LA PROVIDENCE
ORCHIES

Restaurant
LA TABLE DE MATHILDE

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

Les Mardis

MmidI

⚠ ATTENTION, L'ENSEMBLE DE LA TABLE DOIT CHOISIR LE MÊME MENU ⚠

01 OCTOBRE 2024

21€

HAUTS DE FRANCE

Ficelle Picarde
OU Salade d'in ch'Nord

—

Navarin d'agneau, Haricots secs de Soisson et Pommes Château
OU Carbonnade Flamande, Pommes Pont Neuf

—

Merveilleux façon Fred
OU Tarte Libouli

08 OCTOBRE 2024

21€

GRAND EST

MENU 1

Tarte à l'oignon
OU Terrine de porc à l'ardennaise et salade

—

Poulet poché au Riesling, Spätzle et carottes tournées
OU Andouillette de Troyes, sauce Rémoise et garniture ardennaise, pommes vapeur

—

Sabayon de fruits
OU Dessert aux biscuits roses de Reims et framboises

L'ESTAMINET FLAMAND

MENU 2

Amuse-bouche :

Gougère au mont des cats

—

L'assiette du terroir

—

Gratin d'endives au maroilles, Filet mignon larde, pommes de terre grenailles confites à l'huile d'olive

—

Claquart "pain perdu" avec glace à la vanille, Coulis de caramel (à la verseuse)

15 OCTOBRE 2024

21€

GRAND EST

MENU 1

Tarte à l'oignon
OU Terrine de porc à l'ardennaise et salade

—

Poulet poché au Riesling, Spätzle et carottes tournées
OU Andouillette de Troyes, sauce Rémoise et garniture ardennaise, pommes vapeur

—

Sabayon de fruits
OU Dessert aux biscuits roses de Reims et framboises

Les Mardis

MIDI

ATTENTION, L'ENSEMBLE DE LA TABLE DOIT CHOISIR LE MÊME MENU

L'ESTAMINET FLAMAND

MENU 2

Amuse-bouche :

Gougère au mont des cats

—

L'assiette du terroir

—

Gratin d'endives au maroilles,
Filet mignon larde, pommes de
terre grenailles confites
à l'huile d'olive

—

Claquart "pain perdu" avec glace
à la vanille, Coulis de caramel
(à la verseuse)

03 DÉCEMBRE 2024

21€

ILE DE FRANCE

Saumon à la parisienne
OU OEuf Mimosa

—

Côtes de porc charcutière,
Garniture Fontainebleau
OU Tartare de boeuf csr,
frites et salade

—

Paris Brest
OU Crêpe Suzette

10 DÉCEMBRE 2024

21€

ILE DE FRANCE

Saumon à la parisienne
OU OEuf Mimosa

—

Côtes de porc charcutière,
Garniture Fontainebleau
OU Tartare de boeuf csr,
frites et salade

—

Paris Brest
OU Crêpe Suzette

17 DÉCEMBRE 2024

21€

DROM/COM

Acra de morue, sauce pimentée
OU Velouté de lentilles corail
au lait de coco

—

Brochette de gambas grillée,
sauce Chien et riz créole
OU Daurade aux épices colombo,
écrasée de patate douce
à la vanille

—

Coupe des îles
OU Beignet de bananes
au rhum et sorbet créole

Les Mardis

MIDI

21 JANVIER 2025

21€

⚠ EXAMEN

TABLE DE 2 COUVERTS
ET 4 COUVERTS UNIQUEMENT

Quiche lorraine et salade verte

—

Carbonnade flamande et
ses pommes Pont Neuf

—

Salade de fruits frais

04 FÉVRIER 2025

21€

DROM/COM

Acra de morue, sauce pimentée
OU Velouté de lentilles corail
au lait de coco

—

Brochette de gambas grillée,
sauce Chien et riz créole
OU Daurade aux épices colombo,
écrasée de patate douce
à la vanille

—

Coupe des îles
OU Beignet de bananes
au rhum et sorbet créole

25 FÉVRIER 2025

21€

BRETAGNE / NORMANDIE

Salade de chou rouge
et harengs fumés
OU Feuilleté à l'andouille et au
camembert sur lit de salade

—

Cotriade bretonne (marmite de
poissons, pdt, oignons frits et
fondue de poireaux)
OU Escalope de veau façon Vallée
d'Auge, Tagliatelles fraiches
et oignons glacés

—

Crêpes aux pommes flambées
et caramel beurre salé
OU Tarte aux pommes normandes

Les Mardis

MIDI

04 MARS 2025

BRETAGNE / NORMANDIE — 21€

Salade de chou rouge et harengs fumés
OU Feuilleté à l'andouille
et au camembert sur lit de salade

—

Cotriade bretonne (marmite de poissons, pdt, oignons frits et fondue de poireaux)
OU Escalope de veau façon Vallée d'Auge, Tagliatelles fraiches et oignons glacés

—

Crêpes aux pommes flambées et caramel beurre salé
OU Tarte aux pommes normandes

11 MARS 2025

BOURGOGNE FRANCHE COMTE — 21€

Vol au vent d'Escargots à labourguignonne
Ou Oeuf meurette

—

Lapin à la Dijonnaise, carottes tournées – petits pois à la nivernaise,
pomme dauphin
Ou Mont d'or et ses accompagnements (Charcuteries, pomme au four et salade)

—

Flamousse aux pommes sorbet casis
Ou Crème brulée au (mac vin)
vin du jura sorbet poire

18 MARS 2025

BOURGOGNE FRANCHE COMTE — 21€

Vol au vent d'Escargots
à la bourguignonne
Ou Œuf meurette

—

Lapin à la dijonnaise, carottes tournées – petits pois à la nivernaise
pomme dauphin
Ou Mont d'or et ses accompagnements (Charcuteries, pomme au four et salade)

—

Flamousse aux pommes sorbet casis
OU Crème brulée au (mac vin)
vin du jura sorbet poire

Les Mardis

MmidI

ATTENTION, L'ENSEMBLE DE LA TABLE DOIT CHOISIR LE MÊME MENU

25 MARS 2025

21€

NOUVELLE AQUITAINE

Tartare aux deux saumons
OU Toasts de Chabichou du Poitou
sur son lit de salade

–

Entrecôte bordelaise,
embeurré de chou vert,
pomme de terre des sables
OU Côte à l'os pour 2 personnes,
embeurré de chou vert,
pomme de terre des sables

–

Niniche bordelaise
(gâteau chocolat) et crème anglaise
OU Tourtière aux pommes

01 AVRIL 2025

21€

BOURGOGNE FRANCHE COMTE

Tartare aux deux saumons
OU Toasts de Chabichou du Poitou
sur son lit de salade

MENU 1

–

Entrecôte bordelaise,
embeurré de chou vert,
pomme de terre des sables
OU Côte à l'os pour 2 personnes,
embeurré de chou vert,
pomme de terre des sables

–

Niniche bordelaise (gâteau chocolat)
et crème anglaise
OU Tourtière aux pommes

MENU 2

Amuse-bouche :

Gaspacho de concombre,
crème de mascarpone

–

Variation de saumon en salade

–

Magret de canard au myrtilles,
pommes dauphine

–

Madeleine façon profiteroles
"glace vanille" framboises,
Sauce chocolat chantilly
(sauce chocolat à la verseuse)

22 AVRIL 2025

21€

CENTRE VAL DE LOIRE / PAYS DE LA LOIRE

Vol au vent d'Escargots à la
bourguignonne
OU OEuf meurette

–

Lapin à la dijonnaise, carottes
tournées – petits pois à la
nivernaise – pomme darphin
OU Mont d'or et ses
accompagnements (Charcuteries,
pomme au four et salade)

–

Flamousse aux pommes
sorbet casis
OU Crème brulée au (mac vin) vin
du jura sorbet poire

Les Mardis

MIDI

13 MAI 2025

21€

PACA / CORSE

Raviole au Banon et crème de petits pois
OU Aubergine à la bonifacienne

—

Pavé de loup de mer sauté, ratatouille aux pignons de pin, risotto et beurre blanc à l'anis
OU Calamars farcis du Cap Corse et légumes en tempura

—

Tarte citron meringuée
OU Tropézienne

20 MAI 2025

21€

PACA / CORSE

Raviole au Banon et crème de petits pois
OU Aubergine à la bonifacienne

—

Pavé de loup de mer sauté, ratatouille aux pignons de pin, risotto et beurre blanc à l'anis
OU Calamars farcis du Cap Corse et légumes en tempura

—

Tarte citron meringuée
OU Tropézienne

Les Mardis

SOIR

8 OCTOBRE 2024

21€

L'ESTAMINET FLAMAND

Amuse-bouche :
Gougère au mont des cats

—

L'assiette du terroir

—

Gratin d'endives au maroilles, filet mignon larde, pommes de terre grenaille confites à l'huile d'olives

—

Claquart "pain perdu" avec glace vanille, coulis de caramel

15 OCTOBRE 2024

21€

L'ESTAMINET FLAMAND

Amuse-bouche :
Gougère au mont des cats

—

L'assiette du terroir

—

Gratin d'endives au maroilles, filet mignon larde, pommes de terre grenaille confites à l'huile d'olives

—

Claquart "pain perdu" avec glace vanille, coulis de caramel

01 AVRIL 2025

21€

LA BISTRONOMIE

"LE BRUEGHEL"

Amuse-bouche :
Gaspacho de concombre, crème mascarpone

—

variation de saumon en salade

—

Magret de canard aux myrtilles, pommes dauphines

—

Madeleine façon profiteroles "glace vanille" framboise, sauce chocolat chantilly

22 AVRIL 2025

21€

LA BISTRONOMIE

"LE TEMPS DES METS"

Amuse-bouche :
Gaspacho de concombre, crème mascarpone

—

variation de saumon en salade

—

Magret de canard aux myrtilles, pommes dauphines

—

Madeleine façon profiteroles "glace vanille" framboise, sauce chocolat chantilly

Les Mercredis

MIDI

09 OCTOBRE 2024

21€

MENU

Nage de moules,
crème de petits pois
Ou Assiette de charcuteries
–
Sole meunière, Pommes persillées,
Duo de carotte panais
Ou Magret de canard à l'orange,
Pommes Gaufrettes
–
Tiramisu abricot - spéculoos
Ou Crêpe Suzette

BAR : COSMOPOLITAN

16 OCTOBRE 2024

21€

MENU

Papillote de merlan,
sauce Hollandaise
Ou Tartare aux deux saumons
Ou Croquettes de crevettes,
sauce Tartare
–
Carbonade flamande,
Pommes Boulangères
Ou Cassolette de rognons
de veau à la Baugé
Tagliatelles maison au beurre
–
Plateau de fromages et ses
accompagnements
Ou Saint Honoré

BAR : BARBOTAGE

06 NOVEMBRE 2024

21€

MENU

Papillote de merlan, sauce Hollandaise
Ou Tartare aux deux saumons
Ou Croquettes de crevettes,
sauce Tartare
–
Carbonade flamande,
Pommes Boulangère
Ou Cassolette de rognons de veau
à la Baugé
Tagliatelles maison au beurre
–
Plateau de fromages
et ses accompagnements
Ou Saint Honoré

BAR : DRY MARTINI

Les Mercredis

MIDI

06 NOVEMBRE 2024

21€

MENU

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

—

Carbonade flamande, Pommes Boulangère
Ou Cassolette de rognons de veau à la Baugé
Tagliatelles maison au beurre

—

Plateau de fromages et ses accompagnements
Ou Saint Honoré

BAR : DRY MARTINI

13 NOVEMBRE 2024

21€

MENU

Taboulé de quinoa à la menthe revisité
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

BAR : MOJIDOS

20 NOVEMBRE 2024

21€

MENU

Taboulé de quinoa à la menthe revisité
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

BAR : PATISSEZ ! /PROHIBITION

27 NOVEMBRE 2024

21€

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

BAR : GIN FIZZ / JOHN COLLIN'S

Les Mercredis

MIDI

04 DÉCEMBRE 2024

21€

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 pomme
Ou Gaufre chaude liégeoise –glace vanille et sauce chocolat

BAR : BLOODY MARY

11 DÉCEMBRE 2024

21€

MENU

Crème d'ail fumé à l'oeuf poché et croutons
Ou Salade gourmande

—

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
Ou Bavarois à la framboise et coulis de fruits rouges

BAR : PRESIDENTE

Les Mercredis

MIDI

18 DÉCEMBRE 2024

21€

MENU

Crème d'ail fumé à l'œuf poché et croutons
Ou Salade gourmande
—
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
Ou Bavarois à la framboise et coulis de fruits rouges

BAR : BRAMBLEY

08 JANVIER 2025

21€

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
—
Ou Panna cotta aux fruits rouges
Ou Tiramisu

BAR : SPRITZ VENEZIANO

15 JANVIER 2025

21€

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
—
Ou Panna cotta aux fruits rouges
Ou Tiramisu

BAR : AMERICANO

22 JANVIER 2025

21€

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

BAR : MAÏ TAÏ

Les Mercredis

MIDI

29 JANVIER 2025

21€

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

BAR : DARK & STORMY

05 FÉVRIER 2025

21€

MENU

Oeufs pochés à la Bourguignonne
Ou Saucisson brioché, Sauce Porto

—

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

—

Crêpes flambées
Ou Mille-feuille revisité

BAR : TEQUILA SUNRISE

19 MARS 2025

21€

⚠ EXAMEN

TABLE DE 4 COUVERTS OU 2 COUVERTS UNIQUEMENT

26 MARS 2025

21€

⚠ EXAMEN

TABLE DE 4 COUVERTS OU 2 COUVERTS UNIQUEMENT

Les Jeudis

SOIR

7 NOVEMBRE 2024

21€

TERROIRS DE FRANCE

Amuse-bouche :

Flammekueche

—

Soupe de poisson aux saveurs provençales

—

Cassoulet

—

La gourmandise du mineur

14 NOVEMBRE 2024

21€

TERROIRS DE FRANCE

Amuse-bouche :

Flammekueche

—

Soupe de poisson aux saveurs provençales

—

Cassoulet

—

La gourmandise du mineur

9 JANVIER 2025

21€

LA MER

Amuse-bouche :

Gravad Laks de dorade aux agrumes

—

Saumon fumé, crème aux herbes fraîches et toasts au buffet

—

Pavé de sandre, fondue de poireaux riz pilaf sauce vanille

—

Brioche perdue caramel au beurre salé

16 JANVIER 2025

21€

LA MER

Amuse-bouche :

Gravad Laks de dorade aux agrumes

—

Saumon fumé, crème aux herbes fraîches et toast au buffet

—

Pavé de sandre, Fondue de poireaux riz pilaf, sauce vanille

—

Brioche perdue caramel au beurre salé

03 AVRIL 2025

21€

BISTROT

"AU COIN DE LA RUE"

Amuse-bouche :

Raviole à la crème de parmesan

—

Planche de charcuteries

—

Jarret de porc confit au miel et thym, duo de carottes glacées (jaune et orange) gratin dauphinois

—

Tarte tatin flambée chantilly

Les Jeudis

SOIR

03 AVRIL 2025

21€

BISTROT

"AU COIN DE LA RUE"

Amuse-bouche :

Raviole à la crème de parmesan

—

Planche de charcuteries

—

Jarret de porc confit
au miel et thym,
duo de carottes glacées
(jaune et orange)
gratin dauphinois

—

Tarte tatin flambée chantilly

Les Vendredis

MIDI

27 SEPTEMBRE 2024

19€

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

04 OCTOBRE 2024

19€

MENU

Rillettes de thon, salade croquante et herbes fraiches
Ou 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

11 OCTOBRE 2024

19€

MENU

Rillettes de thon, salade croquante et herbes fraiches
Ou 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

Les Vendredis

MIDI

08 NOVEMBRE 2024

19€

MENU

Potage Julienne d'Arblay
Ou Potage Cultivateur
Ou Potage Saint Germain
Ou 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

15 NOVEMBRE 2024

19€

MENU

Potage Julienne d'Arblay
Ou Potage Cultivateur
Ou Potage Saint Germain
Ou 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

22 NOVEMBRE 2024

19€

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

Les Vendredis

MIDI

13 DÉCEMBRE 2024

19€

⚠ EXAMEN

TABLE DE 4 COUVERTS OU 2 COUVERTS UNIQUEMENT

Quiche lorraine et salade

–

Carbonnade flamande et Pomme Pont Neuf

–

Salade de fruits frais

20 DÉCEMBRE 2024

19€

⚠ EXAMEN

TABLE DE 4 COUVERTS ET 2 COUVERTS UNIQUEMENT

Quiche lorraine et salade

–

Carbonnade flamande et Pomme Pont Neuf

–

Salade de fruits frais

10 JANVIER 2025

19€

MENU

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

–

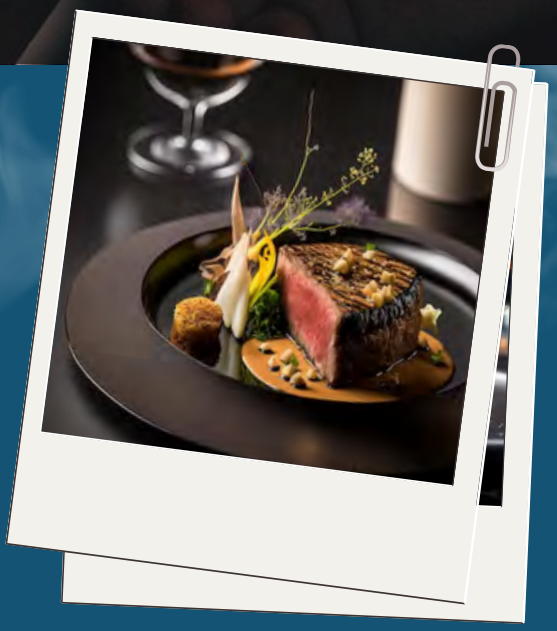
Mignon de porc au Beaufort, Gratin de blette et crozets
Ou Truite de lac au vin de Savoie, Pommes vapeur

–

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

Les Vendredis

MIDI



28 FÉVRIER 2025

19€

MENU

Tartare aux deux saumons
Ou OEuf 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

7 MARS 2025

19€

MENU

Tartare aux deux saumons
Ou OEuf 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

14 MARS 2025

19€

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

Les Vendredis

MIDI

21 MARS 2025

19€

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

28 MARS 2025

19€

MENU

OEuf mollet Florentine
Ou Salade niçoise
–
Tagliatelle maison aux deux saumons
Ou Fish and Chips, sauce tartare
–
Tarte Tatin
Ou Pêches flambées

04 AVRIL 2025

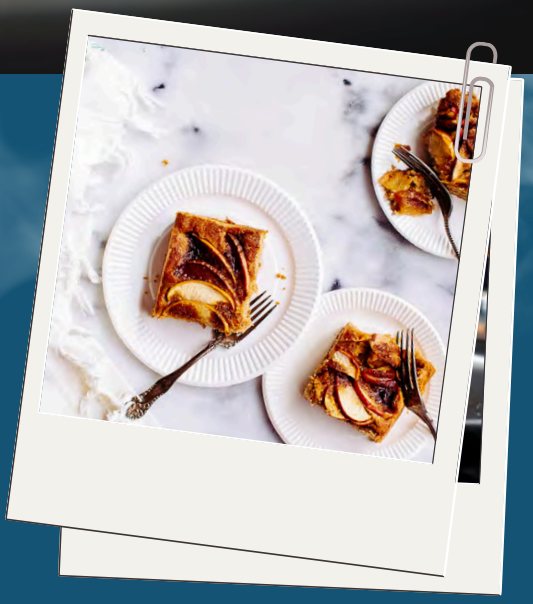
19€

MENU

OEuf mollet Florentine
Ou Salade niçoise
–
Tagliatelle maison aux deux saumons
Ou Fish and Chips, sauce tartare
–
Tarte Tatin
Ou Pêches flambées

Les Vendredis

MIDI



25 AVRIL 2025

19€

MENU

Tarte à l'oignon
Ou OEuf Mimosa
–
Pavé de boeuf au poivre, pommes Allumette et aubergines grillées
Ou Poulet grillé à l'américaine, Pommes gaufrettes, Sauce Diable
–
OEuf à la neige
Ou Mousse au chocolat, Tuile aux amandes

16 MAI 2025

19€

MENU

Tarte à l'oignon
Ou OEuf Mimosa
–
Pavé de boeuf au poivre, pommes Allumette et aubergines grillées
Ou Poulet grillé à l'américaine, Pommes gaufrettes, Sauce Diable
–
OEuf à la neige
Ou Mousse au chocolat, Tuile aux amandes

23 MAI 2025

19€

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, crème anglaise au Marasquin
Ou Pommes flambées au Calvados et sa boule de glace

Les Vendredis

SOIR

REPAS GASTRONOMIQUE

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

36€

20 SEPTEMBRE 2024

PETITS CHEFS

(BOISSONS NON COMPRISES)

50€

27 SEPTEMBRE 2024

SOIRÉE CHAMPAGNE

(BOISSONS COMPRISES)

50€

04 OCTOBRE 2024

MADE IN USA

(BOISSONS COMPRISES)

42€

11 OCTOBRE 2024

RETOUR DU MARCHÉ

(BOISSONS COMPRISES)

42€

08 NOVEMBRE 2024

LES CAVES D'AUTOMNE

(BOISSONS COMPRISES)

42€

15 NOVEMBRE 2024

TERRE DE BRASSEURS

(BOISSONS COMPRISES)

Les Vendredis

SOIR

REPAS GASTRONOMIQUE

36€

22 NOVEMBRE 2024

SOIRÉE APEL

(BOISSONS COMPRISES)

36€

29 NOVEMBRE 2024

ORIENT EXPRESS

(BOISSONS NON COMPRISES)

50€

13 DÉCEMBRE 2024

SOIRÉE CHAMPAGNE

(BOISSONS COMPRISES)

50€

10 JANVIER 2025

SOIRÉE WHISKY

(BOISSONS COMPRISES)

45€

17 JANVIER 2025

SOIRÉE HOMARD

(BOISSONS NON COMPRISES)

42€

24 JANVIER 2025

DOLCE VITA

(BOISSONS COMPRISES)

Les Vendredis

SOIR

REPAS GASTRONOMIQUE

42€

31 JANVIER 2025

DUCS DE BOURGOGNE

(BOISSONS COMPRISES)

80€

7 MARS 2025

À LA RECHERCHE DE LA MAISON DEUTZ

(BOISSONS COMPRISES)

36€

14 MARS 2025

CROISIÈRE SUR LE NORMANDIE

(BOISSONS NON COMPRISES)

36€

21 MARS 2025

LA CUISINE DU PRINTEMPS DES POÈTES

(BOISSONS NON COMPRISES)

36€

25 AVRIL 2025

FESTIVAL DE CANNES

(BOISSONS NON COMPRISES)