Soirée Gastronomique

7 mars 2007 - 7 mars 2017

Lycée technique de Bonnevoie

<u>Depuis 10 ans, 40 soirées, 2400 participants - un public curieux et passionné de gastronomie.</u>

Objectifs

- **Conception de fiches techniques (recettes, coût matière première, terme culinaire, accord mets et vins, culture, produits,……..)**
- **Conception d'une une ou des cartes de menus à thèmes pour le restaurant du LTB**
- **Réalisation de mets dans les cuisines de l'école**
- **Leur coopération dans la réalisation est coordonnée par un ou plusieurs enseignants**

Objectifs

Outre l’engagement des élèves pour la fabrication matérielle de cette innovation, leur implication rentre dans le cadre de l’éducation des études des techniques de cuisine, des menus, des techniques de service et des boissons. En effet, le projet privilégie l'implication et la coopération des élèves dans la conduite et la réalisation du projet, en permettant notamment une articulation originale avec les savoirs scolaires requis pour la formation.

Historique et début des soirées 2006-2007

Projet de la classe 02CU *« Menus et vins »*

Thème:
La grande région dans notre assiette

Carte des mets
+ Accord des mets et des vins
+ Recettes
+ Service à table

Idée: Thiel Nico

Année culturelle 2007

Un projet pluridisciplinaire et périscolaire.

Les soirées gastronomiques – un échange convivial avec des chefs – à partir de 2016-17

Depuis 10 ans, les sections de cuisinier et de serveur de restaurant organisent des soirées gastronomiques à thème et ouvrent ainsi le restaurant scolaire au grand public.

Une nouveauté depuis septembre 2016 est d'inviter à chaque soirée un chef renommé qui parraine nos apprentis en les faisant profiter généreusement de son expertise. Ainsi nous sommes très fiers d'avoir pu accueillir jusqu'à présent à nos fours les chefs Peter Körner, Henri Brimer et le sommelier Gildas Royer.

Chacune de ces expériences a constitué pour nos apprentis une rencontre inoubliable. Cette collaboration fructueuse avec les chefs renommés a eu un effet très positif à la fois sur leur estime de soi et leur passion pour ce merveilleux métier.

Calendrier d’un projet

PERIODE	ACTIVITE PROFESSEUR	ACTIVITE ELEVE
		Activité principale
Septembre	Présentation du projet	Utilisation de l’outil informatique Recherche de groupe Rédaction des fiches questions/réponses
	Organisation du travail Présentation des outils de recherche et des documents Distribution des rôles et tâches	
Octobre Novembre en Entreprise	Aidé Conseillé Guidé	Aidé Conseillé Guidé Par des patrons formateurs
Décembre	Synthèse Rectification	Edition des fiches Correction
Janvier- Février	Edition de la carte des menus Exécution du projet	
Mars		

Brigade de la première soirée

<u>Les chefs de partie :</u>

Garde-manger :
Tuot Karyne et Santos Alcinda

Poissonnier :
Klees Andy et Semedo Elisabeth

Rôtisseur :
Fairon Sylvie et Noukoukou Vincent

Pâtissier :
Gjorgjev Dragi et Nicol Ludovic

Tournant :
Wagner Ronny
Conte Guiseppe
Pauwels Danny
Rasque Michel

Chef de cuisine et Aboyeur : Thiel Nico

Carte des mets du 7 mars 2007

Restaurant
Germain Gretsch

LYCEE TECHNIQUE
DE BONNEVOIE

« La Grande Région dans notre assiette »

Mercredi 7 mars 2007

« La grande région dans notre assiette »

Amuse-bouche - Mousse fluide de carotte à l'avoca

Entrées

- Légumes oubliés en potage et rôtis, composés de racine de cerfeuil, topinambours, pommes de terre et herbes sauvages au poivre séchouan
- Cuisses de caille confites, salade de mâche, lentill brunoise de légumes, vinaigrette au balsamique, et œuf de caille sur le plat
- Escargots du pays en ravioles, coulis de persil et
- Salade de la grande région composée de gelée de et salade de pommes de terre
- Assiette gourmande, tartare de saumon, filet de ha accompagné de Nicolas de Luxembourg au caviar et os à la moelle tiède

Poisson

- Cabillaud au four farci à la truffe luxembourgeois pommes de terre écrasées, cressonnette et épinard sauce au beurre blanc
- Choucroute de poisson et crustacés de la région,
- Surprises de quenelles de brochets aux écrevisses et graines de blé

Viandes

- Gibelotte de lapin aux morilles et prunaux, poireaux étuvés, nouilles à l'épeautre
- Waterzoi de poularde, julienne de légumes et « Tierteg »
- Côte de veau, élevé sous la mère, grillée, laitue braisée, pommes au four et crème aux herbes, beurre maître d'hôtel

Desserts

- Trilogie de chocolat belge
- Amandines aux mirabelles de Lorraine et compote d'airelles
- Assiette gourmande de la région, profiteroles à la glace vanille, crêpe au Kirsch, crème brûlée, madeleines de Lea Linster
- Assiette de fromage de la région (3 sortes)

Carte des vins

Vins blancs

Les Laurelles 2005 Côtes du Rhône	16 €
Pinot Gris 2004 Trésors et Terroirs Greiveldange Hütte Grand Premier Cru	12€

Vins rouges

Laurus Nobilis 2003 A.O.C Coteaux du Languedoc Domaine Viticole Calage Resseguier	16€
Roble Senda del Oro 2004 Ribera Del Duero Espagne Domaine Bodegas Vizcarra D.O. C.	20€
Château Le Clos Daviaud 2004 Montagne St. Emilion Appellation Montagne St. Emilion contrôlée Grand vin de Bordeaux Cuvée de la trilogie	18€

Carte du bar

Apéritifs 2,50€

- Crémant de Luxembourg
- Porto rouge
- Cynar

Digestifs 2€

- Vieille prune
- Kirsch

Café et thé 1,50€

- Kaffi, Espresso
- Téi vum Séi

Soirée Gastronomique Programme

7 mars 2007 - 7 mars 2017

Lycée technique de Bonnevoie

- Un menu délicieux à base de mets luxembourgeois et de la Grande-région
- Une sélection de vins accordés aux plats et présentés par Gildas Royer et les 3 viticulteurs partenaires (Ben Duhr, Henri Ruppert et Daniel Vollenweider)
- Une animation musicale par Fernand Neumann
- Un gâteau d’anniversaire confectionné par la section des boulangers-pâtissiers-confiseurs

Wines by Gildas Royer

Live musique by

Fernand Neumann

&

Sonia Ruspicioni

Menü Lëtz Kichen „ Grande Région“

Flosskriibsen
Rieslingszopp mat Kachkéis Krocketten
Frittéiert Mous mat Fëschspiiss
Garnéiert Gromperenzalot

❖❖❖❖

Schleeke Ravioli mat Knuewelek a Péiterséileg Zooss

❖❖❖❖

Gebrodenen Zanderfilet op Sauboune Purée
am Fëschjus mat Ourdaller Hanf Ueleg

❖❖❖❖

Noss Sorbet mat Hëpperdanger Kéis Schläissen an engem Schotz
Nëssschnorri

❖❖❖❖

Rosa Rëndsfilet vum Charolais a gefëllte Kabes mat Kanéngerchers
Strampelen
Zooss vu Lëtzebuerger Pinot noir
Geméis vu Fréier
Gebrode Kniddelen

❖❖❖❖

Groussen Dessertsteller

Wäiner :

Crémant de Luxembourg Cuvée XXV 25 ans
Domaines Vinsmoselle

Pinot-Noir "Terrasses" 2015
Henri Ruppert

Domaine Aly Duhr "Barrique" 2015
Ben Duhr

Riesling Wolfer Goldgrube Spätlese 2007
Vollenweider Daniel

Bénéfice de la soirée est au profit de l'Ile aux Clowns

Merci

Jean-Marie Wirtgen – Directeur LTB

Pierre Freylinger – Sales supervisor Luxemburger Wort

Fernand Neumann & Sonia Ruspicioni - Musique

Gildas Royer – Sommelier

Ben Duhr - Vigneron

Henri Ruppert - Vigneron

Daniel Vollenweider - Vigneron

02CU1 - 2011

Merci

Enseignants en service :

Bartz Josiane, Doan Minh, Ketter Monique,Petry Anita

Enseignants en cuisine :

Arens Patrick, Beltramini Roberto, Dahm Martine, Mastropietro Lorenzo, Sauber Carlo, Thiel Nico

Enseignants en pâtisserie : Ewert Ed, Lorang Marc

Merci

01CU1+2 / 01GR1+2

C1CU1+2/ C0GR1

XOTR1

Cartes et Menus

Restaurant

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Soirée spéciale

40.00€ pro Persoun mam Gedrénks

Menu

Wantermenü

Saumon cru, menthe, crème aigre et poireau
Cochon laqué, glace moutarde
Thon au chocolat blanc et piment thaï
* * *
Terrine de foie gras d'oie au sel noir
* * *
Langoustines
sur endives belges aux truffes noires
* * *
Mignon de veau aux sucs de pinot noir,
lasagne de carottes et purée de vitelotte
* * *
Chèvre frais, rose, litchis et muscat
* * *
Crumble d'orange en chaud-froid
à la Mandarine Napoléon

Reservéiert Ären Dësch fir Donneschdeg Owes
den 11. Dezember um 19 Auer.

Mir kache fir 60 Gäscht

D'Schüler a Proffen vun der Gastronomie-Sektioun

!!Umellen am Secretariat!!

Les classiques

Soirée Gastronomique

55,00€ pro Persoun mam Gedrénks

„Les plats classiques revisités"

Reservéiert Ären Dësch fir Donneschdeg Owes
den 10. Dezember 2015
um 18.45 Auer am Restaurant.

D'Schüler vun den Klassen 02CU an 02GR

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

“An chuid is fearr de na Angus”

L’Angus des trois continents

Nem de joue de boeuf
Consommé gélifié et tuile à la sarriette
Mini burger au Cheddar

La roulade de boeuf au vert

Roulade de boeuf sur lit d’oignons confits
et filaments de Boeuf au Vert

Pièce de boeuf en deux textures

Faux tournedos en croûte de pommes de terre
Bourguignon à la cassonade
Mousseline de morilles de Mai
Primeurs du Maraîcher glacées

Les délices de l’affineur

St, Nectaire nature
Selles-sur-Cher et compote de Rhubarbe
Comté “crunchy salad”

Pour couronner ; La note sucrée

Omelette Norvégienne

“Dea Apetit”

Au fourneau les classes de 02CU et en salle 02GR

Restaurant

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Soirée spéciale

35.00€ pro Persoun
mam Gedrénks

Hierschtmenü

Menu

Carpaccio de St. Jacques sur
spaghettis de betteraves
*
Salade de mâche au céleri et
cuisses de caille confites
*
Tourte aux champignons des bois
*
Sorbet aux quetsches
*
Gigue de chevreuil en tournedos
Risotto milanaise au girolles
*
Tarte Tatin
*
Café et petit-four

Reservéiert Ären Dësch fir Donneschdeg Owes
den 22. November um 19 Auer.

Mir kache fir 40 Gäscht

D'Schüler a Proffen vun
der Gastronomie-Sektioun

Restaurant

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Soirée spéciale

40.00€ pro Persoun
mam Gedrénks

Summermenu

Menu

Sangria
***
Tapas
***
Gazpacho
***
Tortilla Primaveral
et Jambon « Serrano »
***
Granité « Sangria »
***
Paëlla méli-melo « Tierra y mar »
***
Crèma catalane
***
Postre sorpresa

Reservéiert Ären Dësch fir Donneschdeg Owes
den 14 Mai 2009 um 19 Auer.

Mir kache fir 60 Gäscht

D'Schüler a Proffen vun
der Gastronomie-Sektioun

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Jeudi, le 26 avril 2012

Dîner gastronomique de bienfaisance avec animation musicale

Zu Gonschten vun der ASBL "Laachen fir ze heelen".

Menu Italien

Méli-mélo de légumes grillés au basilic et à l'huile d'olive extra vierge, aux saveurs d'oranges et aux oignons nouveaux

***

Cannolo de chair de scampi et crevettes grises en piperade

***

Granité au Limoncello

***

Suprême de pintade fermière « Saltimbocca » au Marsala
Involtino d'aubergine à la ricotta
Gratin de pommes de terre à l'italienne

***

Panna Cotta, Tiramisu, Espresso

Les élèves de la classe 00CU1 seront au fourneau avec leurs professeurs.

Début : 19h00 h

Prix : 50.00€ par personne, apéritif, vins et café compris.

Réservation au secrétariat du LTB à partir du 16 avril.

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Soirée Gastronomique

La „Grande Région" dans notre assiette.

Après le grand succès de la première soirée du 7 mars, nous avons l'honneur de vous inviter à notre 2e soirée gastronomique au Restaurant « Germain Gretsch » du Lycée technique de Bonnevoie, qui se déroulera

le 15 mai 2007 à partir de 18h30.

Au menu :

Hors d'œuvre de produits régionaux
*
Tresse de filet de truite et saumon
Asperges
Sauce au Crémant de Luxembourg
*
Granité au vieux marc de la Moselle
*
Filet de lapin en croute d'herbes du jardin
Légumes oubliés
Pommes de terre violette
Gratin de topinambours
*
Assiette gourmande des pâtissiers
*
Café
Petit-four

Prix par personne : 38,00 € Boissons comprises

Mir hun nëmmen 50 Plaazen.

Classes : 01CU, X0BL, X0AV

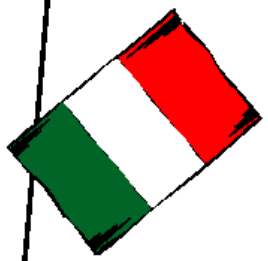
Restaurant

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Soirée spéciale

35.00€ pro Persoun
mam Gedrénks

Menu



Italien

Amuse-bouche
***
Anti pasti
***
Raviolis de homard
Pesto
***
Granité de figues au Campari
***
Osso-bucco et côte à l'os
Soufflé au polenta
Risotto au truffe
***
Tiramisu, Panna Cotta
et glace à l'Amaretto
***
Mokka et petits-fours

Reservéiert Ären Dësch fir Donneschdeg Owes
den 12. Mäerz um 19 Auer.

Mir kache fir 60 Gäscht

Schüler vun der
Gastronomie-Sektioun

!!Umellen am Secretariat!!

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Jeudi, le 9 décembre 2010

Menu gastronomique de la classe 02CU1

Cappuccino d'huîtres à l'infusion de gingembre

♪♫♪♫♪♫

Doucette et sot-l'y-laisse à l'huile de truffe

♪♫♪♫♪♫

Filet de sandre en écailles de rattes au beurre blanc truffé et au beurre rouge

♪♫♪♫♪♫

Granité au coing

♪♫♪♫♪♫

Magret de canard rosé, filet et foie de lapin sautés au jus d'estragon, cannelloni aux champignons et cornes d'abondances

♪♫♪♫♪♫

Brie aux truffes

♪♫♪♫♪♫

Variations de truffes au chocolat, glace cannelle et verrine hivernale

♪♫♪♫♪♫

01GR 1, 02 CU1 et Malou Loos, Ed. Ewert, Nico Thiel

SOIREE ALEX 1ER

MENU DU 10 FEVRIER 2011

Gelée de « Feierstengszalot »
Tartare et carpaccio classique
* * *
Oxtail au Xeres
* * *
Osso-buco revisité
* * *
Granité au coing
* * *
Terre et lac
Pommes Pont Neuf
Purée de truffes de chine
* * *
Saveurs autour des fruits d'agrume

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

SOIRÉE DU CHAROLAIS ALEX II

MENU DU 15 MARS 2012

Tartare et carpaccio classique
* * *
Consommé double au baluchon de chair de queue de bœuf
* * *
Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de choux fleurs et effilochée de joue de bœuf au vin rouge
* * *
Granité au Marc de Bourgogne
* * *
Duo des opposés
Chartreuse aux pommes de terre et fromage de Charolles
* * *
Assiette gourmande

LE MENU SERA CONCOCTÉ PAR LA CLASSE 02CU1 ET LEURS PROFESSEURS DE CUISINE ED EWERT ET NICO THIEL.

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Jeudi, le 16 février 2012

Diner gastronomique

Début : 19.00h

Menu Breton

Kir breton et mise en bouche
ꕥ⌘⌘ꕥ
Buffet
Médaillon de homard, huîtres, crevettes, boulots
Tarama, hareng et anguille fumé
Terrine de St. Jacques
Turbotin Belle-vue
Artichaut Camus, salade gauloise
ꕥ⌘⌘ꕥ
Bisque de homard
ꕥ⌘⌘ꕥ
Sorbet au cidre
ꕥ⌘⌘ꕥ
Cotriade bretonne de poissons nobles
ꕥ⌘⌘ꕥ
Clafoutis
Paris-Brest
Crêpes flambées au lambig
ꕥ⌘⌘ꕥ
Sablés du Pont Aven

Prix : 50.00€ par personne y compris apéritif, vins et café.

Réservation au secrétariat du LTB

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Jeudi, le 28 avril 2011

Diner gastronomique de bienfaisance avec animation musicale*

Zu Gonschten vun der ASBL "Laachen fir ze heelen".

Menu

«Bouneschlupp» et «Kachkeissoufflée»
♪♫♪♫♪♫
Tartare de truite de l'Our
♪♫♪♫♪♫
Timbale de brochet aux écrevisses du lac.
♪♫♪♫♪♫
Mignon de veau sauté et farci à l'ail des ours
Sauce au pinot noir
♪♫♪♫♪♫
Assiette gourmande autour de Monsieur Sax
♪♫♪♫♪♫

Prix : 50.00€ par personne y compris apéritif, vins et café.

Réservation au secrétariat du LTB

* Fernand Neumann est saxophoniste, pianiste et percussionniste luxembourgeois, internationalement reconnu.

Son style varie du jazz au pop, du house au chillout. C'est lui et son instrument, le parfait mariage qui ne connaît pas de limites en créativité.

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Soirée gastronomique, le 9 décembre 2013

MENU À LA TRUFFE MÉSENTÉRIQUE

Capuccino de céleri aux truffes
Macaron à la mousse de foie d'oie truffée
Œufs brouillés aux truffes

Salade d'hiver aromatisée aux truffes

Pavé de la mer au vert
légumes confites
Croquant truffé

Pot au feu du limousin,
beurre à la truffe mésentérique
légumes oubliés

Tour des fromageries du Luxembourg

Lollipops-truffes et cup-cake truffé

Café

Prix du menu, boissons compris: 72€ par personne

Soirée organisée par la section cuisine

LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE

Soirée gastronomique, le 4 octobre 2010

MENU SCANDINAVE

Apéritif

Varm Salmon Salat

Lagvis kveite på en seng av ròd quinoa risotto

Sorbet

Dådyr filet i mantelen
Canelones grønn kå

Delights av fjordene

Café

Prix du menu, boissons compris: 45€ par personne

Soirée organisée par la section cuisine

Soirée gastronomique le 24 mars 2014

La bellissima cucina italiana

Aperitivo della Casa

Primo servizio
Ravioli di pasta gialla incontrano il connubio tra coniglio e funghi con la spuma di barbabietola rossa

Secondo servizio
Conchiglioni alle lumache, salsa di prezzemolo e magico
Caviale di finocchio

Terzo servizio
Wagyu Beef al pepe scottato in padella accompagnato
da giardino di verdure stagionali

Per concludere il nostro Menù abbiamo pensato di deliziare il vostro palato completando il « Gusto Italiano» con:

Quarto servizio
Il Matrimonio Caffè e Moka

Prix du Menu 55€ boissons comprises

Soirée gastronomique «Un air de printemps»

Pour la mise en appétit:
Foie gras Lollipop
Soupe fraiche à l'aspérule odorante
Crème brûlée d'asperges

Entrée:
Ni chaud, ni froid
Saumon en deux cuissons et citrons confits

Entrée chaude:
Jardin d'arlequin
Assiette pétillante aux petits légumes printanier

Plat:
Paupiette de lapin au vert, en croûte snacké

Dessert:
Cheesecake aux Gariguettes

Soirée gastronomique «Un air de printemps»

Pour la mise en appétit:
Foie gras Lollipop
Soupe fraiche à l'aspérule odorante
Crème brûlée d'asperges

Entrée:
Ni chaud, ni froid
Saumon en deux cuissons et citrons confits

Entrée chaude:
Jardin d'arlequin
Assiette pétillante aux petits légumes printanier

Plat:
Paupiette de lapin au vert, en croûte snacké

Dessert:
Cheesecake aux Gariguettes

PETITE MISE EN BOUCHE DE MOULES AU VERT
TRUITE ROSE ET ÉCREVISSES ENTRE CUIT ET CRU
LE ROI DES PLEURONECTES AU JUS DE PETITS LÉGUMES
EN ROUGE LE BOEUF NE MANQUE PAS DE CARACTÈRE
DOUCEURS, NI CHAUDES, NI FROIDES

60 € (boissons comprises) ✻ Réservations: soireegastronique@ltb.lu

Freeflow Dinner

du 21 novembre 2011

Menu

Pour la mise en bouche:

Tataki de saumon

Oeuf fermier 65°C sur lit de morilles étuvées

Pavé d'espadon au beurre citronné

Sorbet au gingembre

Freeflow magret ou roastbeef et

son Wok de légumes

Freeflow Sweets

Prix 55€ (boissons comprises)

Les grands classiques de Hôtel Hiertz
le 11 mars 2013 au LTB

en présence du chef étoilé Antonio Pretti

Petite dégustation salée pour la mise en appétit

Dans l'esprit d'une salade

Salade de jeunes pousses d'épinard au foie gras chaud

Agrémentée au vinaigre affiné en fût

Contraste de matière

Pavé de sandre snacké sur peau aux écailles de moelle

Sauce émulsionnée au beurre de vin rouge

La chair des prés en fleurs

Carré d'agneau à fleur de thym sous sa couronne de pommes de terre

Légumes de la bonne cuisine bourgeoise

Quand les sensations thermiques se rejoignent

La note sucrée et gourmandises de la Moselle luxembourgeoise

L'accord des vins est proposé et commenté
par la cave Rommes d'Esch-sur-Alzette

Prix du Menu : 55€ (boissons comprises)

Reservation dès maintenent au sécrétariat

TEL : 40 39 45-205

Assortiment de spécialités du Limousin

Consommé de bœuf gélifié au popcorn piquant
Petits tepaniaki de bœuf

Carpaccio de bœuf au foie gras et huile précieuse

Pot au feu de Joue de boeuf

Pavé de saumon cuit à 48°C à la citronnelle et sel fumé
Mousseuse de petits pois à la menthe

Fraîcheur de coings

Entrecôte de bœuf rôtie à basse température

Sauce aux morilles

Crumble de légumes

Douceurs aux agrumes

Au fourneau la classe de 01CU2 et en salle 00GR1

Les spécialités d'Aubrac

Pour la mise en appétit

Tartare au foie gras et huile précieuse

Carpaccio "Juste Nature"

Tataki au légumes croquants

Contre toute attente

Couscous de chou fleur et brochette aux quatre épices

Nuage anisé

La mer entre brumes et brouillard

Pavé d'aiglefin confit au vert

Croquant de violette

Contraste de matières

Nem de joues de boeuf

et médaillon grillé

Petits primeurs du pays

La note sucrée

La garriguette dans tous ses états

Au fourneau la classe 00CU2 et en salle 00GR1

Mafia Dinner

du 23 janvier 2012

Menu

Pour la mise en bouche:

Zuppa al Sangue

Pane alla Napoletana

Carcioffo terranova

Ravioli del «Barone »

Carabinieri in Calabusa

Testa rinfrescata

Agnello « Al Capone »

Patate gratinate

Visi Bianchi in mare

Lecture de son nouveau Krimi par Monique Feltgen

Prix 50€ (boissons comprises)

Vous avez le choix....

Pour la mise en appétit

Cheviche de loup, mousse à la coriandre

Calamars tièdes aigre doux

Raviole de tourteau

Nem frais vietnamien au boeuf grillé

Arancini au parmesan au coeur de tomate basilic

Tajine d'agneau aux abricots

et la première faim

Pavé de saumon aux parfums cubain

Tataki de thon et légumes croustillant

Terrine de sole limande

Oeufs mollets fermier et mousseline d'huîtres de Marenne

Salade d'asperges

pas de chat dans le sac... découpés devant vous

Magret de canard

Roastbeef aux herbes

et leurs garnitures

Les délices de l'affineurs

Mimolette

Brie de Meaux

Morbier

Tome de Savoie

Langres

Pouligny St. Pierre

Fourme d'Ambert

La note sucrée

Plateau de macarons

Sachertorte

Mille - feuille aux framboises et à l' anis

Glace à la vanille de Bourbon

Tartelettes aux citron

Verrine normande

Tarte au café

Au fourneau les classes de 00CU et en salle 00GR

"Comme un poisson dans l'eau"

Pour la mise en appétit

Mille-feuille de Haddock

Huîtres frites en brochette

Maquereau en escabèche, sponge cake à la citronnelle

Et la première faim

Salade de crabe aux légumes croquants

et vinaigrette crémée

Les crustacés à l'honneur

Langoustine et gambas grillés servis comme un couscous

et leurs garnitures

Le choc des textures

Flétan des fjords confit à l'huile d'olives

Beurre blanc au citron

Mousseline de petits pois

Chips de riz soufflé

Les délices de l'affineur

Munster

Saint-Nectaire

Crottin bleu

Pour couronner ; La note sucrée

Nids de pâques croustillants

aux deux mousses

Déjeuner – Conseil des ministres 2016

TELME
TELME

ALEX III

Strasbourg - Marché de Noël 2015

FIND
YOUR
TABLE
BON
APPETIT

FIND
YOUR
TABLE

10
11
12
13

2
3

LIBistro

LIBistro

LEARN
LTB
LYCEE TECHNIQUE DE BONNEVOIE
ELEVES

MERCI