

2026

L'Avenue

RESTAURANT D'APPLICATION

Flashez et
réservez



Avenue de la Basilique - 14440 DOUVRES-LA-DÉLIVRANDE - 02 31 36 12 12
Réservation la veille au plus tard

Sommaire

● Semaine 2 et 3 (du 6 au 16 janvier)	4
● Semaine 4 (le 20 et 21 janvier)	5
● Semaine 5 (du 27 au 29 janvier)	6
● Semaine 6 (du 2 au 4 février)	7
● Semaine 7 (du 9 au 12 février)	8
● Semaine 10 (du 2 au 5 mars)	9
● Semaine 11 (du 10 au 12 mars)	10
● Semaine 12 (du 16 au 19 mars)	11
● Semaine 13 (du 24 au 26 mars)	13
● Semaine 14 (du 31 mars au 2 avril)	14
● Semaine 15 (8 et 9 avril)	15
● Semaine 18 (29 et 30 avril)	16
● Semaine 19 et 20 (du 4 au 12 mai)	17
● Semaine 21 (du 19 au 21 mai)	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 différenciels 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 2

MARDI 6 JANVIER

MIDI, 16€ 1 verre de vin compris

*Allons se promener
dans le Bordelais*

- Entrecôte double, sauce bordelaise et légumes de saison
- Cannelé imbibé au rhum, sorbet passion

MERCREDI 7 JANVIER

MIDI, 16€ sans boisson

Sous le soleil des Antilles

- Accras de morue
- Rougail saucisse
- Ananas flambé

Semaine 3

VENDREDI 16 JANVIER

MIDI, 20€ tout compris

*Menu surprise
Examen blanc*



Semaine 4

MARDI 20 JANVIER

MIDI, 20€ sans boisson

La Bretagne ça vous gagne !

- Galette saucisse en tapas
- St-Jacques, chou-fleur confit et coco de Paimpol
- Assiette de fromage
- Sablé breton aux agrumes

MARDI 20 JANVIER

SOIR, 35€ tout compris

Au fil de l'eau

- Cup cake à la fourme d'Ambert ou
- Endive farcie de la mer
- Gambas flambées, Brochette de St-Jacques, risotto châtaigne
- Tiramisu au cidre et confiture de lait

MERCREDI 21 JANVIER

RESTAURANT L'AVENUE

MIDI, 18€ sans boisson

De la fromagerie à la table

- Quiche aux fromages
- Ballotine de dinde au camembert, pommes pont neuf et sauce livarot
- Ananas flambé

RESTAURANT LE NACRE

MIDI, 18€ sans boisson

L'hiver s'installe

- Tarte à l'oignon
- Steak au poivre, poêlée de légumes d'hiver
- Mont blanc cassis châtaigne



MERCREDI 21 JANVIER

SOIR, 35€ tout compris

Sur les pistes...

- Planche de charcuterie et accompagnements
- Volaille panée au reblochon, gratin de crozets
- Tarte à la myrtille moderne
- Chou chantilly



Semaine 5

MARDI 27 JANVIER

MIDI, 18€ sans boisson

La pelote basque

- Jambon de Bayonne et ses accompagnements
- Poulet basquaise
- Gâteau basque à la cerise noire

MARDI 27 JANVIER

SOIR, 38€ tout compris

Authentique & terroir

- Chou au comté
- Assiette du pêcheur ou rillettes de saumon
- Tournedos de veau, andouille de Vire, jambon
- Plateau de fromages
- Tartelette chocolat, ganache framboise



MERCREDI 28 JANVIER

MIDI, 18€ sans boisson

Au bistrot

- Tartine de fromages
- Côte de porc charcutière, mille feuilles de légumes
- Tarte citron meringuée

MERCREDI 28 JANVIER

SOIR, 35€ tout compris

Nos produits français à l'honneur

- Gougère au comté
- Crème de potimarron, coques en persillade
- Magret de canard à la basque et sa piperade
- Crêpes flambées, sorbet orange

JEUDI 29 JANVIER

SOIR, 35€ sans boisson

Au cœur de l'hiver

- Carpaccio délicat de betterave, crème de noix et cromesquis au Beaufort by Zéphyra
- Brochette de Saint Jacques au lard, sauce magique de Pierre Gagnaire et crumble de pommes de terre
- Assiette de fromages
- Variation entre chocolat grand cru et poire pochée

Semaine 6

MERCREDI 4 FÉVRIER

RESTAURANT L'AVENUE

MIDI, 18€ sans boisson

En hiver !

- Potage cultivateur
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- Poire au vin et glace

RESTAURANT LE NACRE

MIDI, 18€ sans boisson

Le circuit court

- Velouté de champignons de Creully, œuf bio parfait
- Limande de nos côtes, déclinaison de carottes de Créances
- Tiramisu normand



LUNDI 2 FÉVRIER

MIDI, 16€ 1 verre de vin compris

Au choix

- Filet mignon de porc au curry, riz basmati
 - Ou
- Filet de poulet au cidre, purée de pommes de terre
- Crêpes flambées
 - Ou
- Œufs à la neige

MARDI 3 FÉVRIER

MIDI, 18€ sans boisson

Croisons les régions

- Filet de canette au Piment d'Espelette et piperade
- Assiette de fromages
- Éclair aux pommes caramélisées

MARDI SOIR, 35€ tout compris

Evasion gourmande

- Tartine au camembert
- Tartelette chèvre frais et St-Jacques
- Parmentier de morue fraîche, crevette panko
- Pont L'évêque affiné et mesclun au vinaigre de cidre
- Sablé breton aux agrumes, sorbet ananas

Semaine 7

LUNDI 9 FÉVRIER

MIDI, 16€ 1 verre de vin compris

Touche orangée

- . Filet de poulet au paprika, purée de céleri rave
- . Riz au lait aux clémentines, sorbet à l'orange



MARDI 10 FÉVRIER

MIDI, 18€ sans boisson

On s'envoie pour l'Asie

8

- . Bouillon asiatique aux crevettes
- . Poulet satay aux cacahuètes
- . Autour de l'ananas



MERCREDI 11 FÉVRIER

MIDI, 18€ sans boisson

Sur les pistes de ski

- . Velouté de potimarron, châtaignes & croutons à l'ail
- . Tartiflette
- . Pomme rôtie au four, crumble noisette et cannelle

JEUDI 12 FÉVRIER

MIDI, 18€ sans boisson

L'amour au rendez-vous

- . Tartare de dorade à l'huile de vanille et mangue
- . Risotto de calamars et courgette à l'encre de seiche
- . Tiramisu

Semaine 10

LUNDI 2 MARS

MIDI, 16€ 1 verre de vin compris

Dans l'ambiance d'une brasserie

- . Parmentier de canard confit, salade de mâche
- . Fondant chocolat et café, crème anglaise

MARDI 3 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

Retour de Pêche

- . Velouté de chou-fleur aux coques
- . Cabillaud, beurre blanc, déclinaison de carottes
- . Polenta aux agrumes

MARDI 3 MARS

SOIR, 35€ tout compris

À la brasserie

- . Tartare de truite
- . Risotto à l'encre de seiche, gambas sautées
- . Suprême de poulet à l'estragon, polenta persil
- . Assiette de fromages normands
- . Fondant chocolat café glace armagnac

MARDI 4 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

À la Française

- . Salade Niçoise
- . Steak flambé sauce au poivre et tagliatelle
- . Tarte Bourdaloue

JEUDI 5 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

Au pied des pistes

- . Soupe savoyarde
- . Croziflette
- . Tarte aux myrtilles



Semaine 11

MARDI 10 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

En verlan

- . Tatin d'endives, sorbet moutarde
- . Fromage gratiné aux crozets
- . Alliance panais et chocolat blanc

MARDI 10 MARS

SOIR, 38€ tout compris

Bordelais

Présence de M. Berouet Viticulteur
à Montagne St Emilion

- . Tartelette à l'échalote et au vin rouge
- . Bar au Graves blanc, légumes glacés
- . Pavé de bœuf bordelaise ou Steak tartare
- . Ossau Iraty et sa confiture de cerise
- . Chou craquelin au chocolat

10



JEUDI 12 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

L'Estaminet

- . Flamiche au maroilles
- . Carbonnade flamande, pommes de terre et chicons braisés
- . Panna cotta spéculoos

MERCREDI 11 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

La Méditerranée

- . Rillettes de maquereaux
- . Bouillabaisse
- . Crème brûlée

MERCREDI 11 MARS

SOIR, 35€ tout compris

Direction l'Asie

- . Makis au saumon
- . Bouillon asiatique aux crevettes
- . Poulet satay cacahuète, nouilles aux légumes
- . Ananas flambé, sésame et litchi
- . Sushi de fruits frais



Semaine 12

LUNDI 16 MARS

MIDI, 16€ 1 verre de vin compris

Ça sent le printemps !

- . Escalope de dinde à la crème, pois gourmands et écrasé de pommes de terre
- . Soupe de fraises, citron vert, crème mascarpone, brownie aux amandes

MARDI 17 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

Saint Patrick Day

- . Oeuf poché Florentine
- . Steak au poivre, tian de légumes
- . Pavlova kiwis

MARDI 17 MARS

SOIR, 35€ tout compris

Fraîcheur & exotisme en quatre temps

- . Tartine au guacamole
- . Aubergine farcie aux tomates et orzo
- . Dahl de lentilles et patate douce,
- . Ananas rôti et Crêpes flambées, sorbet pomme verte

MERCREDI 18 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

La cuisine de ma grand-mère

- . Carbonnade flamande
- . Brioche perdue, glace vanille et chantilly

RESTAURANT LE NACRE

MIDI, 18€ sans boisson

Bistro'Nacre

- . Velouté de chou-fleur, coques
- . Brochette de poulet mariné, légumes sautés
- . Île flottante à la fève de tonka

MERCREDI 18 MARS

SOIR, 35€ tout compris

Envol pour l'Amérique !

- . Nachos
- . Wrap végétal à la mexicaine
- . Burger tout maison, frites
- . Saveur d'arabica et mini cupcake

JEUDI 19 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

Retour du Printemps

- . Bavarois d'asperge au saumon fumé, crème au piment d'Espelette
- . Dos de lieu jaune au beurre de framboises, riz pilaf et tomate cerise
- . Bavarois mangue kiwi

11



12

Semaine 13

MARDI 24 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

Les îles françaises

- . Duo curry crevettes et accras de morue
- . Rougail saucisse
- . Baba au rhum et mangue



13

MERCREDI 25 MARS

MIDI, 18€ sans boisson

Menu classique

- . Oeufs farcis Chimay
- . Fricassée de volaille, riz Pilaf
- . Salade de fruits

MERCREDI 25 MARS

SOIR, 35€ tout compris

Menu d'antan

- . Crème de petits pois, œuf bio parfait
- . Langue de bœuf en plusieurs textures
- . Brioche gourmande perdue et sa glace
- . Pâte de fruits

JEUDI 26 MARS

MIDI, 25€ sans boisson

L'instant étoilé

- . Gravlax de saumon à la betterave
- . Ballottine de volaille, sauce foie gras, écrasé de panais
- . Montblanc tonka et clémentine

Semaine 14

MARDI 31 MARS

SOIR, 35€ tout compris

L'éveil des papilles

- Toast au fromage blanc
- Potage aux cèpes et châtaignes
- Hamburger gourmand ou Steak au poivre
- Plateau de fromages
- Tarte pomme noisette, crème praliné



14

MERCREDI 1^{ER} AVRIL

MIDI, 18€ sans boisson

Le bistrot français

- Assiette de charcuterie locale et beurre maison
- Croque Madame
- Moelleux chocolat et crème anglaise



RESTAURANT LE NACRE

MIDI, 18€ sans boisson

Voici le printemps

- Asperges de printemps
- Tortilla à votre convenance
- Fraise sous plusieurs textures

MERCREDI 1^{ER} AVRIL

SOIR, 35€ tout compris

Le printemps est là !

- Crevettes flambées
- Gargouillou de printemps façon Michel Bras
- Cabillaud à la vanille, légumes printaniers
- Baba au rhum et ses framboises
- Financier pistache

JEUDI 2 AVRIL

MIDI, 18€ sans boisson

Le poisson à l'honneur

- Rillettes de crabe, toast au chèvre, salade d'agrumes
- Fish & Chips, sauce tartare aux agrumes
- Tarte au citron

JEUDI 2 AVRIL

SOIR, 35€ sans boisson

Pour ceux qui rêvent de voyage...

- Makis végétaux
- Brochette de poulet satay cacahuète
- Sole et son risotto façon Paëlla
- Chèvre sans frontière
- Macaron à la noix de coco, sésame noir et framboise



Semaine 15



15

MERCREDI 8 AVRIL

MIDI, 18€ sans boisson

Le début du soleil

- Concombre à la grecque
- Fish and chips, sauce tartare
- Banane flambée

JEUDI 9 AVRIL

MIDI, 18€ sans boisson

Les cloches sont en route

- Oeufs parfait et asperges
- Epaule d'agneau, crème d'ail et haricots vert
- Fondant chocolat

Semaine 18

MERCREDI 29 AVRIL

MIDI, 18€ sans boisson

La mer dans l'assiette

- Assiette de saumon fumé
- Cabillaud et flan de carottes
- Riz au lait



JEUDI 30 AVRIL

MIDI, 18€ sans boisson

En attendant le muguet

- Velouté d'asperges blanches, copeaux de jambon cru & huile de ciboulette
- Médaillons de veau au lard, crème de Livarot, artichauts sautés et carottes glacées
- Soupe de Fraises et riz condé, sorbet de fromage blanc



Semaine 19

LUNDI 4 MAI

MIDI, 16€ 1 verre de vin compris

Saveurs périgourdines

- Filet de canard rôti aux fruits rouges, purée de panais et céleri
- Profiteroles, crème glacée aux châtaignes, sauce caramel, chantilly citron

MERCREDI 6 MAI

MIDI, 16€ sans boisson

Repas à l'espagnol

- Paella
- Torrijas



JEUDI 7 MAI

SOIR, 30€ sans boisson

Sur les bords de l'Aquitaine

- Croquette de canard confit, piperade
- Entrecôte double à la bordelaise, écrasé de pomme de terre au piment d'Espelette et légumes
- Chabichou et Ossau Iraty
- Gâteau basque ou sa revisite



17

JEUDI 7 MAI

MIDI, 18€ sans boisson

Pensée canadienne

- Crab Cakes & sauce tartare maison
- Effiloché de porc au sirop d'érable
- Muffin aux bleuets

Semaine 20

MARDI 12 MAI

MIDI, 18€ sans boisson

Tour du monde

- Assortiment de makis
- Carré d'agneau aux saveurs d'Orient, semoule croquante
- Macaron noix de coco, framboise et sésame noir



18

Semaine 21

MARDI 19 MAI

MIDI, 18€ sans boisson

L'iode voyage

- . Ceviche de daurade
- . Couscous de la mer
- . Pommes et poires de mon enfance iodée

MERCREDI 20 MAI

MIDI, 18€ sans boisson

A la découverte des poivres

- . Rillettes de maquereau au poivre des Gorilles
- . Tartare de boeuf à l'italienne, poivre arabiatta
- . Pavlova aux fruits rouges, poivre timut

19





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.

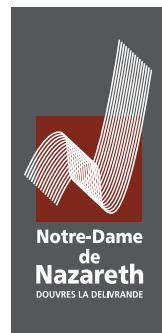
ERASMUS+

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