

RESTAURANT D'APPLICATION LES OLIVIERS

MENUS

2025-2026



LES OLIVIERS
RESTAURANT D'APPLICATION - APPRENTIS D'AUTOUIL



ECOLE
HÔTELIÈRE
SAINTE-THERÈSE

RESTAURANT D'APPLICATION



LES OLIVIERS

RESTAURANT D'APPLICATION APPRENTIS D'AUTEUIL

MENUS DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20€

MENU DÎNER

FORMULE HORS BOISSONS 29€

MENU GROUPE

à partir de 10 personnes

MENU GROUPE DÉJEUNER 29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
1 APÉRITIF
1 VERRE DE VIN 12,5cl
EAU À DISCRÉTION, CAFÉ OU THÉ

MENU GROUPE DÎNER 39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
1 APÉRITIF SIGNATURE
1 VERRE DE VIN 12,5cl
EAU À DISCRÉTION, CAFÉ OU THÉ

Ouverture du restaurant selon les emplois du temps des élèves et apprentis, merci de respecter les horaires de service afin de garantir les programmes de formation.

Déjeuner servi à partir de 12:15 - Fin de repas à 14:30

Dîner servi à partir de 19:15 - Fin de repas à 22:00

Sur réservation uniquement

au 06.99.66.68.56 ou 06.59.47.73.04, mail : auteuil-bon-restaurant@apprentis-auteuil.org

Prix nets de TVA en euros. Etablissement non assujéti à la TVA.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
SAINTE-THERÈSE

LA BRASSERIE

Du lundi 8 septembre au vendredi 26 septembre 2025

Œuf Mimosa

ou

Poireau sauce Gribiche

~

Tartare de bœuf, pont neuf

ou

Saumon à l'oseille, Riz pilaf

~

Ile flottante

ou

Mousse au chocolat

RETOUR DE CHASSE

Du lundi 29 septembre au vendredi 17 octobre 2025

Poêlée forestière au lard et potiron rôti

ou

Truite fumée mesclun

~

Lapin de garenne cocotte grand-mère

ou

Pavé de sanglier, sauce au poivre, chou farci

~

Tarte poire et noix

ou

Crêpe flambée



ILE DE FRANCE

Du lundi 27 octobre au vendredi 14 novembre 2025

Potage parisien

ou

Cassiolette de gnocchis à la parisienne

~

Entrecôte Beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois

ou

Truite au bleu, coulis de cresson, étuvé de légumes racines

~

Savarin Chantilly

ou

Paris Brest

TERRE ET MER

Du lundi 17 novembre au vendredi 5 décembre 2025

Plancha de chipirons et chorizo

ou

Carpaccio de saint jacques et betterave

~

Suprême de volaille farci, bisque d'écrevisses, flan d'épinards et purée de panais

ou

Risotto de lard, salicorne et algue

~

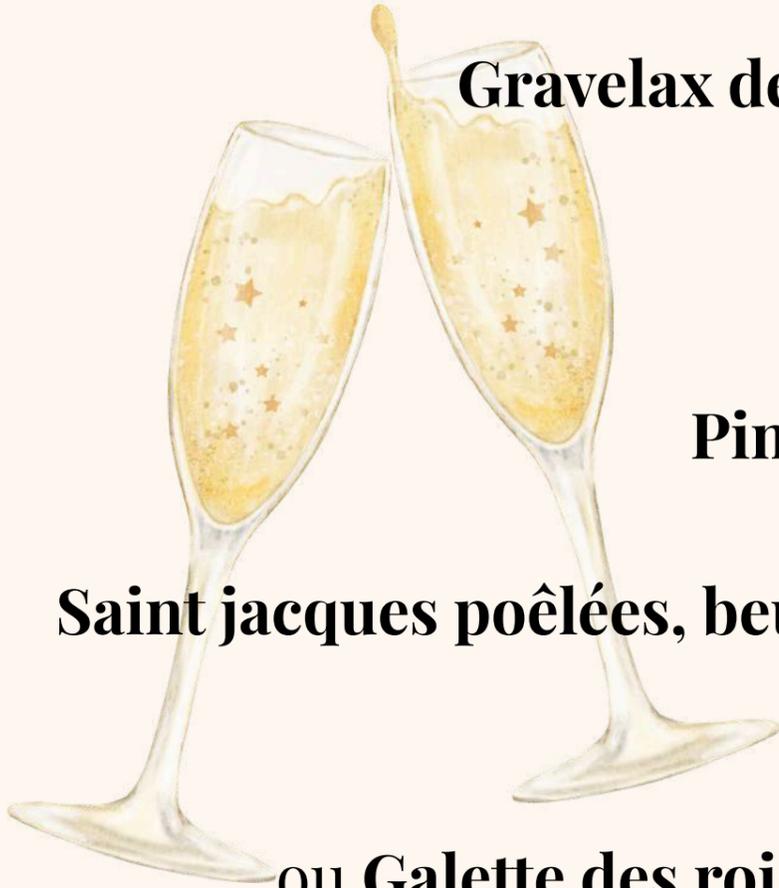
Tarte chocolat cacahuète, sauce caramel beurre salé

ou

Panacotta au fromage de chèvre frais, compoté de myrtille au miel

NOËL/NOUVEL AN

Du lundi 8 décembre au vendredi 9 janvier 2025



Gravelax de saumon, crème au raifort

OU

Foie gras

~

Pintade aux marrons

OU

Saint jacques poêlées, beurre blanc champenois, garniture festive

~

Bûche de Noël

ou Galette des rois (retour de vacances) / Mont blanc

PLATS D'HIVER RÉGIONNAUX

Du lundi 12 janvier au vendredi 30 janvier 2025

Soupe à l'oignon

OU

Saucisson Lyonnais

~

Pot au feu

OU

Croziflette aux Diots

~

Poire au vin chaud

OU

Gaufre liégeoise, Topping



LA NORMANDIE

Du lundi 2 février au vendredi 20 février 2025

Plateau de charcuterie et rillettes

OU

Tarte andouille de vire et camembert

~

Sole dieppoise

OU

Quasi de veau vallée d'Auge

~

Teurgoule

OU

Tarte normande



HEALTHY



Du lundi 2 mars au vendredi 20 mars 2025

Rouleau de printemps crevette

OU

Salade de lentilles vertes du Puy, œuf poché

~

Papillote de cabillaud ; poêlée de jeunes pousses d'épinards

OU

Aiguillette de canette, déclinaison de choux rôtis

~

Salade de fruits frais

OU

Fiadone





ÉCOLE
HÔTELIÈRE
SAINTE-THERÈSE

VÉGÉTARIEN / ANTI GASPI



Du lundi 23 mars au vendredi 17 avril 2025

Asperges crues et cuites

OU

Trio de mezze

~

Poké Bowl

OU

Tempura de légumes de saison

~

Soupe de fruits

OU

Carrot cake

**VENEZ
DECOUVRIR
NOS FORMATIONS**

