



LYCÉE PROFESSIONNEL ALAIN-FOURNIER

Alain-fournier
LYCÉE DES MÉTIERS
M E T Z



LE PATIO

RESTAURANT D'APPLICATION
Septembre 2021-Décembre 2021

13, Rue Emile Boilvin 57000 Metz
Ouvert les mardis, mercredis, jeudis et vendredis à partir de 12h

Réservation :

Tél : 03.87.65.42.15

Mail : hanesse22@gmail.com

De 8h à 11h les jours ouvrables hors vacances scolaires





Notre lycée a pour vocation de former des futurs cuisiniers et serveurs. Le restaurant d'application « Le Patio » est donc, avant tout, un lieu pédagogique où les élèves peuvent se confronter à la réalité de leur métier tout en bénéficiant directement de l'encadrement de leurs formateurs. L'ensemble des plats ainsi que le service sont réalisés par les élèves eux-mêmes. Toute l'équipe pédagogique compte sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les quelques inaptitudes professionnelles qui pourraient en découler occasionnellement. Nous vous remercions de votre collaboration à la formation des professionnels de demain.

Pour accéder au restaurant « Le Patio »

A pieds : rejoignez-nous par l'entrée principale, Rue Emile Boilvin Metz
En voiture : Présentez-vous à l'entrée des fournisseurs, Rue Gabriel Pierné pour bénéficier du stationnement gratuit sur le parking clients.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'entrée du restaurant.

A bientôt !



Face au Coronavirus, il existe des gestes simples pour préserver votre santé et celle de votre entourage



Lettre du chef d'établissement

Madame, Monsieur, chères et chers habitués du restaurant d'application du Lycée ALAIN-FOURNIER,

Dix, neuf, huit, sept... le compte à rebours est enclenché, les lycéens et les professeurs les préparant aux CAP « Cuisine » et « Hôtellerie, Cafés, Restaurant » (les métiers du Service) s'activent dans les cuisines et la salle de restaurant pour vous accueillir, dès le mercredi 22 septembre au « Patio », le restaurant d'application du Lycée ALAIN-FOURNIER.

A l'impatience habituelle des équipes de cuisine à chaque rentrée scolaire s'ajoute l'émotion de vous voir revenir après 18 mois de séparation, vous nos clients, devenus au fil du temps des visages familiers.

Nous vous souhaitons en bonne santé et vous assurons que nous mettons tout en œuvre pour vous garder ainsi. Les élèves qui vous serviront et leurs professeurs sont vaccinés et, pour quelque temps encore, dissimuleront leur habituel sourire derrière un masque chirurgical. Du gel hydro-alcoolique sera à votre disposition. De votre côté, nous vous demanderons comme tout restaurant de la métropole de bien vouloir présenter à votre arrivée votre pass-sanitaire.

Toutes ces mesures ne doivent pas nous et vous faire oublier que notre objectif cette année encore sera de permettre de passer un moment convivial et de régaler vos papilles.

Vous assurant la volonté de nos élèves et professeurs de faire tout leur possible pour vous satisfaire, je vous remercie par avance de votre participation à la formation de nos élèves.

Philippe DUCHESNE
Provisieur





Mercredi 22 Septembre

Velouté de potimarron au lait de coco

**

Escalope de volaille à la crème, Haricots verts et pommes sautées

**

Œuf à la neige

Objectifs :

- *Réaliser un velouté*
- *Sauter une viande*
- *Lier un velouté*
- *Confectionner une crème anglaise*
- *Monter des blancs en neige*

Jeudi 23 Septembre

Salade tomate-mozzarella, jambon cru, basilic

**

Piccata de volaille, pommes grenailles et légumes oubliés

**

Pomme au four et sa glace vanille

Objectifs :

- *Préparer des herbes aromatiques*
- *Aplatir, battre*
- *Paner à l'anglaise*
- *Réaliser un appareil à crème brûlée*
- *Sauter des pommes de terre*



Mercredi 29 septembre

Salade de chèvre-chaud

**

Poulet rôti au thym et au citron,
pomme au four et sa crème aux
herbes

**

Salade de fruits au thé vert

Objectifs :

- Tailler des fruits
- Brider une volaille
- Réaliser une cuisson rôti
- Réaliser une crème aromatisée
- Réaliser un coulis de fruits

Jeudi 30 septembre

Verrine à l'avocat et aux
crevettes, sauce cocktail

**

Hachis Parmentier, salade verte

**

Crumble aux fruits de saison,
glace vanille

Objectifs :

- Réaliser une sauce émulsionnée
- Réaliser une purée de pommes de terre
- Sauter de la viande
- Cuire un gratin
- Tailler des fruits en macédoine



Mercredi 6 octobre

Montgolfière de la mer

**

Escalope de veau viennoise et gratin dauphinois

**

Financier aux fruits d'automne, crème anglaise

Objectifs :

- *Cuire de la pâte feuilletée*
- *Sauter une viande*
- *Réaliser un jus de rôti*
- *Réaliser une pâte sablée*

Jeudi 7 octobre

Salade vosgienne et lard paysan

**

Cordon bleu, pommes de terre rôties, haricots sautés

**

Tarte aux figues façon tatin

Objectifs :

- *Cuire à l'anglaise*
- *Réaliser une pâte brisée*
- *Sauter une viande*
- *Sauter un légume*
- *Réaliser un beurre aromatisé*



SEMAINE DU GOUT*

Mercredi 13 octobre

Tartare de légumes fumés, chip's de
bacon

**

Ballottine de volaille aux champignons,
pomme suédoise

**

Chaud froid de mirabelles

Objectifs :

- *Taille en brunoise*
- *Farcir une viande*
- *Flamber des fruits*
- *Fumer un légume*
- *Réaliser des chip's de viande*

Jeudi 14 octobre

Tartare de saumon et crème de
raifort

**

Risotto de fruits de mer à l'encre
de sèche

**

Tartelette automnale

Objectifs :

- *Tailler un poisson*
- *Réaliser une crème fouettée*
- *Cuire un riz risotto*
- *Réaliser une pâte sablée*





Mercredi 20 octobre

Tartare de thon à l'aneth et au vinaigre balsamique blanc

**

Mignon de porc, moutarde à l'ancienne
Écrasée de pommes de terre, Pois gourmands à l'ail

**

Crème brûlée à la violette

Objectifs :

- *Détailler et couper un poisson en tartare au couteau*
- *Détailler de la viande*
- *Pocher à l'anglaise*
- *Réaliser un appareil à crème brûlée*

Jeudi 21 octobre

Gnocchis à la parisienne

**

Choucroute de la mer

**

Mousse choco-tonka, poire pochée et tuile au spéculoos

Objectifs :

- *Réaliser une pâte à choux*
- *Pocher une pâte à choux*
- *Réaliser une béchamel*
- *Réaliser une mousse*
- *Pocher du poisson*



Mardi 9 novembre

Bruschetta de légumes

**

Médailon de porc au romarin et pomme
en robe des champs

**

Feuilleté à la poire et caramel aux épices

Objectifs :

- Réaliser une crème pâtissière
- Détailler de la viande
- Aromatiser une viande
- Monter un feuilleté
- Rôtir des légumes

Mercredi 10 novembre

Oeuf mollet frit et crème de bacon

**

Emincé de dinde au curry, riz
créole

**

Moelleux au chocolat à la
mangue, glace au lait

Objectifs :

- Réaliser un œuf mollet
- Découpe d'une viande
- Cuisson d'un riz
- Paner à l'anglaise et frire
- Réaliser une crème fouettée aromatisée



Vendredi 12 novembre

Velouté de butternut au curry et lait de coco
**

Bœuf bourguignon, spaetzles fraîches
**

Tiramisu cacao amer et griotte

Objectifs :

- Réaliser un ragoût à brun
- Réaliser des pâtes fraîches
- Lier une sauce
- Monter un dessert

Mardi 16 novembre

Feuilleté d'œuf brouillé portugaise
**

Ballottine de volaille aux fruits secs, pommes dauphines et poêlée d'automne
**

Sabayon ananas et sorbet

Objectifs :

- Assurer un service de brasserie
- Prendre des commandes et les transmettre
- Accueillir et participer à la prise en charge du client
- Réaliser un appareil à sabayon

Mercredi 17 novembre

Assortiment de gougère

**

Black burger

**

Soupe de fruits rouges et sorbet

Objectifs :

- Réaliser une sauce Mornay
- Monter un burger
- Mixer des fruits
- Frire des pommes de terre



Jeudi 18 novembre

Beaujolais nouveau

Planche de charcuterie

**

Estouffade de bœuf et pommes de terre rôties

**

Poires pochées, réduction de vin blanc

Objectifs :

- Dresser une entrée à partager
- Réaliser un ragout à brun
- Pocher un fruit
- Réaliser une réduction sucrée





Mardi 23 novembre

Aubergine en 3 façons

**

Cabillaud en écaille de chorizo, tomates rôties et riz pilaf

**

Tartelette citron meringuée

Objectifs :

- Griller un légume
- Cuisson d'un riz pilaf
- Réaliser une meringue italienne
- Pocher un poisson

Mercredi 24 novembre

Quiche Lorraine

Blanquette de veau, pommes à l'anglaise

Choux à la crème

Objectifs :

- Réaliser un ragout à blanc
- Cuire à l'anglaise
- Réaliser un appareil à crème prise
- Garnir un chou
- Réaliser un glaçage



Jeudi 25 novembre

Cappuccino de petits pois, Chantilly aux lardons
**

Bœuf stroganoff
**

Tarte fine aux pommes - Glace à la vanille

Objectifs :

- *Utiliser un siphon*
- *Cuire une pâte feuilletée à blanc*
- *Réaliser un caramel*
- *Réaliser une crème fouettée infusée*

Vendredi 26 novembre

Oeuf mimosa
**

Poulet rôti, jus au thym
Jardinière de légumes et pommes miettes
**

Café gourmand

Objectifs :

- *Cuire des œufs*
- *Réaliser un jus à glace*
- *Cuisson à l'anglaise*
- *Réaliser un sirop (puncher, pocher)*



Mercredi 1 décembre

Mardi 30 novembre

Amuse – bouche

**

Quiche aux deux saumons et poireaux

**

Filet de bœuf basse température, sauce
Madère, pommes duchesses et poêlée
hivernale

**

Fromages

**

Pomme d'amour de Noël

Objectifs :

- Réaliser une cuisson basse température
- Réaliser une pomme Duchesse
- Sauter des légumes
- Réaliser un sirop coloré

Amuse – bouche

**

Saumon gravlax et crème de
Raifort

**

Magret de canard aux épices,
gratin dauphinois

**

Fromages

Paris Brest choco Passion

Objectifs :

- Réaliser une crème princesse
- Laquer une viande
- Fumer un poisson
- Valoriser les invendus



Jeudi 2 décembre

Amuse-bouche

**

Duo de poissons fumés sur lit de fraîcheur,
Sauce agrumes

**

Filets de rougets à l'infusion d'oranges
sanguines et romarin, millefeuille de légumes

**

Fromages

**

Carpaccio ananas aux poivres Thimut

Objectifs :

- Fumer un poisson
- Réaliser une infusion d'agrumes
- Tailler en carpaccio
- Cuire un blanc une pâte feuilletée



Mardi 7 décembre

Amuse – bouche

**

Raviole de crevettes, bouillon crémé

**

Suprême de pintade aux
champignons, endives caramélisées,
pommes vitelottes

**

Fromages

**

Poire aux épices de Noël et chocolat

Objectifs :

- Réaliser une pâte à raviole
- Réaliser un bouillon de légumes
- Réaliser une cuisson braisée
- Réaliser une sauce chocolat
- Pocher un fruit



Mercredi 8 décembre

Amuse – bouche

**

Magret fumé maison au piment
« Chipotle », mesclun

**

Souris d'agneau confite, purée de
vitelotte, petits légumes

**

Fromages

Soufflé glacé à l'ananas et sa sauce
caramel passion

Objectifs :

- Fumer une viande
- Confire une viande
- Réaliser une purée
- Réaliser un appareil à bombe
- Réaliser un caramel aromatisé



Jeudi 9 décembre

Amuse-bouche

**

Potage de Mère Gothel

**

Ballottine de poulet fermier, Sauce
réduite à la fleur de houblon,
pommes suédoises, poêlée de
champignons et purée de
châtaignes

**

Fromages

**

Dessert tout pommes

Objectifs :

- Réaliser une sauce réduite à glace
- Variation autour d'un fruit
unique
- Cuisson de légumes oubliés
- Réaliser une cuisson combinée



Vendredi 10 décembre

Amuse-bouche

**

Foie gras maison, chutney mirabelles et quetsches, pain d'épices

**

Mignon de veau cuisson basse température, purée de patates douces au comté, riz noir croustillant

**

Fromages

**

Omelette norvégienne

Objectifs :

- Réaliser une meringue
- Réaliser du foie gras
- Cuisson du riz
- Flamber un dessert



Mardi 14 décembre

Amuse-bouche

**

Croustade de pétoncle, poivre citronné et bouillon aux agrumes

**

Filet mignon de veau, sauce périgieux, Polenta aux trompettes

**

Fromages

**

Bûche de Noël

Objectifs :

- Utiliser la feuille de brick
- Cuisson d'une semoule
- Réaliser un bavarois
- Réaliser une sauce liée



Mercredi 15 décembre

Amuse-bouche

**

Foie gras poêlé, pomme et poire rôties

**

Carré d'agneau persillé, jus réduit, petits légumes

**

Fromages

**

Pavlova aux fruits exotiques

Objectifs :

→ *Cuisson d'un abat*

→ *Désosser un carré*

→ *Réaliser une meringue française*

→ *Sauter des fruits*



Jeudi 16 décembre

Amuse-bouche

**

Carpaccio de Saint-Jacques, Chantilly au citron

**

Côtelettes d'agneau sautées, ail en chemise, pistou de roquette

Millefeuille de pommes de terre et artichauts

**

Fromages

**

Dôme à la bergamote et biscuit rose de Reims

Objectifs :

→ Réaliser une mousse de fruits collée

→ Cuisson « en chemise »

→ Sauter une viande

→ Réaliser une pâte à biscuit

**BONNES FETES DE FIN
D'ANNEE**