



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**

16€ (hors boissons)

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

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

14€ (hors boissons)

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

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

16€ (hors boissons)

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

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

14€ (hors boissons)

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

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

22€ (hors boissons)

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 Moëlleux chocolat, crème et café glacé

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

16€ (hors boissons)

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



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

22 € (hors boissons)

Quiche aux poireaux et lardons



Sauté de veau Marengo

Pommes vapeur



Paris Brest



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

16 € (hors boissons)

Rillettes de choux fleurs au curry



Huîtres creuses



Brochette de gambas flambées

Garniture de saison



Création de la Mention Cuisinier en desserts de restaurant



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

16 € (hors boissons)

Pruneaux au lard



Assiette nordique, blinis au sarrasin



Créativité autour du poulpe

Garniture de saison



Création de la Mention Cuisinier en desserts de restaurant



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

14 € (hors boissons)

Vichyssoise, Samoussa aux coquillages et épinards



Dos lieu jaune Bonne femme



Tarte aux pommes



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

14 € (hors boissons)

Potage Julienne Darblay



Dos de saumon sauté, beurre blanc aux herbes fraîches



Tarte alsacienne



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

22 € (hors boissons)

Tartare de saumon ou Tartare de daurade



Autour de la volaille et de sa garniture

Ecrasé de pommes de terre



Poire Belle Hélène, Mignardises



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

16 € (hors boissons)

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



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

16 € (hors boissons)

Menu Beaujolais



Buffet de charcuterie



Coq au vin



Farandole de desserts



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

22 € (hors boissons)

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



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

22 € (hors boissons)

Potage Conti



Carré d'agneau rôti, jus corsé au thym

Légumes d'hiver



Dartois aux pommes caramélisées



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

22 € (hors boissons)



Potage Ésaü



Carré de porc poêlé, jus

Pommes miettes



Tarte en bande aux poires



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

16 € (hors boissons)



Encornets farcis



Navarin d'agneau

Pommes fondantes



Gâteau basque à la confiture de cerises noires



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

22 € (hors boissons)

Rillettes de saumon au poivre



Carré de porc poêlé Choisy



Charlotte aux poires, coulis de fruits rouges



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

16 € (hors boissons)

Ballotine de merlu, crème de carottes au gingembre, pickles



Râble de lapin farci aux champignons, jus corsé

Embeurré de choux verts au lard



Gratin de poires aux amandes



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

22 € (hors boissons)

Mise en bouche



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



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



Pré dessert



Bûche de Noël

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

22 € (hors boissons)



Apéritif & Mise en bouche



Créativité  
autour de Noël



Café & mignardises



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

16 € (hors boissons)



Apéritif & Mise en bouche



Créativité  
autour de Noël



Café & mignardises



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

22 € (hors boissons)



Gravlax de saumon, vinaigrette acidulée et kasha



Filet de veau au Roquefort  
Choux de Bruxelles et patate douce



Pâtisserie





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

16 € (hors boissons)

Cappuccino de panais



Œuf parfait et champignons



Tournedos, sauce Choron

Garniture de saison



Création de la Mention Cuisinier en desserts de restaurant



Mignardise

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

22 € (hors boissons)

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



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

16 € (hors boissons)

Fallafels



Crèmeux champignons



Filets de sole en papillote ou Sole meunière

Garniture de saison



Bavarois passion



Bonbon mangue

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

22 € (hors boissons)

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



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

22 € (hors boissons)

Entrée autour de l'huître et de l'escargot



Travail autour de la lotte



Dessert flambé



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

22 € (hors boissons)



Créativité de l'étudiant



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

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

16 € (hors boissons)

Huître chaude



Gravlax de saumon



Médaille de lotte laquée, jus de carotte

Garniture de saison



Pommes au four façon crumble



Meringue



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



Dîner sur le thème de la Normandie



Contactez 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



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



22 € (hors boissons)

**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



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



22 € (hors boissons)

**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



22 € (hors boissons)

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



Créativité de l'étudiant



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



22 € (hors boissons)



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

22 € (hors boissons)

☛  
Dîner sur le thème de l'Asie

☛

Contactez 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  
☛



LYCÉE DES MÉTIERS  
**LE PARACLET**  
QUIMPER

35 avenue des Glénan  
29018 QUIMPER Cedex

**02 98 55 54 38**

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