



LA PROVIDENCE  
UNITÉ FORMATION APPRENTISSAGE

# Restaurant **LE BISTRONOME**



**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**

**NOUS CONTACTER**

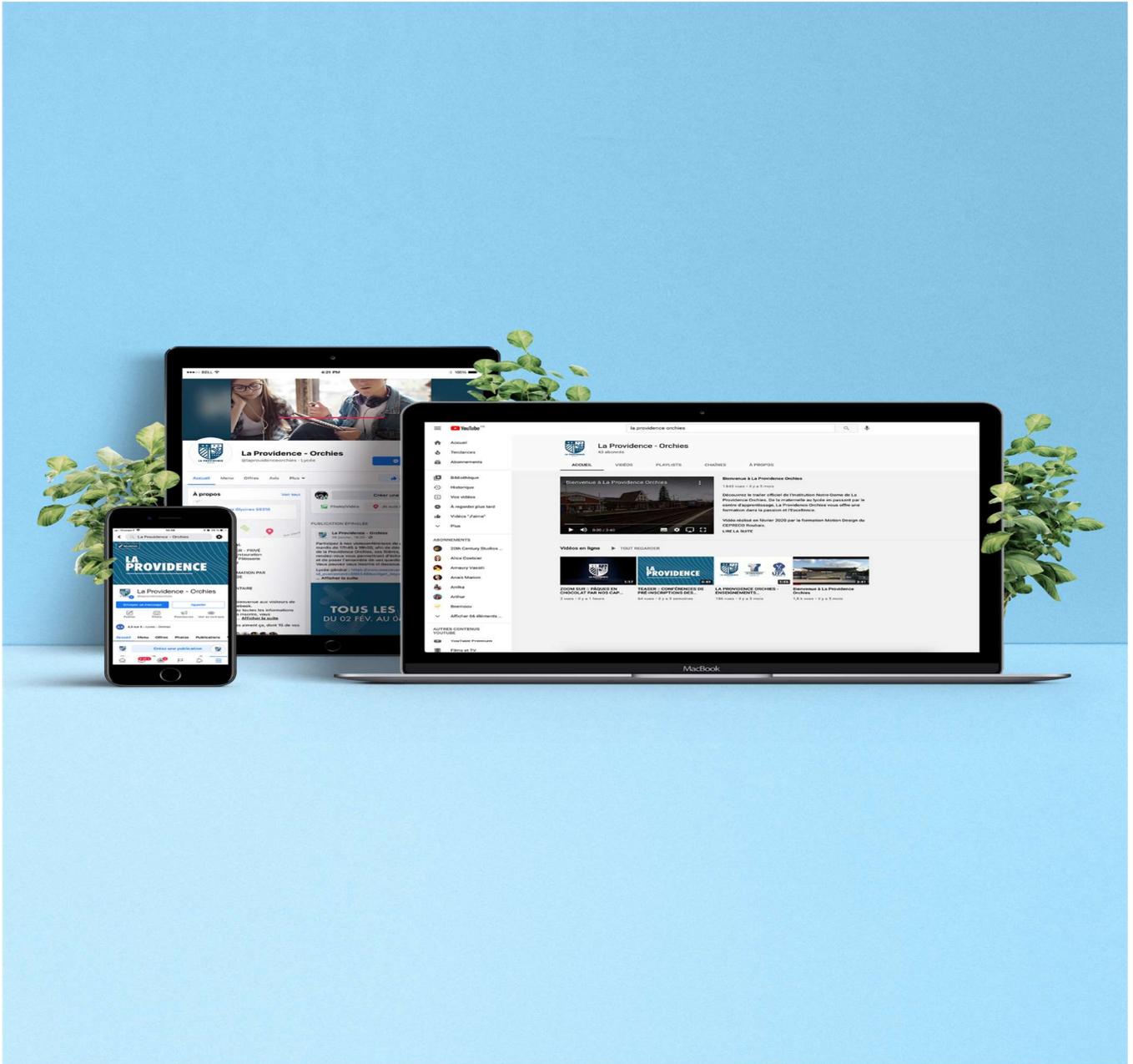
03 20 41 10 40

**ADRESSE**

38 RUE JULES FERRY  
59310 ORCHIES

# MENU

## Le Bistronome



Suivez-nous !



La Providence - Orchies



ufalaprovidence\_orchies

## SEPTEMBRE :

### **Lundi 29 septembre 2025**

Entrée : Assiette de charcuteries  
Plat : Darne de saumon, sauce Hollandaise  
Dessert : Tartelette aux fruit..... 19€

### **Mardi 30 septembre 2025**

Entrée : Œuf mimosa  
Plat : Ballotines de saumon sauce vin blanc, purée de carottes et courgettes farcies  
Dessert : Crème caramel .....19€

## OCTOBRE :

### **Mercredi 1er Octobre 2025**

Entrée : Œuf mollet à la Florentine  
Plat : Bœuf bourguignon, pommes frites  
Dessert : Œuf à la neige et ses cheveux d'ange.....19€

### **Lundi 06 Octobre 2025**

Entrée : Cocktail de crevettes  
Plat : Veau Marengo, Tagliatelle  
Dessert : Ile Flottante..... 21€

### **Mardi 07 Octobre 2025**

Entrée : Assiette nordique  
Plat : Carré de porc, gratin dauphinois  
Dessert : Choux chantilly.....21€

### **Mercredi 08 Octobre 2025**

Entrée : Œuf meurette  
Plat : Dos de cabillaud sauce armoricaine  
Dessert : Faiselle aux fruits rouges.....19€

# MENU

*Le Bistronome*

## Lundi 13 Octobre 2025

Entrée : Tarte fine aux fromages  
Plat : Poulet sauté chasseur, légumes glacés  
Dessert : Fromage blanc, coulis de fruits rouges .....19€

## Mardi 14 Octobre 2025

Entrée : Pissaladière  
Plat : Bavette grillée, pommes croquette, petits pois à la française  
Dessert : Génoise, crème anglaise.....19€

## Mercredi 15 Octobre 2025

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..... 21€

## Mardi 21 Octobre 2025

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

## NOVEMBRE :

### Semaine Hauts de France

## Lundi 03 Novembre 2025

Entrée : Aumônière au Mont des cas  
Plat : Carbonade Flamande, frite, tatin d'endives mimolette  
Assiette de fromages affinés du Nord  
Dessert : Tarte au sucre .....21€

## Mardi 04 Novembre 2025

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

# MENU

## Le Bistronome

### Mercredi 05 Novembre 2025

Entrée : Croustade de moules à la réunionnaise  
Plat : Sole meunière, riz safrané et tians de légumes  
Dessert : Ananas flambé.....21€

### Mercredi 12 Novembre 2025

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

### Lundi 17 Novembre 2025

Entrée : Allumettes au fromage  
Plat : Goujonnette de merlan, sauce tartare, pomme vapeur  
Dessert : Ananas flambé .....19€

### Mardi 18 Novembre 2025

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

### Mercredi 19 Novembre 2025

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

### Lundi 24 Novembre 2025

Entrée : Assiette de poissons fumés  
Plat : Poulet rôti, gratin dauphinois  
Dessert : Tarte chocolat..... 21€

### Mardi 25 Novembre 2025

Entrée : Goujonnettes de sole sauce tartare  
Plat : Navarin d'agneau et petits légumes  
Dessert : Plateau de fromages .....21€

# MENU

## Le Bistronome

### Mercredi 26 Novembre 2025

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..... 19€

## DECEMBRE :

### Lundi 1er Décembre 2025

Entrée : Velouté de châtaignes au foie gras  
Plat : Côte de porc charcutière, purée de pois cassés  
Dessert : Assiette de fruits exotiques..... 21€

### Mardi 02 Décembre 2025

Entrée : Tomates confites tzatziki  
Plat : Filet de lieu snacké au beurre blanc, écrasé de pommes de terre et flan aux champignons  
Dessert : Gratin de fruits..... 19€

### Mercredi 03 Décembre 2025

Entrée : Coupe Florida  
Plat : Poulet rôti aux saveurs de thym frais  
Dessert : Gâteau basque aux cerises ..... 19€

### Lundi 08 Décembre 2025

Entrée : Assiette de saumon fumé et ses toasts  
Plat : Escalope de veau à la crème, pomme croquettes, jardinière  
Dessert : Tarte fine aux pommes..... 21€

### Mardi 09 Décembre 2025

Entrée : Beignet de gambas et salade de choux blanc à la coriandre  
Plat : Bœuf bourguignon, pomme paille  
Dessert : Crêpes flambées..... 21€

### Mercredi 10 Décembre 2025

Entrée : Huîtres chaudes à l'échalotte en sabayon  
Plat : Médallions de lotte sauce bordelaise, légumes grillés  
Dessert : Pruneaux flambés, glace vanille ..... 19€

## JANVIER :

### **Lundi 05 Janvier 2026**

Entrée : Potage saint germain aux croutons  
Plat : Bœuf bourguignon et pommes noisettes  
Dessert : Pommes flambées..... **19€**

### **Mardi 06 Janvier 2026**

Entrée : Rouleau de printemps sauce gingembre  
Plat : Jarret de veau façon pot au feu, pommes de terre  
Dessert : Œuf à la neige, crème anglaise ..... **21€**

### **Mercredi 07 Janvier 2026**

Entrée : Œuf poché façon Henri IV  
Plat : Entrecôte grillé au beurre de roquefort, pommes dauphine  
Dessert : Crêpe Suzette..... **21€**

### **Lundi 12 Janvier 2026**

Entrée : Crêpes picarde  
Plat : Ballotine de saumon sauce D'ulcérée, gratin de blettes, pomme de terre  
Dessert : Crêpe suzette ..... **21€**

### **Mardi 13 Janvier 2026**

Entrée : Soupe à l'oignon  
Plat : Burger maison frites fraîches  
Dessert : Coupe glacée des îles ..... **19€**

### **Mercredi 14 Janvier 2026**

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..... **21€**

### **Lundi 19 Janvier 2026**

Entrée : Tartare de poisson  
Plat : Poulet sauté chasseur  
Dessert : Tartelette framboise pistache ..... **21€**

# MENU

## Le Bistronome

### Mardi 20 Janvier 2026

Entrée : Potage potimarron, châtaignes caramélisées  
Plat : Ragout de lapin trompettes de la mort, ratatouille pomme vapeur  
Dessert : Beignets de pomme .....21€

### Mercredi 21 Janvier 2026

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

### Lundi 26 Janvier 2026

Entrée : Tartare à l'italienne  
Plat : Estouffade provençale  
Dessert : Choux chantilly ..... 19€

### Mardi 27 Janvier 2026

Entrée : Quiche  
Plat : Filet de sole bonne femme, tian de légumes et purée de patates douces  
Dessert : Tarte au sucre .....21€

### Mercredi 28 janvier 2026

Entrée : Assiette nordique  
Plat : Lapin sauté au cidre de Cornouailles, garniture Grand-mère  
Dessert : Bavarois à la pomme bretonne meringue ..... 21€

## FEVRIER :

### Lundi 02 Février 2026

Entrée : Carpaccio de bœuf  
Plat : Carré d'agneau rôti, pommes cocotte  
Plateau de fromage..... 21€

### Mardi 03 Février 2026

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

# MENU

## Le Bistronome

### Mercredi 04 Février 2026

Entrée : Salade bretonne (mâche, crevette et fond d'artichaut)  
Plat : Poulet sauce Duroc, oignons rouges en feuille de brick, pomme fondante et laitue braisée  
Dessert : Bavaois rubané et sa tuile à l'orange ..... 19€

### Lundi 09 Février 2026

Entrée : Duo de rilette  
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, Riz pilaf  
Dessert : Bavaois rubanais.....21€

### Mardi 10 Février 2026

Entrée : Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocats  
Plat : Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes et crémeux de patate douce  
Dessert : Mousseline aux fruits façon Pavlova .....21€

### Mercredi 11 Février 2026

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€

### Lundi 16 Février 2026

Entrée : Avocat crevettes  
Plat : Sole bonne femme, pomme vapeur, carotte vichy  
Dessert : Millefeuille ..... 21€

### Mardi 17 Février 2026

Entrée : Saucisson brioché sauce porto  
Plat : Émincé de bœuf paprika, pomme purée  
Dessert : Crémeux citron .....21€

## MARS :

### **Lundi 02 Mars 2026**

Entrée : Velouté julienne d'arblay  
Plat : Filet de sandre en croûte, Pomme vapeur courgettes  
Dessert : Ananas frais..... 21€

### **Mardi 03 Mars 2026**

Entrée : Gaspacho andalou  
Plat : Tournedos sauce châtelaine  
Dessert : Dame blanche ..... 19€

### **Mercredi 04 Mars 2026**

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 ..... 19€

### **Lundi 09 Mars 2026**

Plat : Pavé de bœuf sauce choron ou béarnaise, frites  
Dessert : Café gourmand..... 21€

### **Mardi 10 Mars 2026**

Entrée : Tarte aux deux saumons  
Plat : Magret de canard au poivre vert, poêlée de champignon laitue braisée  
Dessert : Riz à l'impératrice ..... 21€

### **Mercredi 11 Mars 2026**

Entrée : Soupe de moules au curry  
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
Dessert : Tarte tatin ..... 21€

### **Lundi 16 Mars 2026**

Entrée : Mousse avocat  
Plat : Waterzoï de poisson  
Dessert : Clafouti ..... 21€

# MENU

## Le Bistronome

### Mardi 17 Mars 2026

Entrée : Pizza  
Plat : Dos de cabillaud aux herbes, sauce vin blanc, poêlée de légumes  
Dessert : Salade de fruits frais ..... 19€

### Mercredi 18 Mars 2026

Entrée : Croustade d'asperges sauce mousseline  
Plat : Paupiette de volaille, lentilles vertes du Berry  
Dessert : Abricots flambés ..... 19€

### Lundi 23 Mars 2026

Entrée : Salade gourmande : endives comté noix pomme et roquette  
Plat : Bœuf Stroganoff  
Dessert : Tarte en bande.....21€

### Mardi 24 Mars 2026

Entrée : Salade du Ch'Nord  
Plat : Curry de poulet riz madras  
Dessert : Tarte crumble pomme rhubarbe ..... 21€

### Mercredi 25 Mars 2026

Entrée : Salade parisienne  
Plat : Tartare de bœuf, pommes allumettes  
Dessert : Œuf à la neige ..... 19€

### Lundi 30 Mars 2026

Plat : Papillotes de poisson, Riz  
Dessert : Café gourmand.....19€

### Mardi 31 Mars 2026

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€

## AVRIL :

### **Mercredi 1er Avril 2026**

Entrée :	Assiette nordique	
Plat :	Viennoise de barbue au beurre de poivrons, flan d'asperges et gâteau de pommes Elysées	
Dessert :	Opéra crème anglaise .....	21€

### **Mardi 07 Avril 2026**

Entrée :	Œuf mollés Saint Fiacre	
Plat :	Carré d'agneau primeur	
Dessert :	Tarte alsacienne .....	21€

### **Mercredi 08 Avril 2026**

Entrée :	Terrine maison aux aromates	
Plat :	Ragoût de lotte à la tomate, riz sauvage au basilic	
Dessert :	Ambrucciata aux zestes de citron .....	21€

### **Lundi 13 Avril 2026**

Entrée :	Asperges sauce mousseline	
Plat :	Faux-filet grillé sauce aigre douce, pommes pont neuf.....	21€

### **Mardi 14 Avril 2026**

Plat :	Caille en 2 cuissons, jus corsé, pommes croquettes	
Dessert :	Choux chantilly .....	21€

### **Lundi 27 Avril 2026**

Entrée :	Salade terre et mer	
Plat :	Poulet basquaise	
Dessert :	Gland à la vanille.....	21€

### **Mardi 28 Avril 2026**

Entrée :	Gaspacho de concombre et betterave, tuile au sésame	
Plat :	Ballotine de truite au vin rouge, navets glacés au porto	
Dessert :	Pannequet mangue-caramel .....	19€

### **Mercredi 29 Avril 2026**

Entrée :	Œuf mollet à la florentine	
Plat :	Dos de cabillaud à la graine de moutarde	
Dessert :	Œuf à la neige .....	19€

## MAI :

### **Lundi 04 Mai 2026**

Entrée : Oeuf mollet à la reine  
Plat : Escalope de saumon à l'oseille, tian de légumes purée  
Dessert : Fraises Melba..... 19€

### **Mardi 05 Mai 2026**

Entrée : Quiche au cheddar  
Plat : Duo de saumon grillé, beurre safrané à l'orange, carottes au miel  
Dessert : Sablé breton, crèmeux aux agrumes .....21€

### **Mercredi 06 Mai 2026**

Entrée : Salade de pommes de terre et saumon à l'aneth  
Plat : Carré d'agneau rôti  
Dessert : Crêpes flambées .....21€

### **Lundi 11 Mai 2026**

Entrée : Duo de tomates burrata  
Plat : Magret de canard sucré salé  
Dessert : Salade de fruits.....21€

### **Mardi 12 Mai 2026**

Entrée : Risotto à l'aneth et moules gratinées  
Plat : Mignon de porc en croûte  
Dessert : Eclairs au citron ..... 19€

### **Mercredi 13 Mai 2026**

Entrée : Médaillon de saumon Bellevue  
Plat : Aile de raie grenobloise, flan d'asperges, pommes persillées et légumes grillés  
Dessert : Ananas en gondole..... 21€

### **Lundi 18 Mai 2026**

Plat : Hamburger chips légume  
Dessert : Dame blanche..... 19€

\*\*\*\*\*

## RESERVATIONS

- Sur le site [ndpo.fr/restaurant](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 ne peuvent être changés et la prise de commande au restaurant se fait entre 12h00 et 12h45.

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