

MENUS DES SOIRÉES 19400 JANVIER / FÉVRIER 2026



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

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



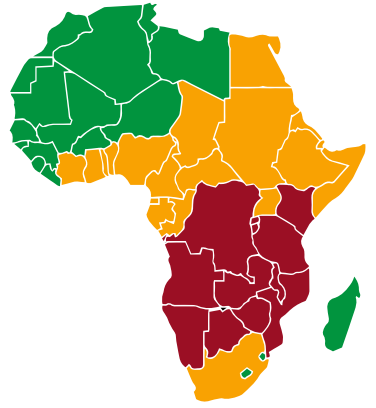
GRATUIT

Vendredi 16 janvier 2026

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses

Vins d'Afrique et bissaps



Thème : Voyage gourmand en Afrique de l'ouest "Westaf"

Beignet banane plantin, pastel

Gambas frites et tartare d'avocat mangue, crème d'avocat tuile au cacao, citron vert

Poulet yassa banane plantin, riz rouge



Plateau de fromages

Sorbet Bissap

Dessert autour du Chocolat
avocat et piment

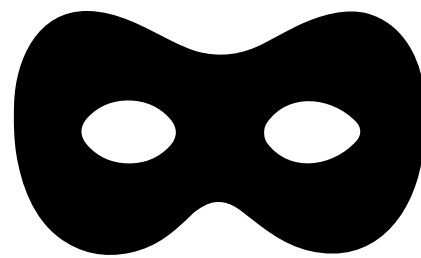


Vendredi 23 janvier 2026

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses

Vins sélectionnés



Thème : “Experience immersive dans le noir”

“Venez découvrir le temps d'une soirée, une experience gustative plongée dans le noir, mettant en eveil vos sens.

Un masque vous sera remis à votre arrivée
quelques indices du menu qui sera proposé et
accompagnés de fluides rigoureusement sélectionnés
Essence végétale, fraîcheur d'herbes”

Menu proposé à titre d'indication :

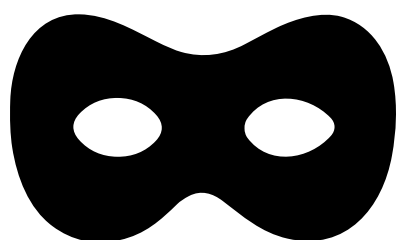
Forêt d'automne, nuage toasté, trait acidulé

Douceur de ferme en ballotine, harmonie de racines et intensité
corsée

Cœur fondant au fruit du verger

Douceur confite légère croquante et épicée

Bouchée gourmande CoCaMi



Mercredi 28 janvier 2026

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses



Thème : Rhum et chocolat



Sablé cacao épices, guacamole citron vert
et gambas flambée

Foie gras mariné, chutney d'ananas au
rhum brun, pain toasté au chocolat

Râble de lapin farci aux champignons,
sauce mollet, purée de patate douce,
chips de panais et graines de grenade

Roquefort et tartine de Brie chocolaté

Dôme chocolat noir, crème diplomate
vanille et rhum, croustillant feuillantine
chocolat blanc, sauce chocolat et sorbet
rhum-coco



Vendredi 30 janvier 2026

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses

Bière et vins d'



Thème : Voyage entre Bavière et Berlin

Blinis à la truite fumée, crème acidulée et ciboulette

Velouté de céleri-rave, chips de pomme verte, huile de noisette

Filet de chevreuil rôti, spaetzle au beurre noisette, chou rouge confit, jus corsé

Plateau de fromages

Sorbet bière à la cerise et citron vert

Forêt-Noire déstructurée



Vendredi 06 février 2026

Dîner

Menu à 28€ hors boissons



Thème : Hommage à nos professeurs de cuisine...

Déclinaison de maïs du chef Peycheran

Crème brûlée au foie gras du chef Fardin

Souris d'agneau, pomme boulangère,
légumes glacés du Chef Dufresne

Plateau de fromages

Snickers au chocolat et cachuètes du chef
Pierre

Mignardise : Sablé noisettes, crème
mascarpone et ananas poché de la chef
Sineau

Jeudi 12 février 2026

Dîner

Menu à 40€ boissons comprises



Thème : Italie



Spritz et Cromesqui caccio e pepe

Dans l'esprit d'un tiramisu, focaccia aux tomates confites, ricotta et pesto, chiffonade de proscuitto

Porchetta à la découpe, risotto crémeux au gorgonzola

Plateau de fromages italien

Pandoro perdu mais retrouvé, puis flambé, glace plombière

Biscotto de la nona, limoncello del capo (amaretti, manzipan, cantucci, limoncello maison)



Vins italiens



Vendredi 13 février 2026

Dîner

Menu à 49€ Boissons incluses



*Valentine's
Day*

Thème : Dîner romantique à Londres



Flûte de champagne

Mini tartelette au cheddar affiné et pickles
d'oignon rouge



Velouté de petits pois à la menthe,
espuma de crème fraîche

Filet de bœuf rôti basse température,
Yorkshire pudding mini, purée de
panais, jus corsé, Gelée de groseille au gin



Fromages

Pudding glacé au caramel salé tuile
caramel, crème crue



Sticky toffee pudding (caramel)

Mardi 17 février 2026

Ambiance musicale

Dîner avec Hervé cocotier

35€

boissons
comprises

Thème : Caraïbes

Cocktails au choix réalisés par nos barmens
et ses minis bouchées en apéritif

Puis repas assis

Entrées caraïbéennes à partager sur
table

3 plats au choix :

Poulet de Janze et sa garniture

ou

Burger végétal des tropiques
frites de patates douces

ou

Blaff de poissons et riz créole

Fromages affinés et beurres parfumés
de la maison Bordier

'île aux desserts

Blanc manger, glace coco, banana cake

Présence de partenaires et de
Meilleurs Ouvrier de France

Vendredi 20 février 2026

Dîner

Menu à 35€ Boissons incluses

CARNAVAL



Thème : Carnaval

Tartare de daurade aux agrumes

Salade de papayes vertes et demoiselles
langoustines

Magret de canard (Duck jerk), Patate
douce en croquette et farandole de
légumes.

Beignets de fromages

Moelleux Peanut coeur choco pimenté,
sorbet jaune acidulé

Macaron gourmand
yuzu Goyave



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'acquérir 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.

