

**MENUS DES
SOIRÉES
19H00
SEPTEMBRE/
OCTOBRE 2025**



**Réservez dès maintenant via
notre site internet:**

**[http://lycee-francois-rabelais-
dugny.fr/](http://lycee-francois-rabelais-dugny.fr/)**



GRATUIT

Vendredi 26 septembre 2025

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses



SOIREE ETE INDIEN

Gaspacho et glace poivron

Feuille à feuille garni d'un Tian de légumes

Mi-cuît de Thon blanc en crôte de sésame, déclinaison de carottes, condiments poivrons ail noir, tapenade et pesto d'herbes fraîches

Assiette de fromages

Bourdaloue de figues et glace cassis

Financiers en mignardises...

Vendredi 03 octobre 2025

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses



SOIREE FROMAGERE

Mini gougère aux deux textures
et un tortillon à l'emmental

Soupe au Brie de Meaux truffé

Veau Orloff - carottes des sables confites,
fond d'artichaut et ses épinards

Sauce au Roquefort

Assiette de fromages

Cheese cake et figues flambées
à la crème et au brie noir de Meaux

Macaron à la cerise noire

et son Ossau-Iraty



Jeudi 09 octobre 2025

Dîner

Menu à 32€ boissons incluses

**JEUDI
9
OCTOBRE**

**SOIRÉE
BODEGA !**

32€
SANGRIA ET VIN
À DISCRETION

TAPAS, PAELLA & SANGRIA

FR
LYCÉE
HOTELIER
FRANÇOIS
RABELAIS
DUGNY

Réervations



BTS MHR
Lycée F. Rabelais - 93 Dugny



MENU COMPLET : TAPAS EN ENTRÉE, CHOIX DE PAËLLA, FROMAGES ET CAFÉ GOURMAND

Vendredi 10 octobre 2025

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses



SOIREE

BALADE A FONTAINEBLEAU

Tisane de l'Antre des Druides:
infusion forestière et madeleine au romarin

Aux champignons :

Brioche aux chanterelles et girolles, crème d'avoine
relevée de moutarde douce

Le chemin de hallage entre Seine et Loing
Quasi de veau au thé fumé, palet de courge fondant et
millefeuille de céleri rave

Assiette de fromages

Escalade et Bloc

carotte cake aux fruits secs, coulis de betterave, et tuile
dentelle

Milly-La-Forêt

Palet de cacao et gel de menthe poivrée

Jeudi 16 octobre 2025

Dîner

Menu à 28€ Hors boissons

**Soirée Rabelaisienne avec
nos terminales BTS
Menu à 25€ !!**

Jeudi 16 octobre 2025 à 19H00

Bière pression en apéritif offert !!

Assortiment de poissons fumés



Loup / bar flambé à l'Ouzo

Légumes grillés



**Ragoût de boeuf au paprika façon goulash et
pommes fondantes**



Assiette de fromages



Trilogie de desserts :

Tiramisu, pasteis de natas et forêt noire



Café



Vendredi 17 octobre 2025

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses



SOIREE AUTOMNALE

Velouté de potiron éclats de châtaignes
Sablé au parmesan champignons et huile de noix

Foie gras mi-cuit et poire au vin chaud
pain de figue et glace de Porto

Noix de St-Jacques Emulsion de coques
mousseline de topinambour, potimaron

Assiette de fromages

Figues rôtis au miel de châtaignes
sorbet clementines tuile dentelle

Pâte de fruits aux coings

Informations

Madame, Monsieur,

Elèves et professeurs seront heureux de vous accueillir prochainement dans les restaurants d'application du Lycée des métiers de l'Hôtellerie de DUGNY. Vous y trouverez un cadre adapté dans lequel chacun s'efforcera d'acquiescer ou de transmettre des réflexes d'accueil, de qualité culinaire et de service dans la plus pure Tradition Hôtelière Française.

Une certaine modestie et une grande honnêteté nous imposent cependant de vous informer que ce lieu n'est pas une enseigne commerciale mais bien une Ecole.

Dans ces « salles de classe » pas de tableau ni de sonnerie pour annoncer la fin des cours, mais un rapprochement des nécessités de la profession et de la réalité de la formation pour lequel vous êtes nos partenaires indispensables !

Votre tenue vestimentaire, vos relations avec nos élèves et leurs professeurs, le respect des horaires de service asservis

aux emplois du temps des élèves et des professeurs (heure d'arrivée souhaitée pour le déjeuner de 12H00 à 12H15 et pour le diner de 19h00 à 19H15 et heure de départ à 14H et 21H30), permettront aux enseignants de mener à bien leur mission et aux élèves de bénéficier des meilleures conditions d'apprentissage.

En effet, la séance de travaux pratiques est un acte pédagogique qui doit naturellement s'inscrire dans le cadre des programmes scolaires. Les prix pratiqués n'intègrent ni les charges, ni l'adaptabilité des heures d'ouvertures auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et l'établissement s'interdit toute forme de publicité.

De plus, les éventuelles variations qualitatives et quantitatives des prestations s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants d'application.

Alors, nous comptons sur votre complicité et votre indulgence, sans oublier que les situations que vous vivrez sont autant d'expériences pour vous-mêmes, nos élèves et ... peut-être vos enfants ! La construction de leur avenir professionnel en dépend, et vous participerez ainsi activement au rayonnement et à la réputation de notre Lycée des Métiers.

Merci pour votre confiance et votre fidélité.

La Proviseure

H Lebas

Attention : les prix du restaurant peuvent évoluer (soumis aux votes du C.A. de l'établissement)
Aucun paiement en espèces, privilégier vos règlements en C.B ou chèque.

