

26

L'Avenue

*Nouveauté !
Découvrez notre restaurant rénové*



Flashez et
réservez



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

Réservation la veille au plus tard



Sommaire

•Semaine 40 du 28 et 30 septembre	4
•Semaine 41 du 5 au 9 octobre	5
•Semaine 42 du 12 au 16 octobre	7
•Semaine 45 du 2 au 3 novembre	8
•Semaine 46 du 9 au 13 novembre	8
•Semaine 47 du 16 au 18 novembre	9
•Semaine 48 du 23 au 27 novembre	11
•Semaine 49 du 30 novembre au 4 décembre	12
•Semaine 50 du 7 au 11 décembre	13
•Semaine 51 du 14 au 16 décembre	14
•Semaine 1 du 5 au 8 janvier 2027	15

Le fonctionnement du restaurant pédagogique suit les directives de la note de service 95 249 du Bulletin Officiel n°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 28 SEPTEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

L'AS de Pic'

- Brochette de saumon et gambas à l'huile de crustacés
- Canard laqué au sésame sur broche, purée de potiron
- Fruits sur un Pic, sauce magique au chocolat et rocher coco

MARDI 29 SEPTEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Sur les traces des grands Chefs

- Gargouillou façon M. Bras
- Suprême de volaille, sauce poulette et purée façon J. Robuchon
- Ispahan glacé façon P. Hermé

MARDI 29 SEPTEMBRE

SOIR, 35€ tout compris

Face au Mont-Saint-Michel

- Ceviche de bar au poivre normand
- Magret de canard, sauce au cidre, garniture normande
- Pont l'Evêque et Camembert
- Baba Normand

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

La Normandie

- Feuilleté d'Andouille de Vire et compotée de pommes
- Poulet Vallée d'Auge et riz pilaf
- Tarte Normande

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

SOIR, 30€ sans boisson

Escapade culinaire francilienne

- Soupe à l'oignon et sa tartine
- Entrecôte double, sauce Bercy, champignons de Paris et pommes Anna
- Brie
- Saint Honoré individuel

VENDREDI 2 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Promenade en Bourgogne

- Gougère au Comté
- Pavé de boeuf flambé, sauce bourguignonne, pommes dauphine
- Profiteroles au chocolat, gel de cassis



Semaine 41

LUNDI 5 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Do you speak English?

- Œuf cassé à l'écossaise
- Crumble de haddock et flétan
- Banoffee et granola sucré

MARDI 6 OCTOBRE

SOIR, 35€ tout compris

L'automne s'installe

Présence du chef Jérémy Biasol, parrain de la promo BTS 2028

- Merlan à la vanille, légumes variés
- Suprême de poulet mariné, gâteau de pommes de terre
- Chèvre frais aux fruits
- Tarte crumble pomme rhubarbe

MERCREDI 7 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

La Normandie

- Macédoine de légumes maison
- Poulet rôti au cidre et tagliatelles
- Crumble de poires

VENDREDI 9 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

L'Esprit du Sud-Ouest

- Bar à huitres
- Parmentier de canard, salade verte
- Clafoutis cerise et glace



VENDREDI 9 OCTOBRE

**SOIRÉE
OCTOBRE ROSE**

Tout en Rose...



Menu à suivre sur les réseaux !



Semaine 42



LUNDI 12 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Flânerie dans les cyclades

- Houmous gourmand
- Poulet à la grecque et tzatziki, pain pita et moelleux courgette
- Succès praliné, sorbet yaourt à la grecque

MARDI 13 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Cap sur l'île de Chypre

- Mezzes chypriotes
- Kleftiko d'agneau, boulgour aux légumes
- Yaourt grec au miel, noix et fruits frais

MARDI 13 OCTOBRE

SOIR, 35€ tout compris

Lisbonne dans l'assiette

- Poulpe et sa piperade
- Brandade de Bacalhau, salade aux herbes
- Ossau Iraty
- Pasteis de Nata, glace dulce de leche

MERCREDI 14 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Viva España

- Empanadas
- Paëlla
- Crème catalane et churros

MERCREDI 14 OCTOBRE

SOIR, 30€ sans boisson

Belgitude gourmande

- Welsh
- Moules frites à la belge
- Comme une boulette d'Avesnes
- Gaufres de Liège et accompagnements

VENDREDI 16 OCTOBRE

MIDI, 18€ sans boisson

La dolce vita

- Arancini aux champignons et pesto
- Tartare de boeuf à l'italienne, salade de roquette, frites
- Tiramisu

Semaine 45

LUNDI 2 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Old School Kitchen

- Œuf mimosa en revisite by J-F Piège
- Côte de cochon sauce Voronoff, flan de courge
- Tarte aux pommes « Gaston Lenôtre »

MARDI 3 NOVEMBRE

SOIR, 35€ tout compris

Culture germanique

- Foie gras chaud, pain viennois toasté
- Wiener Schnitzel, chou braisé aux carottes
- Tomme aux fleurs et confiture aux abricots amandes
- Forêt-Noire à partager



Semaine 46

LUNDI 9 NOVEMBRE

RESTAURANT L'AVENUE

Service d'un Afternoon TEA à partir de 13h
12€ - Réservé à la clientèle anglophone

RESTAURANT LE NACRE

MIDI, 16€

Formule 2 plats + 1 verre de vin

Du twist et du fun

- Mozaïque de poireau et saumon, sauce tartare
- Tenders de poulet frit, mayo cassis et légumes croquants
- Snickers en revisite

MARDI 10 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Le marché dans l'assiette

- Velouté de potimarron, chips de lard
- Mignon de porc, sauce moutarde, crumble de légumes
- Profiteroles

VENDREDI 13 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Tradition à l'ancienne

- Velouté Dubarry
- Lapin au miel et noisettes et légumes d'hiver
- Paris Brest

Semaine 47

LUNDI 16 NOVEMBRE

MIDI, 16€ + 1 verre de vin

Résonnance germanique

- Quiche Malmaison
- Duo de cabillaud morue
- Forêt noire

MARDI 17 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Un avant-goût du Beaujolais

- Entrecôte, sauce vin rouge, purée de potimarron, pomme Dauphine
- Assiette de fromages
- Poire pochée au vin rouge

MARDI 17 NOVEMBRE

SOIR, 38€ tout compris

Balade en Champagne

Présence de M^r Richomme, viticulteur en Champagne

- Tarte fine à l'Andouillette de Troyes
- Potée champenoise moderne
- Brie surprise
- La rose de Reims

MERCREDI 18 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Menu Breizh

- Velouté Dubarry
- Galette saucisse
- Kouign-Amann

MERCREDI 18 NOVEMBRE

SOIR, 30€ sans boisson

Entre Alpes et terroirs

- Ravioles façon Dauphiné
- Truite, gratin dauphinois et légumes de saison, beurre blanc au Gépépi
- Bleu du Vercors en sorbet, compoté de poires et gel persil
- Comme un chocolat chaud



Semaine 48

LUNDI 23 NOVEMBRE

MIDI, 16€ + 1 verre de vin

Outre Manche

- Suprême de volaille farci
- Cake carotte maison

MERCREDI 25 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

L'Échappée Vendéenne

- Préfou à l'ail
- Jambon de Vendée aux mogettes
- Fion Vendéen

VENDREDI 27 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Vive l'automne en Normandie !

- Velouté potimarron, châtaignes et pommes
- Pavé de cabillaud, sauce normande, déclinaison de carottes
- Polenta aux agrumes et poivre normand



Semaine 49

LUNDI 30 NOVEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Flexi Terrien

- Les délicieux
- Tataki de bœuf sauce légendaire, ketchup de mangue
- Île flottante by A-S Pic

MARDI 1^{ER} DÉCEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

Saveurs d'Alsace

- Tarte à l'oignon
- Truite au Riesling
- Kouglof et fruits secs

MARDI 1^{ER} DÉCEMBRE

SOIR, 38€ tout compris

A l'approche de Noël

Présence de M^{me} Meckert, viticultrice en Alsace

- Parmentier aux trompettes, foie gras pané
- Paupiette de saumon, beurre rouge
- Munster et cumin
- Ananas caramélisé, crème glacée rhum raisin

MERCREDI 2 DÉCEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

La Bretagne ça nous gagne

- Crevettes en amoureuse
- Filet de bar, légumes d'antan, sauce hollandaise
- Far breton

MERCREDI 2 DÉCEMBRE

SOIR, 35€ sans boisson

Saveurs de Noël en Alsace

- Foie gras poêlée, chutney de vin chaud et pain d'épices
- Saint-Jacques, jus au Riesling, Spätzle
- Chariot de fromages
- Forêt noire

VENDREDI 4 DÉCEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

L'âme de la Lorraine

- Pâté Lorrain
- Choucroute
- Tarte aux myrtilles

Semaine 50

LUNDI 7 DÉCEMBRE

MIDI, 16€ + 1 verre de vin

La mer et les agrumes à l'honneur !

- Cabillaud niçoise ou Croustillant saumon
- Tulipe clémentine

MARDI 8 DÉCEMBRE

MIDI, 25€ sans boisson

La Fête des Lumières dans l'assiette

- Saucisson brioché, sauce foie gras
- Filet de cerf, éclats de morilles, légumes d'hiver
- Tartelette à la praline rose

MARDI 8 DÉCEMBRE

SOIR, 35€ tout compris

Tour de France des saveurs

- Planche de charcuterie
- Bourguignon moderne
- Plateau de fromages
- Paris Brest, cœur de praliné

MERCREDI 9 DÉCEMBRE

MIDI, 18€ sans boisson

La marée dans nos assiettes

- Rillettes de cabillaud aux épices douces
- Saumon rôti et tian de légumes, beurre blanc
- Crêpes Suzette

VENDREDI 11 DÉCEMBRE

MIDI, 25€ sans boisson

Noël sur l'île de Beauté

- Alliance Saint-Jacques Coppa, émulsion clémentine
- Ballotine de volaille, sauce suprême aux morilles, chou-fleur en deux cuissons
- Mont-Blanc châtaigne et clémentine



Semaine 51

LUNDI 14 DÉCEMBRE

MIDI, 16€ + 1 verre de vin
En attendant les fêtes !

- Brochette de lotte poireaux
- Cheese cake ou crêpes flambées

MARDI 15 DÉCEMBRE

SOIR, 35€ tout compris
Produits de la mer

- Fish and chips revisité
- Curry de Saint-Jacques, ananas rôti
- Succès au praliné, sorbet yaourt



MERCREDI 16 DÉCEMBRE

MIDI, 25€ sans boisson

Christmas Day

- Saint-Jacques grillées, fondue de poireaux
- Magret de canard et pommes de terre grenailles au thym, sauce grand veneur
- Moelleux au chocolat et crème anglaise

MERCREDI 16 DÉCEMBRE

SOIR, 40€ sans boisson

Noël en Bourgogne

- Œufs meurette, éclats de foie gras
- Ballotine de volaille au vin jaune et aux morilles
- Fromage truffé
- Bûches de Noël



Semaine 1

MARDI 5 JANVIER

MIDI, 25€ sans boisson

La fête continue

- Ceviche de Saint Jacques
- Tournedos, pommes de terre grenailles
- Chocolat dans tous ses états

VENDREDI 8 JANVIER

MIDI, 25€ sans boisson

Le mélange des saveurs

- Saumon fumé et ses accompagnements
- Magret de canard, tian de légumes
- La tarte citron meringuée



MERCREDI 6 JANVIER

SOIR, 30€ sans boisson

Envol pour les Antilles

- Assiette de tapas créole
- Volaille aux épices, garniture des îles
- Fromage comme aux Antilles
- Ananas flambé sorbet coco, crumble et gel de rhum

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.

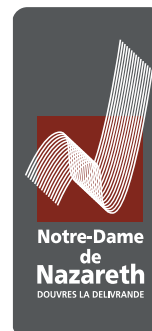
ERASMUS+

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