



LYCÉE DES MÉTIERS  
**LE PARACLET**  
QUIMPER

Des métiers  
qui font  
la vie  
plus belle

ARTS APPLIQUÉS

BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE

HÔTELLERIE-  
RESTAURATION

# LIVRET DES MENUS

2024 – 2025

**RESTAURANT D'APPLICATION**  
**« Le Cornouaille »**

RÉSERVATIONS :  
**02 98 55 54 38**  
**[www.leparaclet.org](http://www.leparaclet.org)**

Madame, Monsieur,

Bienvenue dans notre restaurant pédagogique.

Un lieu d'apprentissage où chaque talent peut se révéler. En choisissant de venir déjeuner ou dîner au Paraclet, vous participez au développement professionnel de nos étudiants et vous acceptez de participer à leur apprentissage.

Notre restaurant d'application est un environnement créé pour que nos élèves puissent mettre en pratique leurs compétences et leur créativité.

Ils sont accompagnés, parfois évalués mais toujours guidés avec bienveillance par une équipe d'enseignants issus eux-mêmes du domaine professionnel de l'hôtellerie-restauration.

Toute l'équipe s'efforce de vous offrir une expérience exceptionnelle alliant saveurs innovantes et techniques traditionnelles.

Nous vous remercions par avance de contribuer, par votre venue, à la formation des professionnels de demain.

Bonne dégustation !

Le restaurant d'application est ouvert au public uniquement sur réservation, durant la période scolaire. Du fait du contingent de formation, les horaires suivants sont à respecter impérativement.

Horaires d'arrivée :

- Le midi entre 12h et 12h15
- Le soir entre 19h et 19h15

En cas d'annulation, il est impératif de prévenir le restaurant d'application dès que possible par téléphone au 02 98 55 54 38 ou par mail : [lycee@leparaclet.org](mailto:lycee@leparaclet.org)

L'équipe pédagogique compte sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les quelques inaptitudes professionnelles qui pourraient en découler occasionnellement.

Nos élèves et enseignants vous remercient d'accepter ces quelques règles et s'attacheront à vous faire, partager le plaisir qu'ils ont à vous recevoir.

La réservation en ligne est disponible sur notre site internet [www.leparaclet.org](http://www.leparaclet.org)

Ce module vous offre une expérience pratique permettant d'effectuer une demande de réservation au restaurant d'application à n'importe quel moment. Vous recevrez par la suite une confirmation par email.

Vous pouvez bien sûr toujours nous contacter pour toutes questions ou pour réserver directement par téléphone.

En cas de retard trop important, l'équipe pédagogique se réserve le droit de refuser les clients. Les élèves ont des cours à l'issue du déjeuner, et le soir, la législation impose une fin à 22h00.

Nous vous remercions pour votre compréhension

**Mercredi 25 Septembre 2024 - Déjeuner**  
**Terminale BAC PRO CSR**

- Houmous de betteraves et crackers  
œuf croustillant et purée de topinambour  
Navarin d'agneau  
Garniture de saison  
Poire pochée au vin blanc, sablé et quenelle de glace  
Chouquette à la pistache

16€ (hors boissons)

**Mercredi 25 Septembre 2024 - Dîner**  
**BTS MHR 1ère année**

- Tarte aux moules de bouchots  
Fricassée de volaille aux shiitakés  
Riz pilaf  
Poire Belle Hélène

14€ (hors boissons)

**Mercredi 2 Octobre 2024 - Déjeuner**  
**Terminale BAC PRO CSR**

- Artichauts panés  
Tartare lieu et huitre  
Filet mignon de porc, jus au thym  
Garniture de saison  
Sablé aux pommes  
Mousse sarrasin

16€ (hors boissons)

**Jeudi 3 Octobre 2024 - Dîner**  
**BTS MHR 1ère année**

- Quiche aux fruits de mer  
Sauté de volaille façon Vallée d'Auge  
Choux Chantilly

14€ (hors boissons)

**Mardi 8 Octobre 2024 - Déjeuner**  
**BTS MHR 2ème année**

- Assiette de saumon fumé, toasts ou Tartare de saumon aux algues  
Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes à la lyonnaise  
ou Autour du Filet mignon de porc  
Crêpes Demoiselle à la mandarine impériale ou Moelleux chocolat, crème et café glacé

22€ (hors boissons)

**Mercredi 9 Octobre 2024 - Déjeuner**  
**Terminale BAC PRO CSR**

- Gyozas de légumes  
Velouté tiède de petits pois, moules en persillade  
Agneau de sept heures, jus corsé  
Garniture de saison  
Création de la Mention Cuisinier en desserts de restaurant

16€ (hors boissons)



**Jeudi 10 Octobre 2024 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

Quiche aux poireaux et lardons  
☞  
Sauté de veau Marengo  
Pommes vapeur  
☞  
Paris Brest  
☞

**22 € (hors boissons)**

**Mercredi 16 Octobre 2024 - Déjeuner  
Terminale BAC PRO CSR**

Rillettes de choux fleurs au curry  
☞  
Huîtres creuses  
☞  
Brochette de gambas flambées  
Garniture de saison  
☞  
Création de la Mention Cuisinier en desserts de restaurant  
☞

**16 € (hors boissons)**

**Mercredi 6 Novembre 2024 - Déjeuner  
Terminale BAC PRO CSR**

Pruneaux au lard  
☞  
Assiette nordique, blinis au sarrasin  
☞  
Créativité autour du poulpe  
Garniture de saison  
☞  
Création de la Mention Cuisinier en desserts de restaurant  
☞

**16 € (hors boissons)**

**Mercredi 6 Novembre 2024 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

Vichyssoise, Samoussa aux coquillages et épinards  
☞  
Dos lieu jaune Bonne femme  
☞  
Tarte aux pommes  
☞

**14 € (hors boissons)**

**Jeudi 7 Novembre 2024 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

Potage Julienne Darblay  
☞  
Dos de saumon sauté, beurre blanc aux herbes fraîches  
☞  
Tarte alsacienne  
☞

**14 € (hors boissons)**

**Mardi 12 Novembre 2024 - Déjeuner  
BTS MHR 2ème année**

Tartare de saumon ou Tartare de daurade  
☞  
Autour de la volaille et de sa garniture  
Ecrasé de pommes de terre  
☞  
Poire Belle Hélène, Mignardises  
☞

**22 € (hors boissons)**

**Mercredi 13 Novembre 2024 - Déjeuner**  
**Terminale BAC PRO CSR**

- Œuf de caille mimosa  
Poireaux vinaigrette revisités  
Magret de canard au miel et épices  
Garniture de saison  
Création de la Mention Cuisinier en desserts de restaurant

16 € (hors boissons)

**Mercredi 20 Novembre 2024 - Déjeuner**  
**Terminale BAC PRO CSR**

- Menu Beaujolais  
Buffet de charcuterie  
Coq au vin  
Farandole de desserts

16 € (hors boissons)

**Mardi 26 Novembre 2024 - Déjeuner**  
**BTS MHR 2ème année**

- Dartois de merlan aux langoustines, beurre aux algues ou  
Crème de potiron et châtaignes caramélisées  
Daurade en croûte de sel, flan de céleri, jus mousseux de  
champignons  
ou Autour de la viande  
Pêches flambées, glace vanille ou Profiteroles chocolat aux  
amandes

22 € (hors boissons)

**Mercredi 27 Novembre 2024 - Dîner**  
**BTS MHR 1ère année**

- Potage Conti  
Carré d'agneau rôti, jus corsé au thym  
Légumes d'hiver  
Dartois aux pommes caramélisées

22 € (hors boissons)

**Jeudi 28 Novembre 2024 - Dîner**  
**BTS MHR 1ère année**

- Potage Ésaü  
Carré de porc poêlé, jus  
Pommes miettes  
Tarte en bande aux poires

22 € (hors boissons)

**Mercredi 4 Décembre 2024 - Déjeuner**  
**1ère BAC PRO CSR**

- Encornets farcis  
Navarin d'agneau  
Pommes fondantes  
Gâteau basque à la confiture de cerises noires

16 € (hors boissons)



**Jeudi 5 Décembre 2024 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

22 € (hors boissons)

Rillettes de saumon au poivre

20€

Carré de porc poêlé Choisy

20€

Charlotte aux poires, coulis de fruits rouges

20€

**Mercredi 11 Décembre 2024 - Déjeuner  
1ère BAC PRO CSR**

16 € (hors boissons)

Ballotine de merlu, crème de carottes au gingembre, pickles

20€

Râble de lapin farci aux champignons, jus corsé

Embeurré de choux verts au lard

20€

Gratin de poires aux amandes

20€

**Jeudi 12 Décembre 2024 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

22 € (hors boissons)

Mise en bouche

20€

Profiteroles de foies gras, confiture d'oignons, légumes crémeux

20€

Poêlée de Saint Jacques, beurre aux herbes fraîches  
Chutney mangue, garniture de saison

20€

Pré dessert

20€

Bûche de Noël

**Mardi 17 Décembre 2024 - Déjeuner  
BTS MHR 2ème année**

22 € (hors boissons)

20€

Apéritif & Mise en bouche

20€

Créativité  
autour de Noël

20€

Café & mignardises

20€

**Mercredi 18 Décembre 2024 - Déjeuner  
1ère BAC PRO CSR**

16 € (hors boissons)

Apéritif & Mise en bouche

20€

Créativité  
autour de Noël

20€

Café & mignardises

20€

**Mercredi 18 Décembre 2024 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

22 € (hors boissons)

20€

Gravlax de saumon, vinaigrette acidulée et kasha

20€

Filet de veau au Roquefort

Choux de Bruxelles et patate douce

20€

Pâtisserie

20€



**Mercredi 8 Janvier 2025 - Déjeuner**  
**Terminale BAC PRO CSR**

- Cappuccino de panais  
œuf parfait et champignons  
Tournedos, sauce Choron  
Garniture de saison  
Création de la Mention Cuisinier en desserts de restaurant  
Mignardise

16 € (hors boissons)

**Jeudi 9 Janvier 2025 - Dîner**  
**BTS MHR 1ère année**

- Verrine de chèvre frais  
Carpaccio de saumon et Saint Jacques, tuile de parmesan  
Parmentier d'agneau confit  
Poêlée de champignons frais  
Bavarois exotique, coulis, sorbet passion

22 € (hors boissons)

**Mercredi 15 Janvier 2025 - Déjeuner**  
**Terminale BAC PRO CSR**

- Fallafels  
Crèmeux champignons  
Filets de sole en papillotte ou Sole meunière  
Garniture de saison  
Bavarois passion  
Bonbon mangue

16 € (hors boissons)

**Mardi 21 Janvier 2025 - Déjeuner**  
**BTS MHR 2ème année**

- Gambas amoureuses ou Huîtres chaudes au Champagne  
Lapin au cidre de Fouesnant, pommes Anna  
ou Sole limande meunière, gratin de champignons  
Soufflé au Grand-Marnier

22 € (hors boissons)

**Mercredi 22 Janvier 2025 - Dîner**  
**BTS MHR 1ère année**

- Entrée autour de l'huître et de l'escargot  
Travail autour de la lotte  
Dessert flambé

22 € (hors boissons)

**Jeudi 23 Janvier 2025 - Dîner**  
**BTS MHR 1ère année**

- Créativité de l'étudiant  
Contacter l'accueil du lycée 15 jours avant la date  
pour connaître le menu détaillé

22 € (hors boissons)

**Mercredi 29 Janvier 2025 - Déjeuner**  
**Terminale BAC PRO CSR**

- Huître chaude  
Gravlax de saumon  
Médaillon de lotte laquée, jus de carotte  
Garniture de saison  
Pommes au four façon crumble  
Meringue

16 € (hors boissons)



**Jeudi 30 Janvier 2025 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

•••

Dîner sur le thème de la Normandie

•••

Contacter l'accueil du lycée 15 jours avant la date  
pour connaître le menu détaillé

•••

22 € (hors boissons)

**Mardi 4 Février 2025 - Déjeuner  
BTS MHR 2ème année**

•••

Cochonnaille du terroir ou Cassolette de la mer, croûte de  
feuilletage

•••

Côte de bœuf grillée, sauce bordelaise, assortiment de  
purées et beignets d'oignons  
ou Filet de daurade en écailles de pommes de terre

•••

Fruits exotiques flambés, sorbet passion ou Trilogie  
gourmande

22 € (hors boissons)

**Jeudi 6 Février 2025 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

•••

Soirée Dégustation

•••

Contacter l'accueil du lycée 15 jours avant la date  
pour connaître le menu détaillé

•••

**Mercredi 26 Février 2025 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

•••

Entrée autour de la Saint-Jacques

•••

Travail autour de la pintade

•••

Café gourmand

•••

22 € (hors boissons)

**Jeudi 27 Février 2025 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

•••

Créativité de l'étudiant

•••

Contacter l'accueil du lycée 15 jours avant la date  
pour connaître le menu détaillé

•••

**Mardi 4 Mars 2025 - Déjeuner  
BTS MHR 2ème année**

Poke Bowl

•••

Curry de volaille  
ou Plat végétarien

•••

Dessert du jour ou Assiette de fruits exotiques, sorbet  
passion

22 € (hors boissons)

**Mardi 11 Mars 2025 - Déjeuner  
BTS MHR 2ème année**

•••

Soupe de volaille façon chinoise ou Œuf au plat, écume de  
lard fumé

•••

Bar flambé au pastis  
ou Plat autour du lapin

•••

Ananas caramélisé, cristalline à l'orange ou Crêpes flambées

•••

**Jeudi 20 Mars 2025 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

•••

Créativité de l'étudiant

•••

Contacter l'accueil du lycée 15 jours avant la date  
pour connaître le menu détaillé

•••

**Jeudi 27 Mars 2025 - Dîner  
BTS MHR 1ère année**

**22 € (hors boissons)**

⌚⌚⌚  
Dîner sur le thème de l'Asie

⌚⌚⌚

Contacter l'accueil du lycée 15 jours avant la date  
pour connaître le menu détaillé

⌚⌚⌚



**Mercredi 23 Avril 2025 - Déjeuner  
Terminale BAC PRO CSR**

**16 € (hors boissons)**

Rillettes de saumon

⌚⌚⌚

Raviolis de potiron et chèvre, bouillon

⌚⌚⌚

Poulet rôti farci au beurre d'herbes

Garniture de saison

⌚⌚⌚

Mousse chocolat caramel au beurre salé

⌚⌚⌚

Rochers coco

**Mardi 29 Avril 2025 - Déjeuner  
BTS MHR 2ème année**

**22 € (hors boissons)**

⌚⌚⌚

Duo de tartare

⌚⌚⌚

Tagliatelles au saumon fumé

⌚⌚⌚

Café gourmand

⌚⌚⌚



35 avenue des Glénan  
29018 QUIMPER Cedex

**02 98 55 54 38**

[lycee@leparaclet.org](mailto:lycee@leparaclet.org)