

MENUS DES SOIRÉES 19H00 MARS / AVRIL 2026



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

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



Vendredi 13 mars 2026

Dîner

Soirée “Terre et Mer”

Menu à 35€ boissons incluses



Soupe de coques

&

Huître chaude

Salade d'huître et tartare de dorade aux
agrumes chips de tapioca

Pièce de boeuf et crabe purée fine au
beurre

et asperges

Plateau de fromages

Macaron citron et encre de seiche

Huître soufflée

Mardi 17 mars 2026

Dîner

BTS MHR
Lycée F. Rabelais - 93 Dugny



RESTAURANTS EPHEMERES 2026

Bières
artisanales Flammekueche
Choucroute Kouglof
Munster Vins
d'Alsace



LA TAVERNE ALSACIENNE

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE - DUGNY 2026

Mardi 17/03 dîner

Mercredi 18/03 déjeuner

Jeudi 19/03 déjeuner

Restaurant d'application Lycée François Rabelais
93440 DUGNY



Les restaurants éphémères sont des concepts de restauration développés par les étudiants de BTS MHR en collaboration avec les élèves de Bac STHR. Durant 3 jours, ils proposent une carte des mets et des boissons spécifiques dans une ambiance thématique.

Vendredi 20 mars 2026

Dîner

Soirée “Printemps”

Menu à 35€ boissons incluses



Mochi goutte d'eau à la menthe

Oeuf mollet, sabayon au sureau, légumes
primeurs en salade

Filet de bar rôti au beurre d'ail des ours,
légumes primeurs, herbes fraîches et crème
à l'oseille

Plateau de fromages

Tartelette limon curd, rouelle d'orange
confite, crème glacée à la bergamote et
feuille de mélisse fraîche

Flan libanais à la pistache

Vendredi 27 mars 2026

Dîner

Soirée Alsacienne

Menu à 35€ boissons incluses



Bretzel et charcuterie

Flammekueche

Choucroute de la mer

Hommage Guy-Pierre Baumann

Kouglof crème de verveine

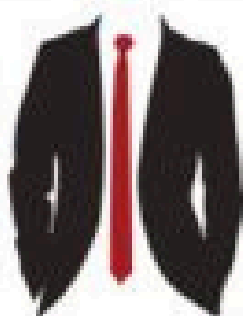
Plateau de fromages

Pain d'épices à l'orange
et sa glace à la pomme verte

Mardi 31 mars 2026

Dîner

BTS MHR
Lycée F. Rabelais - 93 Dugny

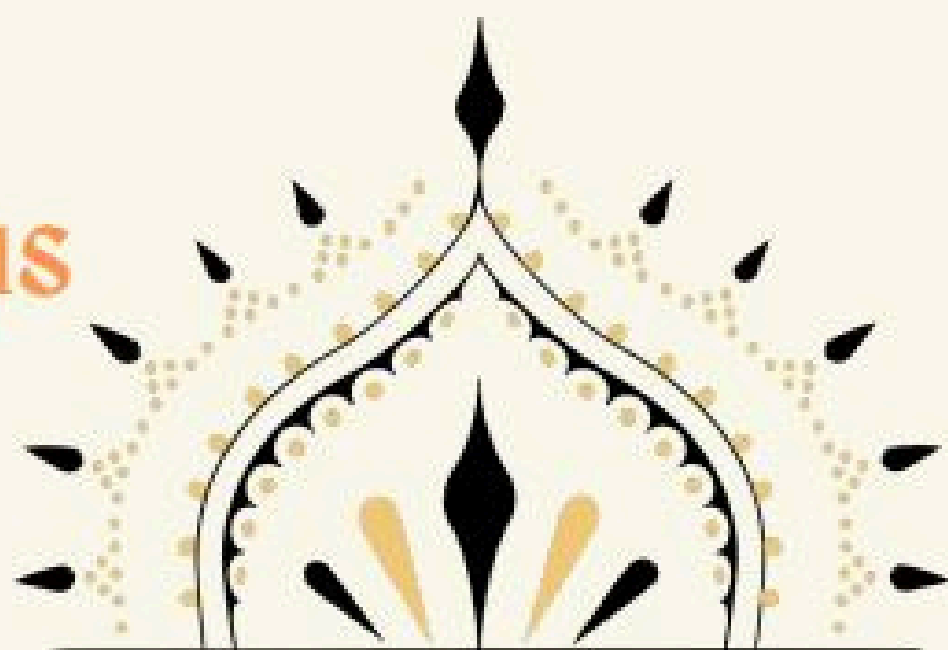


**RESTAURANTS
ÉPHÉMÈRES** 2026

Mezze

Couscous

Kebab



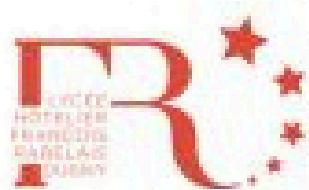
Médina

Mardi 31/03 dîner
Mercredi 1/04 déjeuner
Jeudi 2/04 déjeuner

Restaurant d'application Lycée François Rabelais
93440 DUGNY



Salon
de thé
Cocktails



Les restaurants éphémères sont des concepts de restauration développés par les étudiants de BTS MHR en collaboration avec les élèves de Bac STHR. Durant 3 jours, ils proposent une carte des mets et des boissons spécifiques dans une ambiance thématique.

Vendredi 03 avril 2026

Dîner

Soirée “Les îles du Ponant”

Menu à 35€ boissons incluses



Anse Margot :

Turbot au beurre demi-sel, émulsion de
sauce vin blanc au fumet d'arrêtes fumées

La Bréhatine :

Mille feuille de langoustine à l'armoricaine,
sauce vierge à l'aneth et capucine

Plat : Ouessant

Agneau de 7 heures, pomme de terre de
Noirmoutier confite, tombée de choux
pointus, jus réduit

Plateau de fromages

Dessert : Molène

phare breton, sirop caramel, sorbet fraise,
croustillant de sarrazin

Mignardise : le sillon Talbert

gâteau au beurre

Jeudi 09 avril 2026

Dîner

Soirée “Tout Feu Tout Flamme”

Menu à 39€ boissons incluses



ACTE 1 - Le frisson

Langoustines amoureuses, risotto d'épeautre,
jus des têtes

ACTE 2 - La flambée

Bar au pastis flambée en salle artichaut en scène : en
barigoule, farçi, en crème soyeuse, en chips

ACTE 3 - L'intensité

Carré de veau, sauce au poivre, Timbale
de macaronis aux asperges, coeur fondant

ACTE 4 - Crépuscule

Langres flambé au marc de Bourgogne

ACTE 5 - Le final

Forêt noire flambée - apothéose
chocolatée et cerises en feu

EPILOGUE - Mignardises

Guimauve grillée à table, chocolat
tiède à tremper

Vendredi 10 avril 2026

Dîner

Soirée “Normandie”

Menu à 35€ boissons incluses



Huîtres chaude au Hareng et Andouille
de vire poêlé sur toast

Gravlax de saumon et chou rouge au cidre

Chou farci d’agneau aux carottes de
Créance et gâteau de pomme de terre - jus
de cuisson corsé

Plateau de fromages

Omelette Norvégienne - glace au cidre
et insert de pommes confites

Brunoise de pore à l’Aquavit et son
sirop de fenouil et cannelle

Mardi 14 avril 2026

Dîner

BTS MHR
Lycée F. Rabelais - 93 Dugny



BESTAURANTS EPHEMERES 2026

Cuisines
asiatiques

Océanie

Japon

Chine

Thaïlande



Food market
asiatique

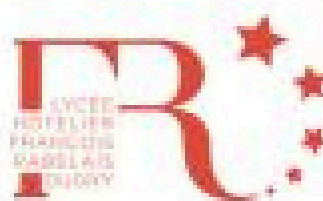
Izakaya
Saké, Shochu et Awamori

Mardi 14/04 dîner

Mercredi 15/04 déjeuner

Jeudi 16/04 déjeuner

Restaurant d'application
Lycée François Rabelais
93440 DUGNY



Les restaurants éphémères sont des concepts de restauration développés par les étudiants de BTS MHR en collaboration avec les élèves de Bac STHR. Durant 3 jours, ils proposent une carte des mets et des boissons spécifiques dans une ambiance thématique.



Vendredi 17 avril 2026

Dîner

Soirée "Classique de Escoffier en 2026"

Menu à 35€ boissons incluses



Consommé Alexandra
(à base de volaille)

Bouchée à la reine
ris de veau et morilles

Pintade sauce suprême garniture
Marigny (légumes de printemps)

Plateau de fromages

Mille-Feuille vanille Bourbon

Chouquettes

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.

