



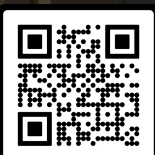
LA PROVIDENCE
ORCHIES



LA TABLE DE MATHILDE

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 ou au 03 20 71 71 09



RESERVEZ EN LIGNE

www.ndpo.fr

ADRESSE

Rue des glycines, ORCHIES

INFORMATIONS

BOISSONS COMPRISES : VINS ET EAUX (APÉRITIF ET CAFÉ EN SUPPLÉMENT)

POUR DES RAISONS D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE, LES MENUS PEUVENT ÊTRE AMENÉS À ÊTRE CHANGÉS OU ÊTRE ANNULÉS.

SI CERTAINES SOIRÉES SONT COMPLÈTES, IL NE VOUS SERA DONC PLUS POSSIBLE DE RÉSERVER.

NOUS PROPOSONS UNE FORMULE EXPRESS POUR LES RESTAURANTS DU MIDI :

FORMULE EXPRESS À 17€ : **ENRTEE - PLAT** OU **PLAT - DESSERT**

RÉSERVATIONS

A L'ACCUEIL DU LYCÉE : DU LUNDI AU VENDREDI
DE 08H00 À 18H00 AU 03 20 71 71 09
OU SUR NOTRE SITE INTERNET : **WWW.NDPO.FR**
RUBRIQUE : RESTAURANT - MAGASIN

ARRHES

POUR LES SOIRÉES DU VENDREDI, UN CHÈQUE D'ARRHES DE 20 € PAR COUVERT VOUS SERA DEMANDÉ.

TOUTE RÉSERVATION QUI NE SERA PAS ACCOMPAGNÉE D'ARRHES SERA ANNULÉE SOUS 15 JOURS À COMPTER DE LA PRISE DE RÉSERVATION

MERCI DE NOTER AU DOS DU CHÈQUE :

LE NOM DE LA RÉSERVATION, LE NOMBRE DE COUVERTS ET LA OU LES DATES.

LES MARDIS

MIDI

10 OCTOBRE 2023

L'ESTAMINET FLAMAND 21 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

17 OCTOBRE 2023

L'ESTAMINET FLAMAND 21 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

9 AVRIL 2024

RESTAURANT BISTRONOMIQUE 21 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

1 FÉVRIER 2024

RESTAURANT BISTRONOMIQUE 21 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

LES MERCREDIS

MIDI

13 SEPTEMBRE 2023

MENU

Nage de moules, crème de petits pois
Ou Assiette de charcuteries

—

Sole meunière, Pommes persillées -
Duos de carotte / panais
Ou Magret de canard à l'orange,
Pommes Gaufrette

—

Tiramisu abricot - spéculos
Ou Crêpe Suzette

21 €

BAR : BACARDI COCKTAIL

8 NOVEMBRE 2023

MENU

Papillote de merlan, sauce
Hollandaise
Ou Tartare aux deux saumons
Ou Croquettes de crevettes, sauce
tartare

—

Carbonnade flamande, Pomme
Boulangère
Ou Cassolette de rognons de veau à
la Baugé, Tagliatelles maison au
beurre

—

Plateau de fromage et ses
accompagnements
Ou Forêt noir revisitée

21 €

BAR : BARBOTAGE

15 NOVEMBRE 2023

MENU

Papillote de merlan, sauce
Hollandaise
Ou Tartare aux deux saumons
Ou Croquettes de crevettes, sauce
tartare

—

Carbonnade flamande, Pomme
Boulangère
Ou Cassolette de rognons de veau à
la Baugé, Tagliatelles maison au
beurre

—

Plateau de fromage et ses
accompagnements
Ou Forêt noir revisitée

21 €

BAR : COCKTAIL CREATION À BASE DE CURACAO

22 NOVEMBRE 2023

MENU

Taboulé de quinoa à la menthe
revisité (fêta et poivrons)
Ou Cassolette de choux de Bruxelles,
fruits secs aux amandes, sauce
légumière

—

Wok de courgette aux épices et
semoule (curcuma, gingembre)
Ou Curry thaï de carotte, riz Pilaf

—

Gâteau chocolat courgette
Ou Pana cotta au potiron et à la fève
de Tonka

21 €

BAR : MOJIDOS

LES MERCREDIS

MIDI

29 NOVEMBRE 2023

MENU

Taboulé de quinoa à la menthe
revisité (fêta et poivrons)
Ou Cassolette de choux de Bruxelles,
fruits secs aux amandes, sauce
légumière

—

Wok de courgette aux épices et
semoule (curcuma, gingembre)
Ou Curry thaï de carotte, riz Pilaf

—

Gâteau chocolat courgette
Ou Pana cotta au potiron et à la fève
de Tonka

21 €

BAR : PATISSEZ ! / PROHIBITION

6 DÉCEMBRE 2023

MENU

Bruschetta de jambon Serrano et
tomates confites au basilic
Ou Crème Andalouse

—

Entrecôte snackée, sauce tomate -
Risotto Milanais
Ou Fish and Chips, purée de petit
pois à la menthe, sauce Tartare

—

Ou Strudel aux pommes flambées
Sorbet pommes
Ou Gaufre chaude liégeoise – glace
vanille et sauce chocolat

21 €

BAR : GIN FIZZ / JOHN COLLIN'S

13 DÉCEMBRE 2023

MENU

Bruschetta de jambon Serrano et
tomates confites au basilic
Ou Crème Andalouse

—

Entrecôte snackée, sauce tomate -
Risotto Milanais

Ou Fish and Chips, purée de petit
pois à la menthe, sauce Tartare

—

Ou Strudel aux pommes flambées
Sorbet pommes

Ou Gaufre chaude liégeoise – glace
vanille et sauce chocolat

21 €

BAR : BLOODY MARY

10 JANVIER 2024

MENU

Crème d'ail fumé à l'œuf poché et
croutons

Ou Salade gourmande (Noix,
endives, conté, pommes, roquette)

—

Pavé de merlu au pesto de mâche
nantaise, Ecrasé de pomme de terre
au beurre Eclairé, Dôme de choux
fleur, Sauce Hollandaise

Ou Mignon de porc braisé, Sauce
Satay, Riz Pilaf

—

Crumble Paires – Pommes, crème
anglaise à la cannelle

Ou Bavaois à la framboise et coulis
de fruits rouges

21 €

BAR : BRAMBLE

LES MERCREDIS

MIDI

17 JANVIER 2024

MENU

Crème d'ail fumé à l'œuf poché et croutons

Ou Salade gourmande (Noix, endives, conté, pommes, roquette)

—
Pavé de merlu au pesto de mâche nantaise, Ecrasé de pomme de terre au beurre Echiré, Dôme de choux fleur, Sauce Hollandaise

Ou Mignon de porc braisé, Sauce Satay, Riz Pilaf

—
Crumble Poires – Pommes, crème anglaise à la cannelle **21 €**

Ou Bavaois à la framboise et coulis de fruits rouges

BAR : DRY MARTINI

24 JANVIER 2024

MENU

Gnocchi à la romaine Ou Bruschetta salade de jeunes pousses Ou Calamars frits à la romaine

—
Osso bucco à la milanaise et tagliatelles maison Ou Lasagne saumon et épinards

—
Assiette de fromages Italiens Ou Panna cotta aux fruits rouges Ou Tiramisu **21 €**

BAR : AMERICANO

31 JANVIER 2024

MENU

Gnocchi à la romaine sauce tomate Ou Bruschetta salade de jeunes pousses Ou Calamars frits à la romaine

—
Osso bucco à la milanaise et tagliatelles maison Ou Lasagnes saumon et épinards

—
Assiette de fromages Italiens Ou Panna cotta aux fruits rouges Ou Tiramisu **21 €**

BAR : SPRITZ VENEZIANO

7 FÉVRIER 2024

MENU

Accras de morue, sauce Chien Ou Tartare de dorade à la vanille

—
Columbo de poulet, gratin de banane plantain, riz et grains Ou Rougail saucisse, riz et haricots rouges

—
Coupe des îles Ou Carpaccio d'ananas au sirop d'hibiscus **21 €**

BAR : MAÏ TAÏ

LES MERCREDIS

MIDI

14 FÉVRIER 2024

MENU

Accras de morue, sauce Chien Ou
Tartare de dorade à la vanille

—

Columbo de poulet, gratin de
banane plantain, riz et grains Ou
Rougail saucisse, riz et haricots
rouges

—

Coupe des îles Ou Carpaccio
d'ananas au sirop d'hibiscus

21 €

BAR : DARK & STORMY

21 FÉVRIER 2024

MENU

Œufs pochés à la Bourguignonne Ou
Saucisson brioché, Sauce Porto

—

Fricassée de lapin au chou vert –
Pommes fondantes Selle d'agneau
farci, jardinière de légumes

—

Crêpes flambées Brownie, crème
anglaise Ou Pêche Melba

21 €

BAR : TÉQUILA SUNRISE

3 AVRIL 2024

MENU

Saumon fumé et ses
accompagnements Ou Saucisson en
brioche sauce Porto

—

Bouchée de fruits de mer au beurre
blanc, riz pilaf et clafoutis de tomate
Ou Carré de porc à la dijonnaise,
Pommes croquettes et Tian de
légumes Ou Poulet sauté façon
Vallée d'Auge Gratin Dauphin

—

Crêpes flambées Ou Sablé aux
fraises et crème pâtissière

21 €

BAR : COCKTAIL CREATION

10 AVRIL 2024

MENU EXAMENS (TABLE DE 4 OU 2 COUVERTS)

Entrée

—

Plat

—

Dessert

21 €

17 AVRIL 2024

MENU EXAMENS (TABLE DE 4 OU 2 COUVERTS)

Entrée

—

Plat

—

Dessert

21 €

LES JEUDIS

SOIR

9 NOVEMBRE 2023

TERROIRS DE FRANCE 21 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

16 NOVEMBRE 2023

TERROIRS DE FRANCE 21 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

14 DÉCEMBRE 2023

SAVEURS DE L'EUROPE 21 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

21 DÉCEMBRE 2023

SAVEURS DE L'EUROPE 21 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

25 JANVIER 2024

LE BOUCHON LYONNAIS 21 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

1 FÉVRIER 2024

LE BOUCHON LYONNAIS 21 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

21 MARS 2024

AU COEUR DE L'OCEAN 21 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

16 MAI 2024

AU COEUR DE L'OCEAN 21 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

LES VENDREDIS

MIDI

29 SEPTEMBRE 2023

MENU

Melon à l'italienne

Ou Gnocchis à la parisienne

—

Fricassée de volaille, riz pilaf Ou

Endives au gratin, Pommes frites

—

Crème renversée au caramel Ou

Salade de fruits frais Tuiles aux

amandes

19 €

6 OCTOBRE 2023

MENU

Rillettes de thon, salade croquante et
herbes fraîches Flamiche au Mont des
Cats

—

Côtes de porc Charcutières, duo de

purées ET choux de Bruxelles à l'ail

Ou Rognons de veau flambés au

Genièvre, Tagliatelle au beurre

—

Pain perdu, glace chicorée Ou Tarte

aux pommes

19 €

13 OCTOBRE 2023

MENU

Rillettes de thon, salade croquante et
herbes fraîches Flamiche au Mont des
Cats

—

Côtes de porc Charcutières, duo de

purées ET choux de Bruxelles à l'ail

Ou Rognons de veau flambés au

Genièvre, Tagliatelle au beurre

—

Pain perdu, glace chicorée Ou Tarte

aux pommes

19 €

10 NOVEMBRE 2023

MENU

Potage Julienne d'Arblay Potage

Cultivateur Potage Saint Germain

Gratinée à l'oignon

—

Waterzoï de volaille à la Gantoise

Ou Steak sauté Bercy, Pommes

Miette et flan de brocolis

—

Dame blanche Ou Candy bar

19 €

LES VENDREDIS

MIDI

17 NOVEMBRE 2023

MENU

Soupe savoyarde au caillou
Ou Roulade de jambon cru au
chèvre frais, mesclun de salade et
vinaigrette au miel

–
Mignon de porc au Beaufort,
Gratin de blette et crozets
Ou Truite de lac au vin de Savoie,
Pommes vapeur

–
Tarte aux myrtilles
Ou Gâteau au noix, crème
anglaise à la Chartreuse

21 €

19 JANVIER 2024

MENU

Tartare aux deux saumons
Ou Œuf farcis Chimay

–
Mixed grill pommes allumettes
Ou Entrecôte snackée, sauce
Choron, Pommes Darphin et tomate
provençale

–
Plateau de fromages et
accompagnements
Ou Poire pochée au vin, crème
Surprise

21 €

12 JANVIER 2024

MENU

Soupe savoyarde au caillou
Ou Roulade de jambon cru au
chèvre frais, mesclun de salade et
vinaigrette au miel

–
Mignon de porc au Beaufort,
Gratin de blette et crozets Ou
Truite de lac au vin de Savoie,
Pommes vapeur

–
Tarte aux myrtilles Ou Gâteau au
noix, crème anglaise à la
Chartreuse

21 €

26 JANVIER 2024

MENU

Tartare aux deux saumons
Ou Œuf farcis Chimay

–
Mixed grill pommes allumettes Ou
Entrecôte snackée, sauce Choron,
Pommes Darphin et tomate
provençale

–
Plateau de fromages et
accompagnements Ou Poire pochée
au vin, crème Surprise

21 €

LES VENDREDIS

MIDI

2 ET 9 FÉVRIER 2024

MENU EXAMENS

TABLE DE 4 COUVERTS OU 2
COUVERTS UNIQUEMENT

Assiette de charcuteries et
accompagnements

Ou soupe de grenouilles au Riesling

–

Poulet au Riesling, Spaätzles, gratin
de légumes

Ou Filet de sandre, sauce vin blanc,
Spaätzles, gratin de légumes

–

Plateau de fromages du Grand Est

Tarte aux myrtilles

21 €

15 MARS 2024

MENU

Croustade de poisson au beurre nantais

Ou Cocktail de crevettes aux agrumes

–

Dodine de poisson sur lit de poireaux,
sauce cidre, pomme à l'anglaise

Ou Carré de porc poêlé, garniture

Fleuriste

–

Tarte aux pommes, sauce caramel et
beurre salé

Ou Poire Belle Hélène

19 €

22 MARS 2024

MENU

Croustade de poisson au beurre
nantais

Ou Cocktail de crevettes aux
agrumes

–

Dodine de poisson sur lit de
poireaux, sauce cidre, pomme à
l'anglaise

Carré de porc poêlé, garniture

Fleuriste

–

Tarte aux pommes, sauce caramel
et beurre salé

Ou Poire Belle Hélène

19 €

29 MARS 2024

MENU

Œuf mollet Florentine Ou Salade
niçoise

–

Tagliatelle maison aux deux saumons

Ou Fish and Chips, sauce tartare

–

Tarte Tatin Ou Pêches flambées

19 €

LES VENDREDIS

MIDI

29 MARS 2024

MENU

Œuf mollet Florentine Ou Salade niçoise

—

Tagliatelle maison aux deux saumons
Ou Fish and Chips, sauce tartare

—

Tarte Tatin Ou Pêches flambées

19 €

5 AVRIL 2024

MENU

Œuf mollet Florentine
Ou Salade niçoise

—

Tagliatelle maison aux deux saumons
Ou Fish and Chips, sauce tartare

—

Tarte Tatin

Ou Pêches flambées

19 €

12 AVRIL 2024

MENU

Tarte à l'oignon
Ou Œuf Mimososa

—

Pavé de bœuf au poivre, pommes
Allumette et aubergines grillées
Ou Poulet grillé à l'américaine, Pommes
gaufrettes, Sauce Diable

—

Œuf à la neige Ou Mousse au chocolat,
Tuile aux amandes

19 €

19 AVRIL 2024

MENU

Tarte à l'oignon
Ou Œuf Mimososa

—

Pavé de bœuf au poivre, pommes
Allumette et aubergines grillées
Ou Poulet grillé à l'américaine, Pommes
gaufrettes, Sauce Diable

—

Œuf à la neige

Ou Mousse au chocolat, Tuile aux
amandes

19 €

17 MAI 2024

MENU

Dartois à la mousseline de merlan Ou
Wraps de saison

—

Carré d'agneau aux primeurs Ou Curry
de volaille, Riz Madras

—

Ou Soupe de fraises, crème anglaise au
Marasquin Pommes flambées au
Calvados

21 €

24 MAI 2024

MENU

Dartois à la mousseline de merlan
Ou Wraps de saison

—

Carré d'agneau aux primeurs
Ou Curry de volaille, Riz Madras

—

Soupe de fraises

Ou crème anglaise au Marasquin Pommes
flambées au Calvados

21 €

LES VENDREDIS

SOIR

REPAS GASTONOMIQUE

IMPORTANT

**POUR LES SOIRÉES DU VENDREDI, DES ARRHES DE 20€ PAR COUVERT VOUS SERONT DEMANDÉS.
TOUTE RÉSERVATION QUI NE SERA PAS ACCOMPAGNÉE D'ARRHES SERA ANNULÉE SOUS 15 JOURS
À COMPTER DE LA PRISE DE RÉSERVATION.**

RÈGLEMENT POSSIBLE PAR CB OU PAR CHÈQUE À L'ACCUEIL DU LYCÉE.

MERCI DE NOTER AU DOS DU CHÈQUE :

LE NOM DE LA RÉSERVATION, LE NOMBRE DE COUVERTS ET LES DATES.

22 SEPTEMBRE 2023

THÈME : CHAMPAGNE

48 €

(BOISSONS COMPRISES) UNE DEMI BOUTEILLE DE
CHAMPAGNE PAR PERSONNE

29 SEPTEMBRE 2023

THÈME : BALADE D'AUTOMNE

42 €

(BOISSONS COMPRISES)

6 OCTOBRE 2023

THÈME : RETOUR DU MARCHÉ

42 €

(BOISSONS COMPRISES)

13 OCTOBRE 2023

THÈME : DUCS DE BOURGOGNE

45 €

(BOISSONS COMPRISES)

10 NOVEMBRE 2023

THÈME : DÎNER AU FÉMININ

42 €

(BOISSONS COMPRISES)

17 NOVEMBRE 2023

THÈME : SOIRÉE APEL

35 €

(BOISSONS COMPRISES)

24 NOVEMBRE 2023

THÈME : MADE IN U.S.A

42 €

(BOISSONS COMPRISES)

1 DÉCEMBRE 2023

THÈME : NOËL SCANDINAVE

42 €

(BOISSONS COMPRISES)

LES VENDREDIS

SOIR

REPAS GASTONOMIQUE

<p>15 DÉCEMBRE 2023</p> <p>THÈME : LA TÊTE DANS LES ÉTOILES 58 €</p>	<p>9 FÉVRIER 2024</p> <p>THÈME : SOIRÉE HOMARD 48 €</p>
<p>12 JANVIER 2024</p> <p>THÈME : ORIENT EXPRESS 35 €</p>	<p>15 MARS 2024</p> <p>THÈME : BALADE AUTOUR DES DISTILLERIES 48 € <i>(BOISSONS COMPRISES)</i></p>
<p>19 JANVIER 2024</p> <p>THÈME : BALADE À TRAVERS LES VIGNES 42 € <i>(BOISSONS COMPRISES)</i></p>	<p>22 MARS 2024</p> <p>THÈME : CHAMPAGNE 48 € <i>(BOISSONS COMPRISES) UNE DEMI BOUTEILLE DE CHAMPAGNE PAR PERSONNE</i></p>
<p>26 JANVIER 2024</p> <p>THÈME : WEEK END À ZUYDCOOTE 42 € <i>(BOISSONS COMPRISES)</i></p>	<p>29 MARS 2024</p> <p>THÈME : CROISIÈRE SUR LE NORMANDIE 35 €</p>
<p>2 FÉVRIER 2024</p> <p>THÈME : TERRE DE BRASSEURS 42 € <i>(BOISSONS COMPRISES)</i></p>	<p>5 AVRIL 2024</p> <p>THÈME : CHAMPAGNE 48 € <i>(BOISSONS COMPRISES) UNE DEMI BOUTEILLE DE CHAMPAGNE PAR PERSONNE</i></p>
	<p>12 AVRIL 2024</p> <p>THÈME : FESTIVAL DE CANNES 35 €</p>