Assiette nordique



Salade de légumes grillées, caviar d'aubergine toast grillé



Entrecôte double travail autour de la pomme de terre,  
Sauce béarnaise

OU

Dorade grillée, fenouil à l'orange, crème d'artichaut,  
Sauce vierge tiède



Plateau de fromages



Sablé breton crème citron agrume



Mignardise : cookies

## Les Soirées à Thèmes au Lycée Hôtelier de Dugny

Les professeurs et les apprenants vous présentent leur programme,

**ARRIVEE DES CLIENTS de 19H00 à 19H15**

Quelques modifications peuvent intervenir : nous vous remercions pour votre indulgence.

Réservations sur le site du lycée

VENDREDI

14 AVRIL

2023

SOIREE A 28 €

BOISSONS NON COMPRISES

Amuse-bouche : Oeufs brouillés au siphon

Caviar de hareng



Risotto "vénéré" en pistou de coquillages et asperges



Quasi de veau base température, jus court de veau aux épices pommes soufflées, flan multicolore



Brie farcie



Autour du chocolat



Mignardise

MARDI

18 AVRIL

2023

SOIREE A 28 €

BOISSONS NON COMPRISES

INSPIRATION ET HOMMAGE A  
MONSIEUR PAUL

Amuse-bouche : Soupe VGE, quenelle de sandre,

Jambonnette de cuisse de grenouille



Oeuf parfait à la beaujolaise



Bar en croute pour deux sauce choron



Plateau de fromages



Oeuf à la neige Grand Mère BOCUSE



Mignardise : Tartelette de citron

VENDREDI

21 AVRIL

2023

SOIREE A 28 €

BOISSONS NON COMPRISES

UN FINAL PETILLANT  
AVEC LA PARTICIPATION  
DU PRODUCTEUR DE  
CHAMPAGNE DEHU

Amuse-bouche : Petit roulé au saumon fumé,

Huîtres chaudes au champagne



Asperge blanche, mousseline au champagne,

Chips de lard fumé



Cassolette de la mer et sa garniture



Tarte soufflé au chaource



Sabayon champagne rosé accompagné de financier

## Les Soirées à Thèmes au Lycée Hôtelier de Dugny

---

Les professeurs et les apprenants vous présentent leur programme,

**ARRIVEE DES CLIENTS de 19H00 à 19H15**

Quelques modifications peuvent intervenir : nous vous remercions pour votre indulgence.

Réservations sur le site du lycée