



**LA PROVIDENCE**  
UNITÉ FORMATION APPRENTISSAGE



# LE BISTRONOME RESTAURANT

Nous serons heureux de vous y accueillir dans une  
ambiance chaleureuse.  
Pensez à réserver au plus vite sur notre site internet  
[www.ndpo.fr](http://www.ndpo.fr) ou au 03 20 41 10 40



**RESERVEZ EN LIGNE**

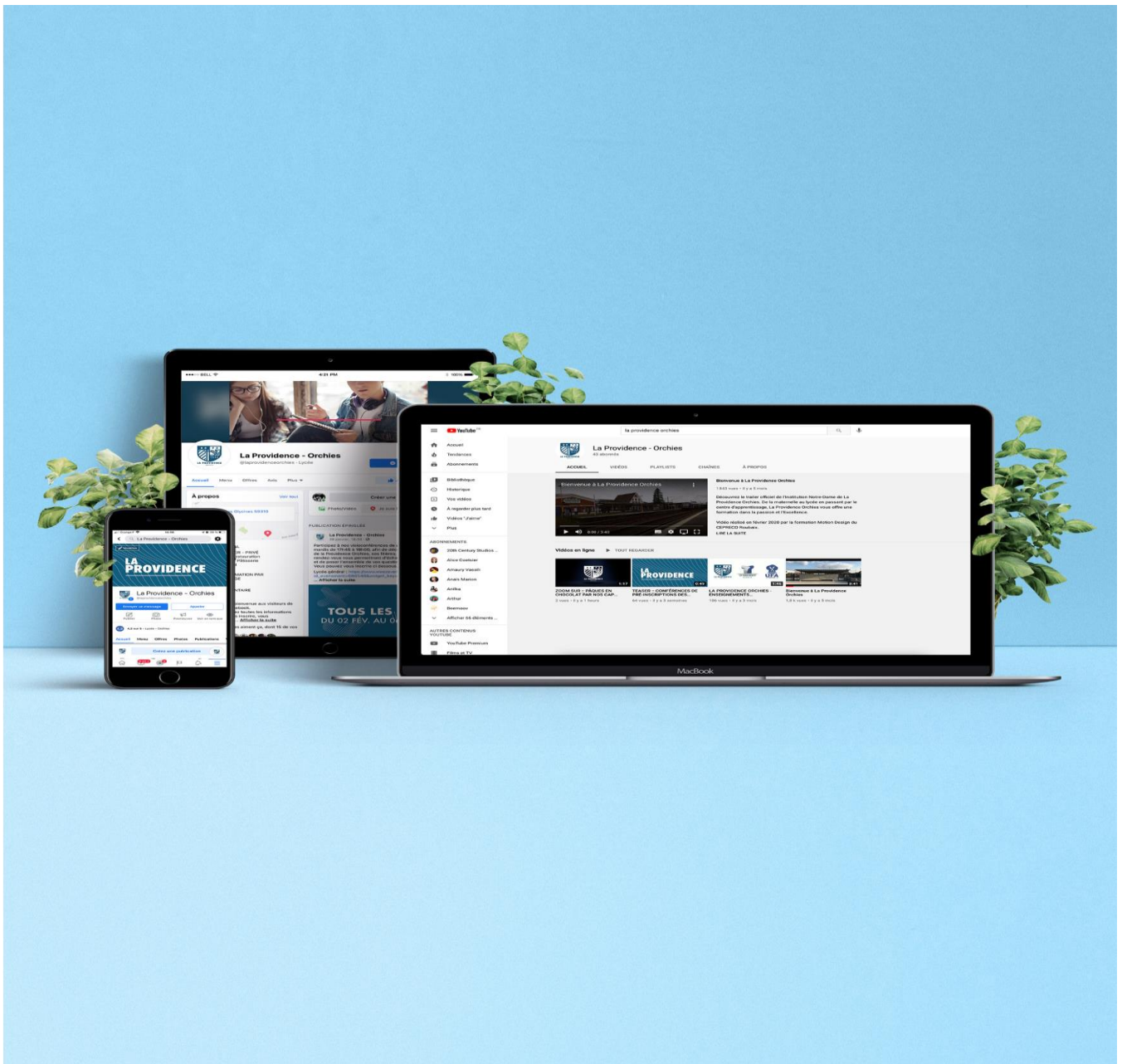
[www.ndpo.fr](http://www.ndpo.fr)

**ADRESSE**

38 rue Jules Ferry, ORCHIES

# MENU

*Le Bistrionome*



Suivez-nous !



@La Providence-Orchies

# MENU

*Le Bistronome*

## **OCTOBRE :**

### **Lundi 02 Octobre 2023**

Entrée : Salade façon lyonnaise  
Plat : Poulet sauté chasseur, pommes de terre fondantes et flan de légumes  
Dessert : Tarte bourdaloue..... **21€**

### **Mardi 03 Octobre 2023**

Entrée : Quiche aux fruits de mer  
Plat : Ballotines de volaille, petits légumes et riz pilaf  
Dessert : Crème caramel .....**21€**

### **Mercredi 04 Octobre 2023 : repas au Lycée**

Entrée : Œuf mollet à la Florentine  
Plat : Dos de cabillaud grain de moutarde, crémeux de pané au curcuma  
Dessert : Œuf à la neige et ses cheveux d'ange..... **21€**

### **Vendredi 06 Octobre 2023**

Entrée : Gratinée Francomptoise et son râpé du pays  
Plat : Volaille farcie aux morilles et au vin jaune, tagliatelles  
Dessert : Charlotte bavaroise au cassis ..... **23€**

### **Lundi 09 Octobre 2023**

Entrée : Œuf mimosa  
Plat : Ballotine de saumon sauce vin blanc, purée de carotte et courgettes farcies  
Dessert : Crème caramel..... **21€**

### **Mardi 10 Octobre 2023**

Entrée : Salade niçoise  
Plat : Goujonnettes de sole sauce tartare, pommes vapeur  
Dessert : Tartelette aux fruits..... **23€**

### **Mercredi 11 Octobre 2023**

Entrée : Carpaccio de saumon aux cinq baies  
Plat : Petit mignon orloff, pommes allumettes  
Dessert : Profiteroles..... **23€**

### **Lundi 16 Octobre 2023**

Entrée : Assiette nordique  
Plat : Carré de porc, gratin dauphinois  
Dessert : Choux chantilly..... **23€**



# MENU

*Le Bistronome*

## Mardi 17 Octobre 2023

Entrée : Oeuf cocotte  
Plat : Veau marengo, tagliatelles  
Dessert : Ile flottante..... **21€**

## Mercredi 18 Octobre 2023

Entrée : Avocat crevette sauce cocktail  
Plat : Carré d'agneau rôti, jus aux herbes, pommes fondantes et jardinière de légumes  
Dessert : Crêpes soufflées à la gentiane..... **23€**

## Vendredi 20 Octobre 2023

Entrée : Truite Bellevue et sa sauce verte  
Plat : Lapin à la gentiane et aux champignons des bois, gratin dauphinois  
Dessert : Tarte aux framboises ..... **21€**

## Lundi 23 Octobre 2023

Entrée : Potage aux lentilles corail  
Plat : Blanquette de veau au lait de coco, légumes glacés  
Dessert : Mousse aux fruits de la passion..... **21€**

## Mardi 24 Octobre 2023

Entrée : Aumônière picarde  
Plat : Darne de cabillaud poché aux parfums exotiques, riz safrané  
Dessert : Cygnes chantilly, crème anglaise..... **23€**

## Mercredi 25 Octobre 2023

Entrée : Pissaladière  
Plat : Dorade grillée  
Dessert : Framboisier revisité..... **21€**

## **NOVEMBRE :**

### **Lundi 06 Novembre 2023**

Entrée : Cocktail de crevettes  
Plat : Steak au poivre ou béarnaise, pomme pont neuf et crèmeux de pané  
Dessert : Tarte aux fruits..... **21€**

### **Mardi 07 Novembre 2023**

Entrée : Tarte fine au fromage  
Plat : Poulet sauté chasseur, billes de légumes glacées  
Dessert : Mousse au chocolat..... **21€**

### **Mercredi 08 Novembre 2023**

Entrée : Croustade de moules à la réunionnaise  
Plat : Sole meunière, riz safrané et tians de légumes  
Dessert : Ananas flambé..... **23€**

### **Lundi 13 Novembre 2023 : Semaine Hauts de France**

Entrée : Soupe à l'ail fumé d'Arleux  
Plat : Filet mignon sauce spéculoos, gratin de salsifis, poêlée de rade du Touquet  
Dessert : Paris chicon..... **21€**

### **Mardi 14 Novembre 2023 : Semaine Hauts de France**

Entrée : Aumonière au Mont des Cats  
Plat : Carbonnade flamande, frites et tatin d'endives-mimolette  
Dessert : Tarte au sucre..... **21€**

### **Mercredi 15 Novembre 2023 : Semaine Hauts de France**

Entrée : Salade ch'ti  
Plat : Darne de saumon, beurre de bière de Wissant, riz pilaf  
Dessert : Ch'tiramisu..... **21€**

# MENU

*Le Bistronome*

## Vendredi 17 Novembre 2023

Entrée : Goujonnettes de merlan sauce tartare, flan d'asperges  
Plat : Darne de saumon grillée au beurre de Bière, pommes pont-neuf  
Dessert : Dessert du jour..... **23€**

## Lundi 20 Novembre 2023

Entrée : Duo de rillettes sur salade  
Plat : Escalope de veau viennoise, tagliatelles  
Dessert : Crème brûlée..... **21€**

## Mardi 21 Novembre 2023

Entrée : Allumettes de fromage  
Plat : Darne de colin pochée, beurre fondu, pommes vapeur et fondue de poireaux  
Dessert : Salade de fruits..... **21€**

## Mercredi 22 Novembre 2023

Entrée : Tartare de saumon  
Plat : Daube, champignons sautés, petits oignons et pommes à l'anglaise  
Dessert : Crème catalane..... **21€**

## Lundi 27 Novembre 2023

Entrée : Goujonnettes de sole sauce tartare  
Plat : Navarin d'agneau et petits légumes  
Dessert : Plateau de fromages ou dessert du jour..... **23€**

## Mardi 28 Novembre 2023

Entrée : Aumônière chèvre et lard  
Plat : Poulet basquaise, gratin dauphinois  
Dessert : Tarte chocolat..... **21€**

## Mercredi 29 Novembre 2023

Entrée : Velouté de carottes au curcuma  
Plat : Magret de canard sauce bigarade, pommes de terre sarladaises et fagot d'haricots verts  
Dessert : Dacquoise, crème anglaise au pineau des Charentes..... **23€**

## **DECEMBRE :**

### **Vendredi 01 Décembre 2023**

Entrée : Foie gras\* mi-cuit et son chutney de mangues (\*sous réserve)  
Plat : Calamars farcis, sauce tomate et gingembre, riz madras  
Dessert : Cannelés de Bordeaux et sa crème anglaise ..... **23€**

### **Lundi 04 Décembre 2023**

Entrée : Œufs farcis Chimay  
Plat : Filet de lieu snacké au beurre blanc, écrasé de pommes de terre et flan aux champignons  
Dessert : Gratin de fruits..... **21€**

### **Mardi 05 Décembre 2023**

Entrée : Œufs brouillés champignon  
Plat : Côte de porc charcutière, purée de pois cassés  
Dessert : Tarte fine aux pommes..... **21€**

### **Mercredi 06 Décembre 2023**

Entrée : Coupe Florida  
Plat : Poulet rôti aux saveurs de thym frais  
Dessert : Gâteau basque aux cerises d'Ixtassou..... **21€**

### **Lundi 11 Décembre 2023**

Entrée : Ballotine de saumon  
Plat : Bœuf bourguignon, pomme paille  
Dessert : Crêpes flambées..... **23€**

### **Mardi 12 Décembre 2023**

Entrée : Velouté de châtaignes au foie gras  
Plat : Escalope de veau à la crème, pomme croquettes, jardinière  
Dessert : Pudding..... **23€**

### **Mercredi 13 Décembre 2023**

Entrée : Huîtres chaudes à l'échalotte en sabayon  
Plat : Médillons de lotte sauce bordelaise, légumes grillés  
Dessert : Pruneaux flambés, glace vanille..... **23€**

# MENU

*Le Bistronome*

## JANVIER :

### **Lundi 08 Janvier 2024**

Entrée : Rillettes de saumon  
Plat : Mousseline de merlan arlequin, riz pilaf  
Dessert : Œuf à la neige, crème anglaise ..... **23€**

### **Mardi 09 Janvier 2024**

Entrée : Potage saint germain aux croutons  
Plat : Bœuf bourguignon et pommes noisettes  
Dessert : Tarte bourdaloue..... **21€**

### **Mercredi 10 Janvier 2024**

Entrée : Œuf poché façon Henri IV  
Plat : Entrecôte double beurre de roquefort, pommes dauphines et légumes farcis  
Dessert : Crêpes Suzette..... **23€**

### **Lundi 15 Janvier 2024**

Entrée : Soupe à l'oignon  
Plat : Burger maison frites fraîches  
Dessert : Coupe glacée des îles ..... **21€**

### **Mardi 16 Janvier 2024**

Entrée : Crêpes farcies façon picarde  
Plat : Ballotine de saumon sauce Duglérée, gratin de blettes, pomme de terre  
Dessert : Petits pots de crème ..... **23€**

### **Mercredi 17 Janvier 2024**

Entrée : Carpaccio de lotte à la fleur de vanille  
Plat : Cassolette de la mer, petits légumes glacés et pommes à l'anglaise  
Dessert : Choux chantilly..... **23€**

### **Vendredi 19 Janvier 2024**

Entrée : Tartare de saumon à l'aneth acidulée du Roussillon  
Plat : Paëlla  
Dessert : Tarte aux pommes chiboust..... **23€**



# MENU

*Le Bistronome*

## Lundi 22 Janvier 2024

Entrée : Œufs brouillés  
Plat : Ragout de lapin trompettes de la mort, ratatouille pomme vapeur  
Dessert : Beignets de pomme ..... 21€

## Mardi 23 Janvier 2024

Entrée : Velouté Dubarry  
Plat : Œufs mollets florentine  
Dessert : Tartelette framboise pistache ..... 21€

## Mercredi 24 Janvier 2024

Entrée : Œufs pochés Toupinel  
Plat : Steak au poivre Maine d'Anjou, pommes amandine et navets glacés  
Dessert : Crêpe normande ..... 21€

## Lundi 29 Janvier 2024

Entrée : Quiche  
Plat : Filet de sole bonne femme, tian de légumes et purée de patates douces  
Dessert : Tarte au sucre ..... 23€

## Mardi 30 Janvier 2024

Entrée : Œufs en gelée  
Plat : Veau marengo, riz  
Dessert : Poire belle Hélène ..... 21€

## Mercredi 31 janvier 2024

Entrée : Assiette nordique  
Plat : Lapin sauté au cidre de Cornouailles, garniture Grand-mère  
Dessert : Bavaois à la pomme bretonne meringue ..... 23€

# MENU

*Le Bistronome*

## **FEVRIER :**

### **Lundi 05 Février 2024**

Entrée : Entrée du jour  
Plat : Plat du jour (Essai chef d'œuvre)  
Dessert : Dessert du jour ..... **21€**

### **Mardi 06 Février 2024**

Entrée : Carpaccio de bœuf  
Plat : Coq au vin pomme de terre cocotte  
Dessert : Bavarois rubané ..... **23€**

### **Mercredi 07 Février 2024**

Entrée : Salade bretonne (mâche, crevette et fond d'artichaud)  
Plat : Poulet sauce Duroc, oignons rouges en feuille de brick, pomme fondante et laitue braisée  
Dessert : Bavarois rubané et sa tuile à l'orange ..... **21€**

### **Vendredi 09 Février 2024**

Entrée : Tarte fine aux pommes, camembert et andouille de Vire  
Plat : Sole meunière sur lit de salicornes et riz Valenciennes  
Dessert : Mirliton de Rouen et sa compote de pommes ..... **23€**

### **Lundi 12 Février 2024**

Entrée : Entrée du jour  
Plat : Caille en deux cuissons, jus corsé et pommes croquettes  
Dessert : Gratin de fruits ..... **21€**

### **Mardi 13 Février 2024**

Entrée : Velouté julienne d'arblay  
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
Dessert : Pana cotta ..... **21€**

### **Mercredi 14 Février 2024**

Entrée : Velouté de carottes de créances à la crème d'Isigny  
Plat : Escalope de veau à la normande, flan de choux-fleurs et gratin de pommes de terre au cœur de Neufchâtel  
Dessert : Aumônière de pommes au beurre salé ..... **21€**

# MENU

## Le Bistronome

### Lundi 19 Février 2024

Entrée :	Gnocchi à la romaine	
Plat :	Emincé de bœuf paprika, pomme purée	
Dessert :	Dessert du jour .....	21€

### Mardi 20 Février 2024

Entrée :	Légumes à la grecque	
Plat :	Filet de sandre en croute, pomme de terre vapeur courgettes glacées	
Dessert :	Tarte en bande .....	21€

### Mercredi 21 Février 2024

Entrée :	Salade de saumon et pomme de terre à l'aneth	
Plat :	Carré d'agneau des prés salés du Mont St Michel, fondue d'oignons	
Dessert :	Crêpe flambée en salle .....	23€

### Vendredi 23 Février 2024

Entrée :	Tronçon de Bar à l'unilatéral, légumes à l'anglaise	
Plat :	Ovin race d'herbage sauce St Malo, gratin de choux-fleurs et pommes de terre	
Dessert :	Millefeuille au poiret .....	23€

### Lundi 26 Février 2024

Entrée :	Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocats	
Plat :	Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes et crèmeux de patate douce	
Dessert :	Mousseline aux fruits façon Pavlova .....	23€

### Mardi 27 Février 2024

Entrée :	Huitres chaudes à l'échalote en sabayon	
Plat :	Entrecôte double beurre de roquefort, pommes dauphine et légumes farcis	
Dessert :	Crème brûlée au marc de Gewurztraminer .....	23€

### Mercredi 28 Février 2024

Entrée :	Dariole de cuisses de grenouille	
Plat :	Rougail saucisses	
Dessert :	Fondant au chocolat à la patate douce .....	23€

# MENU

*Le Bistronome*

## MARS :

### **Lundi 11 Mars 2024**

Entrée : Gaspacho andalou  
Plat : Tournedos sauce châtelaine  
Dessert : Dame blanche ..... **23€**

### **Mardi 12 Mars 2024**

Entrée : Velouté Dubarry  
Plat : Poulet rôti, courgette farcie, pommes noisette  
Dessert : Crêpe fourrée ..... **21€**

### **Mercredi 13 Mars 2024**

Entrée : Médaillon de saumon Bellevue  
Plat : Goujonnettes de merlan sauce tartare, flan d'asperges, pommes persillées et légumes grillés  
Dessert : Ananas en gondole..... **23€**

### **Lundi 18 Mars 2024**

Entrée : Tarte aux deux saumons  
Plat : Magret de canard au poivre vert, poêlée de champignon laitue braisée  
Dessert : Riz à l'impératrice ..... **23€**

### **Mardi 19 Mars 2024**

Entrée : Œufs en gelée  
Plat : Waterzoi de poisson  
Dessert : Clafoutis ..... **21€**

### **Mercredi 20 Mars 2024**

Entrée : Shrimp cocktail  
Plat : Papillote de la mer, beurre nantais  
Dessert : Charlotte aux poires, coulis de fruits rouges ..... **23€**

### **Lundi 25 Mars 2024**

Entrée : Pizza  
Plat : Dos de cabillaud aux herbes, sauce vin blanc, poêlée de légumes  
Dessert : Salade de fruits frais ..... **21€**

# MENU

*Le Bistronome*

## Mardi 26 Mars 2024

Entrée : Mousse avocat guacamole gressin

Plat : Tajine

Dessert : Pain perdu ..... 21€

## Mercredi 27 Mars 2024

Entrée : Salade Hawaïenne

Plat : Rognons bauge, flan de carottes, pommes Château et fagot d'asperges vertes

Dessert : Miroir de cerises de Montmorency sur fond de génoise ..... 21€

## AVRIL :

## Mardi 02 Avril 2024

Entrée : Rillettes aux deux saumons

Plat : Veau aux olives, pomme de terre château

Dessert : Poire pochée cassis ..... 23€

## Mercredi 03 Avril 2024

Entrée : Soupe de moules au curry

Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Dessert : Tarte tatin ..... 21€

## Vendredi 05 Avril 2024

Entrée : Soupe de moules au curry

Plat : Lasagnes de saumon épinards au Selles-sur-Cher

Dessert : Religieuse au chocolat et arômes de cointreau ..... 23€

## Lundi 08 Avril 2024

Entrée : Salade du Ch'Nord

Plat : Curry de poulet riz madras

Dessert : Tarte crumble pomme rhubarbe ..... 21€

## Mardi 09 Avril 2024

Entrée : Crème dieppoise

Plat : Endives au jambon

Dessert : Gland vanille ..... 21€



# MENU

*Le Bistronome*

## Mercredi 10 Avril 2024

Entrée : Croustade d'asperges sauce mousseline  
Plat : Paupiette de volaille, lentilles vertes du Berry  
Dessert : Abricots flambés ..... **23€**

## Lundi 15 Avril 2024

Entrée : Œufs mollés Saint Fiacre  
Plat : Carré d'agneau primeur  
Dessert : Tarte alsacienne..... **23€**

## Mardi 16 Avril 2024

Entrée : Œufs mollets à la reine  
Plat : Filet de truite aux amandes, tian de légumes  
Dessert : Pana cotta mangue ..... **21€**

## Mercredi 17 Avril 2024

Entrée : Salade parisienne  
Plat : Tartare de bœuf, pommes allumettes  
Dessert : Œuf à la neige ..... **21€**

## Vendredi 19 Avril 2024

Entrée : Terrine de sanglier aux échalotes et condiments  
Plat : Lapin aux olives de Nyons, polenta tomate provençale  
Dessert : Tarte au citron meringuée ..... **23€**

## Lundi 22 Avril 2024

Entrée : Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons de pin  
Plat : Escalope de bar au sésame et pavot, risotto aux herbes  
Dessert : Gratin de riz au lait, crème chiboust..... **21€**

## Mardi 23 Avril 2024

Entrée : Saucisson brioché  
Plat : Magret de canard bigarade à l'orange, pommes sarladaises et fagot de haricots verts  
Dessert : Bavaois rubané et sa tuile à l'orange ..... **23€**

# MENU

*Le Bistronome*

## MAI :

### **Lundi 13 Mai 2024**

Entrée : Pissaladière  
Plat : Bavette grillée, beurre composé, pommes croquette et petits pois à la française  
Dessert : Génoise, crème anglaise ..... **21€**

### **Mardi 14 Mai 2024**

Entrée : Œufs frits bacon  
Plat : Sole meunière, Sole frit, Sole grillée, beurre composé, pomme purée carotte à l'orange  
Dessert : Fraisier revisité ..... **23€**

### **Mercredi 15 Mai 2024**

Entrée : Assiette nordique  
Plat : Viennoise de barbue au beurre de poivrons, flan d'asperges et gâteau de pommes Elysées  
Dessert : Opéra crème anglaise ..... **23€**

### **Vendredi 17 mai 2024**

Entrée : Petit feuilleté de foie de volaille des Challans, glace de Sancerre rouge  
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
Dessert : Tarte amandine aux poires pochées au Chinon ..... **23€**

### **Mardi 21 Mai 2024**

Entrée : Gaspacho de tomate  
Plat : Emincé de veau, lait de coco et pommes de terre grenaille  
Dessert : Tarte citron meringué ..... **21€**

### **Mercredi 22 Mai 2024**

Entrée : Terrine de sanglier corse aux aromates  
Plat : Ragoût de lotte à la coppa et à la tomate corse, riz sauvage au basilic  
Dessert : Ambrucciata corse aux zestes de citron ..... **23€**

\*\*\*\*\*

### **Mardi 28 Mai 2024 : OUVERTURE SOUS RÉSERVE DES DATES D'EXAMEN**

Entrée : Tarte à l'oignon  
Plat : Curry d'agneau, riz madras  
Dessert : Crème brûlée ..... **21€**

## RESERVATIONS

- Sur le site [ndpo.fr](http://ndpo.fr) /restaurant et boutique
- Par téléphone au 03 20 41 10 40.

## INFORMATIONS

Les boissons ne sont pas incluses dans le menu.

Pour des raisons d'organisation pédagogique, les menus peuvent être changés et la prise de commande au restaurant se fait entre 12h00 et 12h45 pour le service du midi.

Les réservations sont obligatoires et devront être passées avant 11h00 maximum pour le service du jour.

## PORTES OUVERTES

- Samedi 9 décembre 2023 de 9h à 16h
- Samedi 27 janvier 2024 de 9h à 12h
- Samedi 17 février 2024 de 9h à 16h