

Planning des réservations

LYCEE HOTELIER CHATEAU DES COUDRAIES

91450 ÉTIOLLES

Tél: 01 69 89 21 21

14/10/2024 14:38 WEB Dalila JARRY - MECHAI (0-139-1)

Planning : Décembre 2024

Jour	Brasserie Déjeuner	Château - Rest. Application Déjeuner	Château - Rest. Application Dîner	Pédagogique - Le Parc Déjeuner	Pédagogique - Le Parc Dîner	Pédagogique - Les Coudraies Déjeuner	Pédagogique - Les Coudraies Dîner
lundi 02 décembre	2R1 ML Menu sous réserve de modifications - 12€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Plat : A définir ***Dessert : A définir ***Café ou thé	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
mardi 03 décembre	XXX	XD MH 2B4 [1] RESERVATION GROUPE - AU FIL DE L'EAU (Mlle Dailly) Menu sous réserve de modifications : ***Apéritif : Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Oeuf cocotte à la crème de champignons mouillette ***Plat : Pavé de saumon à l'oseille riz safrané, carottes au miel ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Mousse au chocolat ***Café ou thé	RA ML TB3 [1] Menu sous réserve de modifications - 30€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Filet de maquereau mariné, poêlée de leg façon ratatouille, vinaigrette tomate, basilic OU Tomates cerises confites, bille de Mozza au pesto ***Plat : Suprême de volaille aux agrumes, fine purée de pomme de terre, assiette de légumes ou Filet de bar, Risotto aux légumes ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Crème brûlée ***Café ou thé	XXX	XXX	XXX	XXX

Jour	Brasserie Déjeuner	Château - Rest. Application Déjeuner	Château - Rest. Application Dîner	Pédagogique - Le Parc Déjeuner	Pédagogique - Le Parc Dîner	Pédagogique - Les Coudraies Déjeuner	Pédagogique - Les Coudraies Dîner
mercredi 04 décembre	IG 2R2 [1] Menu sous réserve de modifications - 12€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Plat : A définir ***Dessert : A définir ***Café ou thé	XXX	SM LT TB6 [1] Menu sous réserve de modifications - 30€/pers - MENU « CHEZ PAULETTE » Menu d'autre fois // ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Assiette de charcuteries ou Terrine de canard confit maison ***Plat : Filet mignon de porc base température jus corsée OU Poulet cocotte grand-mère pommes cocotte ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Tarte de riz au lait caramel OU Dessert pâtissier ***Café ou thé	XXX	XXX	XXX	XXX
jeudi 05 décembre	XXX	FA PG 2B5 Menu sous réserve de modifications ***Apéritif : Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Velouté de potimarron et son jambon fumé sur mouillette ***Plat : Filet de julienne sauce vin blanc, riz sauvage et poireaux à la vanille ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Tarte au chocolat, crème foutée vanille et son tartare de poire au citron vert	CP FA TB5 Menu sous réserve de modifications-30€/ personne ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Mesclun œuf poché hollandaise ***Plat : Magret de canard à l'orange, pomme boulangère Ou Dos de lieu jaune aux agrumes, risotto de lentilles corail ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Moelleux chocolat glace vanille ***Café ou thé	XXX	XXX	XXX	XXX

Jour	Brasserie Déjeuner	Château - Rest. Application Déjeuner	Château - Rest. Application Dîner	Pédagogique - Le Parc Déjeuner	Pédagogique - Le Parc Dîner	Pédagogique - Les Coudraies Déjeuner	Pédagogique - Les Coudraies Dîner
vendredi 06 décembre	XXX	IG RA 2R2 2C2 Menu sous réserve de modifications - 23€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : OEUF POCHE, CREME DE CHAMPIGNONS, ***Plat : DPOULET SAUTE CHASSEUR, TAGLIATELLES DE PÂTES FRAÎCHES ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : DESSERT AU CHOIX ***Café ou thé	XXX	RV KD 2B3 Menu sous réserve de modifications - 23€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Tartine de chèvre au miel ***Plat : Moules poulette, frites maison ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Crumble aux poires glace vanille ***Café ou thé	XXX	XXX	XXX
lundi 09 décembre	TR1 IG Menu sous réserve de modifications - 12€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Plat : A définir ***Dessert : A définir ***Café ou thé	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
mardi 10 décembre	XXX	XD MH 2B4 Menu sous réserve de modifications - 27€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool Gin Fizz - Florida ***Entrée : CEUFS COCOTTE À LA CREME DE CHAMPIGNONS MOUILLETTE ***Plat : PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE RIZ SAFRANÉ - CAROTTES AU MIEL ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : MOUSSE AU CHOCOLAT ***Café ou thé	FA AI TB4 [2] Menu sous réserve de modifications - 30€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Tourte à la viande et foie gras ***Plat : Dos de cabillaud rôti, sauce américaine, tagliatelle, petits pois OUCarré de porc rôti, sauce moutarde, mousseline de pommes de terre, carottes glacées à brun ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Tartelette chocolat et poire ***Café ou thé	LT EA TR2 TC2 Menu CHEZ GUSTAVE (Comme une Brasserie parisienne) Menu sous réserve de modifications - 23 €/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Beignets de langoustines (tartare de bœuf) ***Plat : Tête de veau ou Dos de cabillaud sauce américaine, riz pilaf ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Café ou thé gourmand	RA ML TB3 [2] Menu sous réserve de modifications -TARIF A DEFINIR ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Raviole de champignons, compotée de figues, sauce foie gras, écume végétale OU Cappuccino de lentilles verte, chis de lard ***Plat "terre mer ": Ballotine de volaille aux écrevisses, fine purée de patate douce à la vanille, assiette de légumes OU Duo de saumon en croûte assiette de légumes, fine purée de courge sauce hollandaise ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Dessert de pâtissier	XXX	XXX

Jour	Brasserie Déjeuner	Château - Rest. Application Déjeuner	Château - Rest. Application Dîner	Pédagogique - Le Parc Déjeuner	Pédagogique - Le Parc Dîner	Pédagogique - Les Coudraies Déjeuner	Pédagogique - Les Coudraies Dîner
mercredi 11 décembre	IG 2R2 Menu sous réserve de modifications - 12€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Plat : A définir ***Dessert : A définir ***Café ou thé	XXX	TB6 LT SM Menu sous réserve de modifications - 30€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Oeufs en deux cuisons et fricassée de champignons ***Plat : Carré de veau ou porc (découpe en salle chariot) jus et petits légumes glacé OU Sole meunière, pomme anglaise ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Cœur coulant chocolat façon forêt noire ***Café ou thé	XXX	1B6 XD EA Menu sous réserve de modifications -27€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Gnocchis à la parisienne ***Plat : Goujonnette de bar sauce tartare (sauce salle), gratin de poireaux au parmesan OU Escalope viennoise accompagnée de tagliatelles ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Bavarois poire ***Café ou thé	XXX	XXX
jeudi 12 décembre	XXX	XXX	CP FA TB5 [2] Menu sous réserve de modifications-30€/ personne ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Tartare de daurade mangue gingembre ***Plat : Faux filet de bœuf grillé sauce choron, pommes Darphin Ou Pavé de sandre sauce matelote poireaux grillés pommes anglaise ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Dessert de Noël (MCDR) et abricots flambés ***Café ou thé	XXX	XXX	FA PG 2B5 Menu sous réserve de modifications - 23 €/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Céleri rémoulade et crevettes sautées ***Plat : Brandade à ma façon, mesclun de salade ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : • Panna Cotta et gelée de pommes verte, granny en tartare au sirop de citron vert	XXX
vendredi 13 décembre	XXX	RV KD 2B3 Menu sous réserve de modifications - 23€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : Eclair à la mousse de saumon ***Plat : Poulet rôti, gratin de pommes de terre et panais ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : Crème brûlée ***Café ou thé	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Jour	Brasserie Déjeuner	Château - Rest. Application Déjeuner	Château - Rest. Application Dîner	Pédagogique - Le Parc Déjeuner	Pédagogique - Le Parc Dîner	Pédagogique - Les Coudraies Déjeuner	Pédagogique - Les Coudraies Dîner
lundi 16 décembre	ML 2R1 Menu sous réserve de modifications - 12€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Plat : A définir ***Dessert : A définir ***Café ou thé	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
mardi 17 décembre	XXX	LT EA TR2 TC2 [6] Menu FETES FIN D'ANNEE - TARIF A DEFINIR /pers - Menu sous réserve de modifications - ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : île Flottante Saumon fumé (salle), Foie gras ***Plat : Magret de canard (découpe en salle) huile de truffe, pdt brioche, cèpes ***Verre de vin avec le plat ***Dessert de pâtissier ***Café ou thé	XXX	XD MH 2B4 Menu sous réserve de modifications - 23 €/pers ***Apéritif cuba libre, cocktail sans alcool américain ***Entrée : COLESLAW NEW -YORKAIS ***Plat : HAMBURGER-POMMES FRITES ***Verre de vin avec le plat ***Dessert : CHEESECAKE NEW YORK COULIS DE FRUIT ROUGE ***Café ou thé	TB3 TB4 1B5 [3] MENU DE NOEL - TB3 -TB4-1B5 Menu sous réserve de modifications -60€/PERSONNE TOUT INCLUS ***Apéritif : Cocktail de Noël ***AB : Huître chaude sabayon champagne, huître en gelée pommes vertes ***Entrées : Raviole champignons figue sauce foie gras Puis noix de Saint-Jacques snackées, butternut en deux textures, crumble aux jambon sec ***Plats : Dos de sandre snacké sauce vin blanc, duo de pomme-poire compoté d'oignon Puis Trou Normand Puis Filet de bœuf façon Rossini, Pommes croustillantes, carottes rôties ***Assortiments de fromages ***Dessert : Roulé forêt noire ou Buchette pâtissier ou Clémentine rôtie aux épices ***Mignardises : Macarons ***Boisson chaude	XXX	XXX

Jour	Brasserie Déjeuner	Château - Rest. Application Déjeuner	Château - Rest. Application Dîner	Pédagogique - Le Parc Déjeuner	Pédagogique - Le Parc Dîner	Pédagogique - Les Coudraies Déjeuner	Pédagogique - Les Coudraies Dîner
mercredi 18 décembre	<p>2R2 IG Menu sous réserve de modifications - 12€/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Plat : A définir ***Dessert : A définir ***Café ou thé</p>	XXX	XXX	XXX	<p>TB6 1B6 SV COMMUN [3] MENU DE NOEL - TB6 1B6 - Menu sous réserve de modifications - 55 €/pers ***Apéritif avec ou sans alcool ***Amuse bouche : AB Noix de st jacques panure de noisettes huile de truffes ***Entrée : Saumon fumé maison, gaufre de croissant et foie gras maison cuit au gros sel ***Plat : Lotte à l'américaine purée de panais à la vanille et Pavé de bœuf base température, crème de cèpes ***Verre de vin avec le plat ***Fromages ***Dessert : Dessert à l'assiette MCDR ***Café ou thé</p>	XXX	XXX
jeudi 19 décembre	XXX	<p>XD MH → 29 max [2] MENU SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS : 27€ tout inclus par personne ***Apéritif avec ou sans alcool ***Entrée : ŒUFS COCOTTE À LA CRÈME DE CHAMPIGNON MOUILLETTE ***Plat : PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE RIZ PILAF - CAROTTES AU MIEL ***1 verre de vin avec le plat ***Dessert : ANANAS FLAMBES AU RHUM , GLACE VANILLE ***Café ou thé</p>	XXX	<p>2B5 FA PG MENU DE NOEL : Tarif à venir Menu sous réserve de modifications - ***Apéritif avec ou sans alcool ***AB : Blinis saumon fumé, crème fouettée aneth ***Entrée : St-Jacques snackées, mousseline de céleri, pommes vertes et amandes ***Plat : Filet de canette, foie gras poêlée, sauce « marchand de vin », pommes fondantes et salsifis rôtis ***Verre de vin avec le plat ***Assiette de fromages (salade, accompagnement s) ***Dessert : Bûchette pâtissière ***Café ou thé</p>	XXX	XXX	XXX