



# 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

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

## 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**

*Évasion 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

## 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





# 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'envole pour l'Asie*

- . 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

*A 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

*A 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



## 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



## JEUDI 12 MARS

**MIDI, 18€** sans boisson

*L'Estaminet*

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

# 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*

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





## 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

### 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



## MERCREDI 1<sup>ER</sup> 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<sup>ER</sup> 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



## 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
- . Médallions de veau au lard, crème de Livarot, artichauts sautés et carottes glacées
- . Soupe de Fraises et riz condensé, 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*

- . Paëlla
- . Torrijas



### JEUDI 7 MAI

**MIDI, 18€** sans boisson

#### *Pensée canadienne*

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

### 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



## 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



## Semaine 21

### MARDI 19 MAI

**MIDI, 18€** sans boisson

#### *L'iodé 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







# 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.

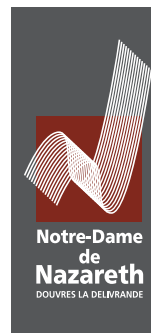
### ERASMUS+

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](http://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](http://www.mangerbouger.fr)