



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

MIDI

16 SEPTEMBRE 2025

21€

Brochette de melon au jambon cru

—

*Carré de porc poêlé
Pommes Boulangère Carottes et
navets glacés*

—

*Tarte aux pommes
Cocktail du jour : Gin Fizz
Mocktail du jour : Prohibition*

23 SEPTEMBRE 2025

21€

*Tartare de saumon à l'aneth
ou Quiche Lorraine*

—

Poulet sauté Chasseur

—

*Ananas flambés ou Choux
Chantilly
Cocktail du jour : Cosmopolitan
Mocktail : Pâtissez !*

04 NOVEMBRE 2025

21€

ITALIE

*Tortellini au pesto de courgette ou
Bruschetta de jambon de Parmes
aux tomates confites*

—

*Carré d'agneau en croûte de
Parmesan et jus d'agneau –
légumes grillés
(Découpe du carré au buffet)*

—

*Tiramisu ou Affogato
Cocktail du jour : Americano*

18 NOVEMBRE 2025

21€

ESPAGNE

Assortiment de tapas

—

*Coquelet contisé au chorizo et riz
façon Paella*

—

*Crème Catalane ou Salade d'agrumes
au miel et fruits secs
Cocktail du jour : Sangria ou Paloma*

Les Mardis

MIDI

25 NOVEMBRE 2025

ESPAGNE

21€

Assortiment de tapas

—

*Coquelet contisé au chorizo et riz
façon Paella*

—

*Crème Catalane ou Salade
d'agrumes au miel et fruits secs
Cocktail du jour : Sangria ou
Paloma*

02 DÉCEMBRE 2025

MENU NORDIQUE

21€

*Saumon gravlax, crème de raifort
OU Salade suédoise*

—

*Spare-ribs confits à la finlandaise,
pommes en champignon et légumes
de saison*

—

*Le dessert royal : le gâteau des
princesses : Prinsesstårta
Cocktail du jour : Espresso Martini*

09 DÉCEMBRE 2025

MENU NORDIQUE

21€

*Saumon gravlax, crème de raifort
OU Salade suédoise*

—

*Spare-ribs confits à la finlandaise,
pommes en champignon et
légumes de saison*

—

*Le dessert royal : le gâteau des
princesses : Prinsesstårta
Cocktail du jour : Vodka Fizz*

16 DÉCEMBRE 2025

MENU DE NOËL

21€

*Saint-Jacques flambées au Whisky,
embeurrée de choux vert au lard*

—

*Lotte rôtie au beurre
Purée de potimarron, chutney de
coing et légumes d'hiver*

—

*Irish coffe gourmand
Cocktail du jour :
Coupe de Champagne ou
Barbotage*

Les Mardis

MIDI

06 JANVIER 2026

21€

Assortiment : maki, sushi, sashimi

—

Wok de nouilles et légumes
sautées, porc caramel aux graines
de sésame

—

Perles de tapioca au lait de coco et
mangues ou Litchi flambés sur
glace pistache

Cocktail du jour : Manhattan

13 JANVIER 2026

21€

ASIE

Assortiment : maki, sushi, sashimi

—

Wok de nouilles et légumes
sautées, porc caramel aux graines
de sésame

—

Perles de tapioca au lait de coco
et mangues ou Litchi flambés sur
glace pistache

Cocktail du jour : Dry Martini

20 JANVIER 2026

21€

EXOTIQUE

Carpaccio de daurade, vinaigrette
à la passion et mangue

—

Escalope de bar au sésame et sa
garniture

—

Tarte en bande aux fruits exotiques
ou la coupe des îles

Cocktail du jour : Dark & Stormys



Les Mardis

MIDI

03 FÉVRIER 2026

LA MER

21€

*Saumon mariné au citron vert, féroce
d'avocat ou tomate aux crevettes*

—
Pilaf de fruits de mer

—
Ile flottante

Cocktail du jour : Blue Lagoon

10 FÉVRIER 2026

SAINT-VALENTIN

21€

Duchesse de saumon

—
OEuf craquant au jus de vin rouge

—
*Magret de canard laqué aux épices et
balsamique, purée de vitelottes*

—
*Pomme d'amour à la framboise et au jasmin
Cocktail du jour : French 75*

24 MARS 2026

EXAMEN

21€

4 TABLES DE 4 COUVERTS

4 TABLES DE 2 COUVERTS

Attention : pour les examens l'arrivée au restaurant
se fera à 12h00 et le service terminera à 14h00.

31 MARS 2026

EXAMEN

21€

3 TABLES DE 4 COUVERTS

3 TABLES DE 2 COUVERTS

Attention : pour les examens l'arrivée au restaurant
se fera à 12h00 et le service terminera à 14h00.



Les Mercredis

MIDI

19 SEPTEMBRE 2025

MENU

21€

Melon à l'italienne
Gnocchi à la parisienne

—
Fricassée de volaille, riz pilaf
Endives au gratin
Pommes frites

—
Crème renversée au caramel
Tuiles aux amandes

01 OCTOBRE 2025

MENU

21€

Nage de moules, crème de petit pois

Gaspacho glcé andalou

—
Sale meunière pommes persillées duo
carotte et panais
ou

Magret de canard à l'orange pomme
gaufrette

—
Tiramisu abricot - spéculoos
Crêpes Suzette



08 OCTOBRE 2025

MENU

21€

Nage de moules, crème de petit
pois

Gaspacho glcé andalou

—
Sale meunière pommes persillées
duo carotte et panais
ou

Magret de canard à l'orange
pomme gaufrette

—
Tiramisu abricot - spéculoos
Crêpes Suzette

Les Mercredis

MIDI

15 OCTOBRE 2025

MENU

21€

Papillote de merlan sauce Hollandaise

Tartare de saumon

Croquette de crevettes sauce tartare

—

*Carbonade flamande pommes
boulangère*

*Cassolette de rognons de veau à la
Baugé*

Tagliatelles maison au beurre

—

*Forêt noire revisitée
St Honoré*

05 NOVEMBRE 2025

MENU

21€

Papillote de merlan sauce Hollandaise

Tartare de saumon

Croquette de crevettes sauce tartare

—

*Carbonade flamande pommes
boulangère*

*Cassolette de rognons de veau à la
Baugé*

Tagliatelles maison au beurre

—

*Forêt noire revisitée
St Honoré*

12 NOVEMBRE 2025

MENU

21€

*Quinoa féta poivrons à la menthe
façon taboulé*

*Cassolette de choux de Bruxelles, fruits
secs aux amandes, sauce légumière*

—

*Wok de courgette aux épices et
semoule (curcuma, gingembre)*

Curry thai de carotte, riz pilaf

—

*Gâteau chocolat courgette
Panna cotta au potiron et à la fève de
Tonka*

19 NOVEMBRE 2025

MENU

21€

*Quinoa féta poivrons à la menthe
façon taboulé*

*Cassolette de choux de Bruxelles,
fruits secs aux amandes, sauce
légumière*

—

*Wok de courgette aux épices et
semoule (curcuma, gingembre)*

Curry thai de carotte, riz pilaf

—

*Gâteau chocolat courgette
Panna cotta au potiron et à la fève
de Tonka*

Les Mercredis

MIDI

26 NOVEMBRE 2025

MENU

21€

Jambon serrano et ses tartines à l'ail

Crème Andalouse

—

Entrecôte snackée sauce tomate

Risotto Milanais

—

Fish and chips, purée de petit pois à la menthe sauce tartare

—

Strudel aux pommes flambé

Sorbet pomme

Gauffres chaudes liégeoise - glace vanille

Sauce chocolat

03 DÉCEMBRE 2025

MENU

21€

Jambon serrano et ses tartines à l'ail

Crème Andalouse

—

Entrecôte snackée sauce tomate

Risotto Milanais

—

Fish and chips, purée de petit pois à la menthe sauce tartare

—

Strudel aux pommes flambé

Sorbet pomme

Gauffres chaudes liégeoise - glace vanille

Sauce chocolat



Les Mercredis

MIDI

10 DÉCEMBRE 2025

MENU

21€

Crème d'ail fumé à l'oeuf poché et
croustons

Buffet de charcuteries

—
Pavés de merlu u pesto de mâche
Nantaise, écrasé de pomme de terre au
beurre Echiré,
Dôme de chou-fleur sauce hollandaise

Mignon de porc braisé sauce Satay riz
pilaf

—
Crumble poires-pommes, crème anglaise
à la cannelle

Bavarois framboise coulis de fruits rouges

17 DÉCEMBRE 2025

MENU

21€

Crème d'ail fumé à l'oeuf poché et croustons

Buffet de charcuteries

—
Pavés de merlu u pesto de mâche Nantaise,
écrasé de pomme de terre au beurre Echiré,
Dôme de chou-fleur sauce hollandaise

Mignon de porc braisé sauce Satay riz pilaf

—
Crumble poires-pommes, crème anglaise à
la cannelle

Bavarois framboise coulis de fruits rouges

7 JANVIER 2026

MENU

21€

Gnocchi à la romaine

Bruschetta salade de jeunes pousses

Calamars frits à la romaine

—
Osso bucco à la milanaise et
tagliatelles maison
Lasagne saumon et épinard

—
Panna cotta aux fruits rouges

Pêche flambées au limoncello

14 JANVIER 2026

MENU

21€

Gnocchi à la romaine

Bruschetta salade de jeunes pousses

Calamars frits à la romaine

—
Osso bucco à la milanaise et tagliatelles
maison

Lasagne saumon et épinard

—
Panna cotta aux fruits rouges

Pêche flambées au limoncello

Les Mercredis

MIDI

21 JANVIER 2026

21€

MENU

Accras de morue, sauce chien
Cocktail d'avocat et crevettes au
pamplemousse

—

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

—

Coupe des îles
ou

Carpaccio d'ananas au
sirop d'hibiscus

28 JANVIER 2026

21€

MENU

Accras de morue, sauce chien
Cocktail d'avocat et crevettes au
pamplemousse

—

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

—

Coupe des îles

Carpaccio d'ananas au sirop
d'hibiscus

04 FÉVRIER 2026

21€

Oeufs pochés à la Bourguignonne

Saucisson brioché, sauce porto

—

Fricassé de lapin au chou vert -
pommes fondantes

Selle d'agneau farcie jardinière
de légumes

—

Crêpes flammbées au grand
marnier

04 FÉVRIER 2026

21€

Oeufs pochés à la Bourguignonne

Saucisson brioché, sauce porto

—

Fricassé de lapin au chou vert -
pommes fondantes

Selle d'agneau farcie jardinière de
légumes

—

Crêpes flammbées au grand marnier

Les Jeudis

SOIR

6 NOVEMBRE 2025

TERROIRS DE FRANCE

21€

Flammekueche

*Soupe de poissons aux saveur
provençales*

Cassoulet

La gourmandise du mineur

13 NOVEMBRE 2025

TERROIRS DE FRANCE

21€

Flammekueche

*Soupe de poissons aux saveur
provençales*

Cassoulet

La gourmandise du mineur

18 DÉCEMBRE 2025

LA MER

21€

Gravlax de dorade aux agrumes

*Saumon fumé, crème aux herbes
fraîches et toasts*

*Pavé de sandre, fondue de
poireaux, riz pilaff et sa sauce à
la vanille*

*Brioche perdue sauce au
caramel et beurre salé*

08 JANVIER 2026

LA MER

21€

Gravlax de dorade aux agrumes

*Saumon fumé, crème aux herbes
fraîches et toasts*

*Pavé de sandre, fondue de
poireaux, riz pilaff et sa sauce à la
vanille*

*Brioche perdue sauce au caramel
et beurre salé*

12 FÉVRIER 2026

BISTROT

21€

Raviole à la crème de parmesan

Planche de charcuteries

*Jarret de porc confit au miel et
thym, duo de carottes glacées,
gratin dauphinois*

*Trate tatin flambée, sauce
Chantilly*

Les Jeudis

SOIR

05 MARS 2026

BISTROT

21€

Raviole à la crème de parmesan

—

Planche de charcuteries

—

*Jarret de porc confit au miel et
thym, duo de carottes glacées, gratin
dauphinois*

—

Truite tatin flambée, sauce Chantilly



Les Vendredis

MIDI

19 SEPTEMBRE 2025

MENU

19€

*Melon à l'italienne
Gnocchi à la parisienne*

—

*Fricassée de volaille, riz pilaf
Endives au gratin
Pommes frites*

—

*Crème renversée au caramel
Tuiles aux amandes*

26 SEPTEMBRE 2025

MENU

19€

*Melon à l'italienne
Gnocchi à la parisienne*

—

*Fricassée de volaille, riz pilaf
Endives au gratin
Pommes frites*

—

*Crème renversée au caramel
Tuiles aux amandes*

03 OCTOBRE 2025

MENU

19€

*Rillettes de thon, salade
croquante et herbes fraîche
Flamiche au Mont des cats*

—

*Côtes de porc charcutière
Duo de purée et choux de
Bruxelles à l'ail
Rognon de veau flambé en
Genièvre,
Tagliatelles au beurre*

—

*Pain perdu, glace chicorée
ou Tarte aux pommes*



Les Vendredis

MIDI

10 OCTOBRE 2025

MENU

19€

*Rillettes de thon, salade croquante
et herbes fraîche*

Flamiche au Mont des cats

—

*Côtes de porc charcutière
Duo de purée et choux de
Bruxelles à l'ail*

*Rognon de veau flambé en
Genièvre,
Tagliatelles au beurre*

—

*Pain perdu, glace chicorée
ou Tarte aux pommes*

07 NOVEMBRE 2025

MENU

19€

Potage Julienne Darblay

Potage cultivateur

Potage saint germain

Gratinée à l'oignon

—

*Waterzoi de volaille à la gantoise
Steack sauté Bercy Pommes miettes
flan de brocolis*

—

*Dame blanche
ou Carpaccio d'ananas frais, glace
vanille*



14 NOVEMBRE 2025

MENU

19€

Potage Julienne Darblay

Potage cultivateur

Potage saint germain

Gratinée à l'oignon

—

*Waterzoi de volaille à la gantoise
Steack sauté Bercy Pommes miettes
flan de brocolis*

—

*Dame blanche
ou Carpaccio d'ananas frais,
glace vanille*

Les Vendredis

MIDI

23 JANVIER 2026



EXAMEN

19€

4 TABLES DE 4 COUVERTS

Quiche lorraine

—

Carbonnade flamande,
gaufres de pomme de terre
Endives braisées

—

Salade de fruits frais

30 JANVIER 2026



EXAMEN

19€

TABLE DE 4 COUVERTS

Quiche lorraine

—

Carbonnade flamande,
gaufres de pomme de terre
Endives braisées

—

Salade de fruits frais

06 FÉVRIER 2026

MENU

19€

Soupe savoyarde au caillou
Jambon cru, mesclun de salade

—

Mignon de porc au beaufort
Gratin de blette, et Crozets
Truite de lac au vin de savoie
Pomme vapeur

—

Tarte aux myrtilles
ou Gâteau aux noix, crème
anglaise à la chartreuse



Les Vendredis

MIDI

06 MARS 2026

MENU

19€

Tartare de saumons
Oeufs farcis Chimay

—

Mixed grill pommes allumettes
Entrecote snackée sce Choron
Pommes Darphin tomate provençale

—

Poire pochée au vin rouge,
Crème surprise

13 MARS 2026

MENU

19€

Tartare de saumons
Oeufs farcis Chimay

—

Mixed grill pommes allumettes
Entrecote snackée sce Choron
Pommes Darphin tomate provençale

—

Poire pochée au vin rouge,
Crème surprise

20 MARS 2026

MENU

19€

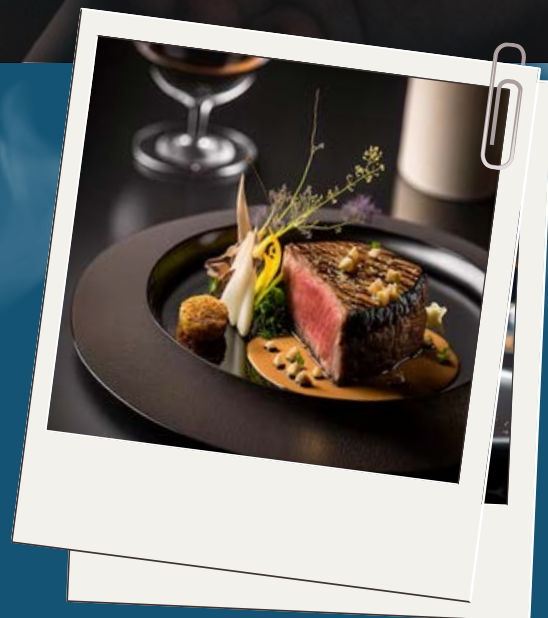
Cocktail de crevettes aux agrumes
Croustade de poisson au beurre
Nantais

—

Dadine de poisson sur lit de
poireaux, sauce cidre,
pommes à l'anglaise
Carré de porc poêlé,
garniture fleuriste

—

Tarte aux pommes sauce
caramel et beurre
ou Poire belle Hélène



Les Vendredis

MIDI

27 MARS 2026

MENU

19€

Cocktail de crevettes aux
agrumes
Croustade de poisson au beurre
Nantais

—
Dadine de poisson sur lit de
poireaux, sauce cidre, pommes à
l'anglaise

Carré de porc poêlé, garniture
fleuriste

—
Tarte aux pommes sauce caramel
et beurre
ou Poire belle Hélène

03 AVRIL 2026

MENU

19€

Oeufs mollets Florentine
ou Salade niçoise

—
Tagliatelles maison aux deux
saumons
ou Fish and chips sauce tartare

—
Tarte Tatin
ou Pêche flambées

10 AVRIL 2026

MENU

19€

Oeufs mollets Florentine
ou Salade niçoise

—
Tagliatelles maison aux deux
saumons
ou Fish and chips sauce tartare

—
Tarte Tatin
ou Pêche flambées



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

40€

19 SEPTEMBRE 2025



PETITS CHEFS

(BOISSONS COMPRISES)

44€

26 SEPTEMBRE 2025



**À LA RENCONTRE DES FROMAGES
DE NOS RÉGIONS**

(BOISSONS COMPRISES)

50€

03 OCTOBRE 2025



DESTINATION TORONTO

(BOISSONS COMPRISES)

44€

10 OCTOBRE 2025



RETOUR DES VENDANGES

(BOISSONS COMPRISES)

48€

07 NOVEMBRE 2025



VIVA ESPAGNA

(BOISSONS COMPRISES)

55€

14 NOVEMBRE 2025



CUISINES ET VINS DU MONDE

(BOISSONS COMPRISES)

Les Vendredis

SOIR

REPAS GASTRONOMIQUE

38€

21 NOVEMBRE 2025



SOIRÉE APEL

(BOISSONS COMPRISES)

52€

12 DÉCEMBRE 2025



SOIRÉE CHAMPAGNE

(BOISSONS COMPRISES)

50€

09 JANVIER 2026



SCOTCH, BRANDY & COMPAGNY

(BOISSONS COMPRISES)

52€

16 JANVIER 2026



SOIRÉE CHAMPAGNE

(BOISSONS COMPRISES)

44€

23 JANVIER 2026



CARNAVAL DE VENISE

(BOISSONS COMPRISES)

44€

30 JANVIER 2026



ORIENT EXPRESS

(BOISSONS COMPRISES)

Les Vendredis

SOIR

REPAS GASTRONOMIQUE



44€

06 FÉVRIER 2026



BREIZH MA BRO

(BOISSONS COMPRISES)



44€

13 MARS 2026

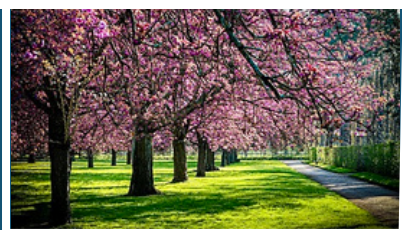


LES JARDINS DE SAKURA

(BOISSONS COMPRISES)

44€

20 MARS 2026



**LE PRINTEMPS
DES POÈTES**

(BOISSONS COMPRISES)



44€

27 MARS 2026



**CROISIÈRE SUR LE
NORMANDIE**

(BOISSONS COMPRISES)



44€

03 AVRIL 2026



CÔTE ET MER

(BOISSONS NON COMPRISES)