

Flashez et
réservez



L'Avenue

RESTAURANT D'APPLICATION

2025

2026

Avenue de la Basilique - 14440 DOUVRES-LA-DÉLIVRANDE - 02 31 36 12 12

Réservation la veille au plus tard



Sommaire

- **Semaine 40** du 29 septembre au 3 octobre 5
- **Semaine 41** du 6 au 10 octobre 6
- **Semaine 42**  du 13 au 17 octobre 7
- **Semaine 45** et 46 du 3 au 14 novembre..... 9
- **Semaine 47** du 17 au 21 novembre..... 11
- **Semaine 48** du 24 au 21 novembre..... 13
- **Semaine 49** du 1^{er} au 5 décembre 15
- **Semaine 50** du 8 au 12 décembre 17
- **Semaine 51** du 15 au 19 décembre 19

Le fonctionnement du restaurant pédagogique suit les directives de la note de service 95 249 du Bulletin Officiel no 43 du 23 novembre 1995 :
« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s’expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d’application. Les prix demandés n’intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »
De même certains mets ou produits peuvent exceptionnellement être remplacés pour des raisons pédagogiques ou défaut de livraison.



Semaine 40

LUNDI 29 SEPTEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Fin d'été gourmande

- . Quiche chèvre et tomate saladette colorée
- . Suprême de volaille sauce au chorizo et purée de pois aux graines
- . Pêche flambée façon Melba

MARDI 30 SEPTEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Le bouillon de l'Avenue

- . Rillettes de maquereaux à partager
- . Saucisse grillée, écrasée de pommes de terre et son jus
- . Profiteroles, sauce chocolat

MERCREDI 1^{ER} OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

La Normandie

- . Feuilleté d'Andouille de Vire et compotée de pommes
- . Poulet rôti sauce à la normande et riz pilaf
- . Riz au lait à la Normandie

MERCREDI SOIR, 35€ tout compris

La Dolce Vita !

- . Anti pasti
- . Tomate burrata revisitée
- . Lasagnes végétarienne
- . Fromage italien
- . Tiramisu de la mama, sorbet citronné

JEUDI 2 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Vég' Attitude

- . Tarte Fine tomate Chèvre
- . One pot orzo
- . Boisson chaude gourmande

JEUDI SOIR, 30€ sans boisson

Normandy's Touch

- . Huîtres d'Asnelles pochées au chou vert et orange, petite rilette de saumon lutine
- . Parmentier d'andouille de Vire Paul Danjou
- . Esprit dessert autour du fromage

ou

- . Pommes bio flambées au Calvados, brioche perdue

Semaine 41

MARDI 7 OCTOBRE

SOIR, 35€ tout compris

Saveurs Méditerranéennes

- Gressin au chorizo
- Tartare de thon frais, féroce d'avocat
- Brochette d'agneau et légumes grillés
- Chèvre frais aux fruits, mesclun aux pignons de pin
- Millefeuille framboise, sorbet cerise

6

MERCREDI 8 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

La Normandie

RESTAURANT L'AVENUE

- Macédoine de légumes mayonnaise maison
- Poulet rôti au thym, miel et tagliatelles
- Crumble de poires

Notre Normandie

RESTAURANT LE NACRE

- Tartine de camembert à partager
- Filet de poulet façon Vallée d'Auge, légumes normands
- Pommes flambées

MERCREDI SOIR, 35€ tout compris

On vous emmène faire le tour du monde...

- Ceviche de daurade
- Souris d'agneau aux saveurs orientales, semoule croquante
- Fromage du monde
- Cookie gourmand tiède, glace vanille

JEUDI 9 OCTOBRE

SOIR, 30€ sans boisson

Au fil du Mekong

- Tataki de boeuf, sauce légendaire à l'orange, ketchup à la mangue, pain Bao
- Sphères iodées à la cambodgienne
- Fromage frais type Prahok
- Surprise en trompe l'œil

ou

- Ananas flambé au Soho

Semaine 42

MARDI 14 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

En Italie

- Arancini sauce pesto
- Spaghettis à la bolognaise
- Tiramisu

MARDI SOIR, 35€ tout compris

L'Autriche

- Chou rouge braisé au lard fumé
- Potage aux chanterelles, crêpe séchée
- Viennoise de lieu, légumes racines et potimarron
- Tomme aux fleurs et confiture aux abricots amandes
- La pomme en trois façons

MERCREDI 15 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

En Grèce

- Tzatziki aux crevettes et à la feta
- Moussaka
- Yaourt Grecque et ses condiments

MERCREDI SOIR, 35€ tout compris

Viva España

- Assortiment de tapas espagnol
- Encornets mijotés au chorizo, riz façon Paëlla
- Fromage espagnol
- Poire pochée à la Sangria
- Canutillos

JEUDI 16 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Les Pays Nordiques

- Saumon gravlax à la betterave
- Le köttbullar
- Le semla, le plus chou des desserts scandinaves

JEUDI SOIR, 30€ sans boisson

Au Pays du Fado

- Croquette de bacalhau, crémeux de haricots blancs et aromates, pain pita
- Estouffade de calamars à la mode Nazare
- Pasteis de Nata de Belem

7



Semaine 45

MARDI 4 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Terre Normande

- Joue de porc au cidre et légumes normands
- Assiette de fromages normands
- Teurgoule légère, confiture de lait

MERCREDI 5 NOVEMBRE

MIDI, 20€ sans boisson

La mer à table

- Crevettes en amoureuse
- Filet de bar sauce hollandaise et flan de légumes
- Tarte normande et boule de glace vanille

Semaine 46

MERCREDI 12 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Service en Buffet

- Crème Dubarry
- Pavé de saumon rôti au miel et wok de légumes
- Bananes flambées

JEUDI 13 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

L'automne à l'honneur

- Velouté de potimarron, chips de lard
- Mignon de porc à la moutarde, légumes de saison
- Profiteroles et glace aux marrons

JEUDI 13 NOVEMBRE, SOIR 35€

Formule au choix avec un verre de vin ou un café

Cuisine audacieuse

- Tartare de bœuf, foccacia maison
- OU
- Composition hivernale comme un velouté
- ****
- Cuisine sauvage sur le canard
- OU
- Steak au poivre
- ****
- Assiette de fromages
- OU
- Slice d'avoine et sorbet chocolat



Semaine 47

LUNDI 17 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Végé Attitude

- Soupe de maïs au sel fumé et pain Zéa
- Risotto crémeux, coulis de poivrons et pesto, flan de courge
- Poire flambée façon Belle Hélène

MERCREDI 19 NOVEMBRE

RESTAURANT L'AVENUE

Le Menu Breizh

MIDI, 18€ sans boisson

- Potage Saint Germain
- Galette sarrasin
- Crêpes bretonnes flambées

RESTAURANT LE NACRE

Brasserie de la Côte

MIDI, 18€ sans boisson

- Planche de charcuteries
- Fish and chips
- Buffet de desserts

MERCREDI SOIR, 35€ tout compris

Sous le soleil des îles françaises

- Assortiment de tapas des îles
- Rougail saucisse
- Fromage fruité des îles
- Mangue surprise et ananas flambé

JEUDI 20 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Beaujolais nouveau

- Chèvre frais, poivron, noisette
- Ballotine de volaille au Beaujolais, légumes de saison
- Poire au vin

JEUDI SOIR, 30€ sans boisson

En Terre et Mer

- Soufflé au crabe de la mer du Nord, bisque de crustacés
ou
- Assiette de la mer

- Volaille normande, sel fumé, chorizo

- Chariot de fromages
ou
- Tarte au citron... autrement



Semaine 48

LUNDI 24 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Direction la mer des Indes

- Naan au fromage et croq'légumes, sauce au curry
- Mignon de porc à l'indonésienne
- Petit pot de crème à la mangue ghriba cacahuète

MARDI 25 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Direction la Bourgogne Franche Comté !

- Gougère au Comté
- Poulet au vin jaune et brisures de morilles
- Poire au Beaujolais

MARDI SOIR, 35€ tout compris

Plaisirs gourmands

- Feuilleté au saumon fumé
- Fish and chips revisité
- Poulet grillé à l'américaine, potatoes maison
- Beaufort et scarole, vinaigrette au miel
- Succès au praliné, sorbet yaourt

MERCREDI 26 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

La Tête dans les Choux

- Salade de choux
- Magret de canard au thym et chou sauté au curcuma
- Choux pâtisseries

JEUDI 27 NOVEMBRE, SOIR

30€ sans boisson

Old school kitchen

- Jalousie au saumon, beurre blanc et saladette

ou

- Assiette d'huîtres et accompagnements

- Pavé de bœuf, sauce Vonoroff, gratin dauphinois, légumes d'hiver rôtis

- Chou craquelin à la flamme et au citron

ou

- Coupe colonel



Semaine 49

LUNDI 1^{ER} DÉCEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Roadtrip Gourmand

- Tataki de bœuf, sauce légendaire à l'orange et ketchup mangue
- Petit poulet à l'indienne, riz parfumé aux épices
- Litchis flambés

MARDI 2 DÉCEMBRE

SOIR, 40€ tout compris

Champagne

Présence de Mr Richomme viticulteur à Cramant

- Bruschetta pomme Livarot
- Œuf cubes, foie gras grillé et magret fumé
- Paupiette de saumon, beurre monté au Champagne
- Duo fromagers : Langres et Chaource
- Tarte crumble pomme rhubarbe

JEUDI 4 DÉCEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Saint Nicolas

- Crème Dubarry
- Magret de canard au miel, Gratin dauphinois
- Tout choco !!!

MERCREDI 3 DÉCEMBRE

RESTAURANT L'AVENUE

Christmas Day

MIDI, 22€ sans boisson

- Saint Jacques grillées, fondue de poireaux
- Magret de canard et pommes de terre grenailles, sauce grand veneur
- Bûche pâtissière

RESTAURANT LE NACRE

Autour du vin

MIDI, 18€ sans boisson

- Terrine persillée
- Filet mignon sauce vin rouge, gratin dauphinois
- Poire pochée au vin rouge

MERCREDI SOIR, 35€ tout compris

Cuisine de tradition

- Gargouillou d'automne façon Michel Bras
- Pot au feu de canard, mini légumes
- Chariot de fromages français
- Mille-feuille fumé au pamplemousse et à la rose



Semaine 50

LUNDI 8 DÉCEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Fish & Chic

- . Planche nordique
- . Thon sauté au jambon cru et nouilles sautées aux légumes
- . Cheesecake au chocolat blanc, kiwi, Namelaka à la pistache

MARDI 9 DÉCEMBRE

SOIR, 35€ tout compris

Alsace

Présence de Mme Meckert, viticultrice à Heiligenstein

- . Croque-monsieur au Munster
- . Truite soufflée au Riesling
- . Poulet au Pinot Gris, Chartreuse de macaroni
- . Munster et graines de cumin
- . Forêt-Noire à partager, cerises flambées

MERCREDI 10 DÉCEMBRE

SOIR, 38€ tout compris

Un air d'avant Noël

- . Tartare de bœuf surprise
- . Tarte fine au saumon mariné
- . Ballotine de dinde au foie gras, légumes d'hiver
- . Assiette de fromages français
- . Nougat glacé aux fruits exotiques

JEUDI 11 DÉCEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

En Terre Normande

- . Trilogie normande
- . Ballotine de volaille Vallée d'Auge
- . Assiette de fromages
- . Mignardises

JEUDI SOIR, 35€ sans boisson

La Tradition de Noël dans le Monde

- . Blinis au saumon et crème d'aneth
- . Foie gras poêlé à l'asiatique
- . Filet mignon façon Wellington
- . Brie façon truffé
- . Buffet de bûches de Noël





Semaine 51

LUNDI 15 DÉCEMBRE

MIDI, 16€ un verre de vin compris

En attendant les Fêtes

- Poulet rôti ratatouille façon niçoise
- Jalousie aux pommes, sorbet pomme

JEUDI 18 DÉCEMBRE

MIDI, 25€ sans boisson

Capitale de Noël

- Foie gras
- Choucroute de la mer
- Kouglof glacé





Devenez partenaire
Soutenez notre développement pédagogique !
en nous versant
votre taxe d'apprentissage !



Formations

FORMATIONS INITIALES

L'élève ou l'étudiant suit une scolarité classique, avec des périodes de stages définies sur la période de formation.

APPRENTISSAGE

L'alternance entre enseignement technique dans notre unité de formation d'apprentis (UFA) et enseignement du métier chez l'employeur.

ERASMUS+

Le programme d'échange d'étudiants de l'Union européenne visant à faciliter la mobilité. (Stage ou études)

L'Avenue

RESTAURANT D'APPLICATION

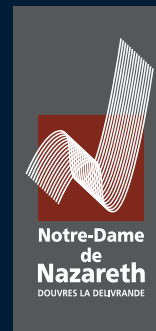
Avenue de la Basilique
14440 DOUVRES-LA-DÉLIVRANDE
www.notredamedenazareth.com
02 31 36 12 12



Lycee Notre Dame de Nazareth



[lycee.notre.dame.de.nazareth](https://www.lycee.notre.dame.de.nazareth)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré. www.mangerbouger.fr