



**ACADÉMIE
DE NANTES**

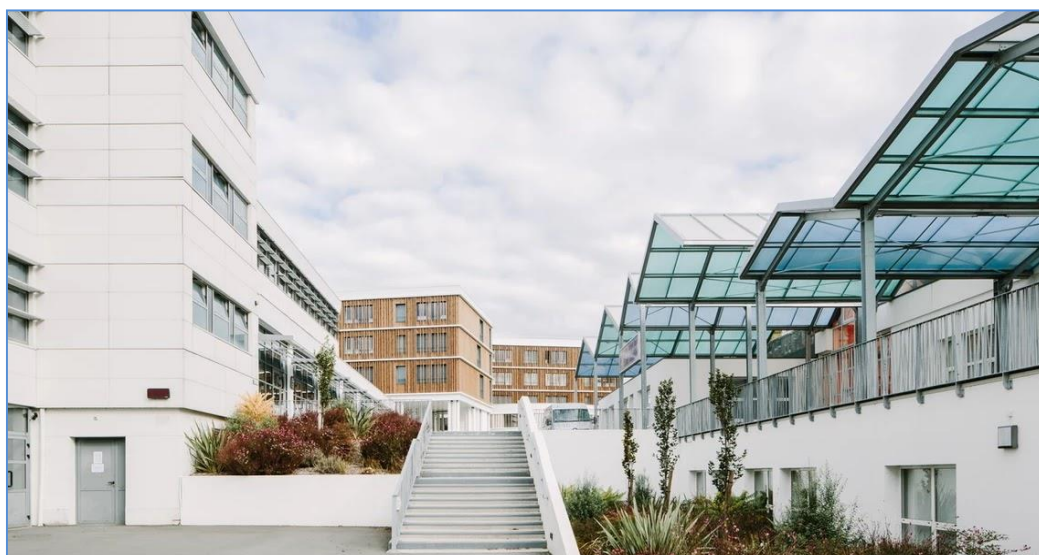
*Liberté
Égalité
Fraternité*



**Lycées Réaumur et Buron
LAVAL**

Section Hôtelière

Lycée Professionnel Robert Buron



RESERVATIONS

02.43.67.24.29 / restolyceeburon@ac-nantes.fr



[@Restaurant.Application.Laval](https://www.facebook.com/Restaurant.Application.Laval)

2023 - 2024

Le restaurant d'application, est avant tout un restaurant PEDAGOGIQUE , Il s'adapte à toutes les problématiques des élèves, cours et professeurs.

IL PEUT DONC ARRIVER DES CHANGEMENTS DE DERNIERE MINUTE.

MERCI POUR VOTRE BIENVEILLANCE VIS A VIS DES ELEVES ET PROFESSEURS.

DANS LE CONTEXTE ACTUEL, LES TARIFS INDIQUES PEUVENT VARIER EN COURS D'ANNEE

Le mot du proviseur

Madame, Monsieur,

C'est avec plaisir que je tiens à vous présenter les menus du Restaurant d'application pour l'année scolaire 2023/2024. Nos élèves de CAP et de Baccalauréat Professionnel vous accueilleront tous les midis du Mardi au Vendredi ainsi que Jeudi et Mardi soir à 19h.

Vous serez reçus dans des locaux modernes et lumineux. L'ambiance contemporaine, vous permettra de passer des moments très agréables pour des repas de travail, d'affaires ou plus simplement en famille et entre amis :

- Les repas proposés par nos élèves de Baccalauréat Professionnel vous donneront l'occasion de déguster des menus gastronomiques servis avec professionnalisme.***
- Les repas préparés et servis par nos élèves de CAP, allient qualité et simplicité. Ils vous permettront de déjeuner plus rapidement à des prix très abordables.***
- Dans le courant de l'année, d'autres soirées à thèmes vous seront proposées par notre Mention Complémentaire Employé Barman.***
- Cette année scolaire, nous poursuivons nos partenariats étroits avec plusieurs producteurs locaux, garants de la qualité des produits proposés.***

D'autres partenariats engagés avec les entreprises pour la formation de nos élèves en milieu professionnel permettent de proposer à ceux-ci une formation de qualité.

N'hésitez pas, par ailleurs, à nous faire part de vos remarques, critiques et encouragements... Ils sont pour nous stimulants, et nous permettent d'améliorer encore le service rendu à notre clientèle ainsi que la formation de nos jeunes.

Bienvenue à toutes et à tous.

***Le Proviseur,
J.-M.BOIGNÉ***

Autres Prestations

Le lycée Robert Buron vous accueille également tous les mardis, mercredis, jeudis et vendredis matins, à partir de 10h15 au niveau de **son magasin pédagogique**. Les élèves des classes de commerce ou d'Ulis-Pro seront heureux de vous proposer les productions des nos élèves de boulangerie et de pâtisserie ainsi que des plats préparés concoctés par nos élèves de la section hôtelière.



FORMULE BRASSERIE

JEUDI et VENDREDI Midi

4,5 € (voir dans le livret)

Sur place ou à emporter



Nos élèves de Mention Complémentaire vous proposent également **des soirées à thème** : Rhum, festive, Texane... Des moments agréables dans une ambiance décontractée de style « Pub » ou nos barwomen et barmen vous proposeront cocktails et amuse-bouches. Là aussi, sur réservation uniquement.

Accès



Sem
37



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 11 au Vendredi 15 Septembre 2023

DEJEUNERS	MARDI 12/09	12 €	MERCREDI 13/09	12 €
	FERMÉ		FERMÉ	
	JEUDI (Brasserie) 14/09	4,50 €	JEUDI 14/09	12 €
	FERMÉ		FERMÉ	
	VENDREDI (Brasserie) 15/09	4,50 €	VENDREDI 15/09	14 €
	FERMÉ		FERMÉ	
DINERS	MARDI SOIR 12/09	19 €	JEUDI SOIR 14/09	23 €
	FERMÉ		FERMÉ	

Sem
38



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 18 au Vendredi 22 Septembre 2023

DEJEUNERS

MARDI 19/09

12 €

MERCREDI 20/09

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 21/09

4,50 €

JEUDI 21/09

12 €

FERMÉ

FERMÉ

VENDREDI (Brasserie) 22/09

4,50 €

VENDREDI 22/09

14 €

Menu découverte
Mini croque-monsieur, mini sandwich froid,
mini quiche

Mini desserts

Avocat sauce cocktail

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz créole aux
petits légumes et sa brunoise de ratatouille

Tarte aux fraises

MARDI SOIR 19/09

19 €

JEUDI SOIR 21/09

23 €

Déclinaison de tomates

Parmigiana de poulet, tagliatelle

Tiramisu fruits rouges

MENU IBERIQUE
Tomate en déclinaison

Paella gambas flambées

Pastéis de nada

DINERS

Sem
39



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 25 au Vendredi 29 Septembre 2023

DEJEUNERS

MARDI 26/09

12 €

MERCREDI 27/09

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 28/09

4,50 €

JEUDI 28/09

12 €

FERMÉ

FERMÉ

VENDREDI (Brasserie) 29/09

4,50 €

VENDREDI 29/09

14 €

Menu découverte
Mini croque-monsieur, mini sandwich froid,
mini quiche

Mini desserts

Crevettes sauce cocktail

Brick de merlan beurre blanc, riz pilaf et
julienne de légumes

Tarte tatin (paï), caramel beurre salé glace
vanille

MARDI SOIR 26/09

19 €

JEUDI SOIR 28/09

23 €

Maquereaux escabèche

Fricassée de volaille citron olive, riz pilaf et
légumes glacés

Tarte au citron meringuée

FERMÉ

DINERS

Sem
40



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 02 au Vendredi 06 Octobre 2023

DEJEUNERS

MARDI 03/10

12 €

MERCREDI 04/10

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 05/10

4,50 €

JEUDI 05/10

12 €

FERMÉ

FERMÉ

VENDREDI (Brasserie) 06/10

4,50 €

VENDREDI 06/10

14 €

Salade niçoise

Glace au choix (cône, bar glacée)

Salade Caesar

Médaille de porc sauce charcutière, flan de légumes,
purée de pomme de terre

Suprême d'agrumes

DINERS

MARDI SOIR 03/10

19 €

JEUDI SOIR 05/10

23 €

Blinis et rillettes de truites aux herbes

Filet de canette miel/vanille, légumes tournés et
mousseline de pommes de terre

Tarte orange meringué

FERMÉ

Sem
41



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 09 au Vendredi 13 Octobre 2023

DEJEUNERS

MARDI 10/10

12 €

MERCREDI 11/10

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 12/10

4,50 €

JEUDI 12/10

12 €

Quiche Lorraine - Salade verte

Brownie Chocolat

Terrine de poisson

Escalope de volaille sautée, pomme purée, légumes
de saison

Crème caramel

VENDREDI (Brasserie) 13/10

4,50 €

VENDREDI 13/10

14 €

Salade niçoise

Glace au choix (cône, bar glacée)

Oeuf mollet florentine chips de lard

Carré de porc miel/vanille, légumes glacés,
tagliatelles

Salade de fruit frais

MARDI SOIR 10/10

19 €

JEUDI SOIR 12/10

23 €

Bavarois de céleri, crème bleu d'Auvergne

Blanquette de veau légumes de saison

Coulant au chocolat

FERMÉ

DINERS

Sem
42



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 16 au Vendredi 20 Octobre 2023

DEJEUNERS

MARDI 17/10

12 €

MERCREDI 18/10

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 19/10

4,50 €

JEUDI 19/10

12 €

Quiche Lorraine
Salade verte

Brownie Chocolat

Terrine de poisson

Pavé de saumon beurre blanc,
tagliatelles et légumes glacés

Ile flottante

VENDREDI (Brasserie) 20/10

4,50 €

VENDREDI 20/10

14 €

BAR A SANDWICH
Composition de "son" sandwich avec différents
ingrédients.

Compote de fruits gâteau sec

Assiette de charcuterie

Roulé de limande sauce américaine, risotto de
légumes

Far breton crème anglaise

MARDI SOIR 17/10

19 €

JEUDI SOIR 19/10

23 €

Moules Dubarry

Choux farcis à la Bourguignonne
Salsifis et butternut rôtis au miel de thym

Moelleux au chocolat crème anglaise pistache

FERMÉ

DINERS

Sem
45



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 06 au Vendredi 10 Novembre 2023

DEJEUNERS

MARDI 07/11

12 €

MERCREDI 08/11

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 09/11

4,50 €

JEUDI 09/11

12 €

Croque-Monsieur - Salade verte

Moelleux au chocolat
sauce anglaise

Assiette de charcuterie

Coquelet rôti

Crème brûlée

VENDREDI (Brasserie) 10/11

4,50 €

VENDREDI 10/11

14 €

FERMÉ

FERMÉ

MARDI SOIR 07/11

19 €

JEUDI SOIR 09/11

23 €

FERMÉ

MENU NORDIQUE

Création menu élève

DINERS

Sem
46



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 13 au Vendredi 17 Novembre 2023

DEJEUNERS

MARDI 14/11

12 €

MERCREDI 15/11

12 €

velouté de butternut, graines salées et torréfiées et
chips de légumes

Poulet à la normande, légumes glacés et ses pommes
fruits

Coupe glacée

velouté de butternut, graines salées et torréfiées et
chips de légumes

Poulet à la normande, légumes glacés et ses pommes
fruits

Coupe glacée

JEUDI (Brasserie) 16/11

4,50 €

JEUDI 16/11

12 €

Croque-Monsieur - Salade verte

Moelleux au chocolat
sauce anglaise

Assiette de charcuterie

Escalope pané milanaise,
pommes miettes,
légumes de saison

Tarte au chocolat

VENDREDI (Brasserie) 17/11

4,50 €

VENDREDI 17/11

14 €

FERMÉ

FERMÉ

MARDI SOIR 14/11

19 €

JEUDI SOIR 16/11

23 €

FERMÉ

FERMÉ
banquet association
MENU BULGARE

DINERS

Sem
47



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 20 au Vendredi 24 Novembre 2023

DEJEUNERS

MARDI 21/11

12 €

MERCREDI 22/11

12 €

Velouté de potimarron, graines salées et torréfiées et
chips de légumes

Poulet à la normande, légumes glacés et ses pommes

fruits

Coupe glacée

Velouté de potimarron, graines salées et torréfiées et
chips de légumes

Poulet à la normande, légumes glacés et ses pommes

fruits

Coupe glacée

JEUDI (Brasserie) 23/11

4,50 €

JEUDI 23/11

12 €

Club sandwich

Fromage blanc
coulis fruits rouges

Velouté de légumes de saison

Côte de porc sauce charcutière, pomme purée, flan
de légumes

Autour de l'Ananas

VENDREDI (Brasserie) 24/11

4,50 €

VENDREDI 24/11

14 €

FERMÉ

FERMÉ

MARDI SOIR 21/11

19 €

JEUDI SOIR 23/11

23 €

FERMÉ

MENU Allemagne

Création menu élève

DINERS

Sem
48



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 27 au Vendredi 01 Décembre 2023

DEJEUNERS

MARDI 28/11

12 €

MERCREDI 29/11

12 €

Coupe Florida

Poisson du marché grillé, riz créole et billes de légumes glacés, sauce émulsionnée

Œuf à la neige

Coupe Florida

Poisson du marché grillé, riz créole et billes de légumes glacés, sauce émulsionnée

Œuf à la neige

JEUDI (Brasserie) 30/11

4,50 €

JEUDI 30/11

12 €

Club sandwich

Fromage blanc
coulis fruits rouges

Œuf mollet florentine chips de lard

Brick de poisson, julienne de légumes au curry

Autour de l'Ananas

VENDREDI (Brasserie) 01/12

4,50 €

VENDREDI 01/12

14 €

FERMÉ

FERMÉ

MARDI SOIR 28/11

19 €

JEUDI SOIR 30/11

23 €

FERMÉ

MENU FUSION
Dumpling en bouillon

Canette aigre douce

St Honoré au thé matcha

DINERS

Sem
49



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 04 au Vendredi 08 Décembre 2023

DEJEUNERS

MARDI 05/12

12 €

MERCREDI 06/12

12 €

Coupe Florida

Poisson du marché grillé, riz créole et billes de légumes glacés, sauce émulsionnée

Ile Flottante

Coupe Florida

Poisson du marché grillé, riz créole et billes de légumes glacés, sauce émulsionnée

Ile Flottante

JEUDI (Brasserie) 07/12

4,50 €

JEUDI 07/12

12 €

Panini savoyard ou Panini saumon

Salade verte

Café gourmand

Salade de chèvre chaud

Estouffade de bœuf bourguignonne, pommes cocottes et ses légumes de saison

Mousse chocolat, crumble noisette et anglaise moussueuse

VENDREDI (Brasserie) 08/12

4,50 €

VENDREDI 08/12

14 €

BAR A SALADE

Composition de la salade de "son" choix

Brownies

Assiette Nordique

Navarin d'agneau, pomme fruit et légumes tournés

Crème brûlée pistache et son croquant à la noisette

MARDI SOIR 05/12

19 €

JEUDI SOIR 07/12

23 €

Oeuf Bourguignon

Truite amandine, mousseline de pommes de terre et légumes de saison rôtis

Assiette gourmande (île flottante, crème brûlée pistache, tuile et sorbet)

MENU BOUCHON LYONNAIS

Pâté en croûte

Quenelles de brochet à la Lyonnaise, sauce

Nantua

Oeufs à la neige grand Mère Bocuse

DINERS

Sem
50



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 11 au Vendredi 15 Décembre 2023

DEJEUNERS

MARDI 12/12

19 €

MERCREDI 13/12

19 €

MENU DE NOËL
Duo de poissons fumés, toasts et beurre au sel marin.

Filet de canette Montmorency, légumes rôtis et
châtaignes grillées.

Bûche de Noël aux saveurs exotiques

MENU DE NOËL
Duo de poissons fumés, toasts et beurre au sel marin.

Filet de canette Montmorency, légumes rôtis et
châtaignes grillées.

Bûche de Noël aux saveurs exotiques

JEUDI (Brasserie) 14/12

4,50 €

JEUDI 14/12

19 €

Panini savoyard - Salade verte

Café gourmand

MENU DE NOËL
Clafoutis de Saint Jacques, fondue de poireaux

Ballotine de volaille aux champignons, risotto
crémeux, crème de potirons, émulsion aux lards
fumés

Succès praliné

VENDREDI (Brasserie) 15/12

4,50 €

VENDREDI 15/12

19 €

PANINI
Poulet ou végétarien

Yaourt au chocolat ou nature

Damier foie gras passion

Magret de canard miel/vanille, polenta, potimaron et
salsifis rôtis

Assiette de fromage

Assiette gourmande autour du chocolat

MARDI SOIR 12/12

26 €

JEUDI SOIR 14/12

26 €

MENU DE NOËL
Raviole de foie gras

Ballotine de limande et homard sauce
armoricaïne, assortiment de gnocchis végétaux

Nougat d'Époisses

Bûche de Noël

NOËL EN BRETAGNE
Carpaccio de St Jacques, passion et huître

Pigeon et poire

Bûche de Noël à la pomme, glace sarrasin

DINERS



DEJEUNERS

MARDI 19/12**19 €****MERCREDI 20/12****19 €**

MENU DE NOËL
Symphonie de saumon fumé

Filet de pintade, fricassée de champignon, pommes
rissolées.

Buche de Noël café ou chocolat

MENU DE NOËL
Symphonie de saumon fumé

Filet de pintade, fricassée de champignon, pommes
rissolées.

Buche de Noël café ou chocolat

JEUDI (Brasserie) 21/12**4,50 €****JEUDI 21/12****19 €**

Planches à partager
Charcuterie - Fromage

Salade de fruits exotiques

MENU DE NOËL
Poissons fumés maison

Filet de canard en croûte de noix,
cèpes en persillade, crème de potiron

Bûche marron clémentine

VENDREDI (Brasserie) 22/12**4,50 €****VENDREDI 22/12****19 €**

CLUBS SANDWICHES FESTIFS

Orange ou banane

Éclair aux 2 saumons, mesclun au raifort

Pavé de biche sauce grand veneur, écrase de pomme de
terre, purée de topinambour aux cèpes, et chips de
légumes

Assiette de fromage
Bûche de Noël

MARDI SOIR 19/12**26 €****JEUDI SOIR 21/12****26 €**

MENU DE NOËL
Déclinaison de saumon

Dos de chevreuil saveur des bois

Camembert pané

Mont Blanc

REPAS DE NOËL EN CHAMPAGNE
Foie gras, caille et datte

Caviar et Coteaux champenois pour la pêche du
jour

Pamplemousse, biscuit rose de réims
Champagne

DINERS

Sem
02



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval

Semaine du Lundi 08 au Vendredi 12 Janvier 2024



DEJEUNERS

MARDI 09/01

12 €

MERCREDI 10/01

12 €

Terrine de légumes maison

Escalope panée viennoise
légumes rôtis / crémeux carotte curcuma

Galette des rois

Terrine de légumes maison

Escalope panée viennoise
légumes rôtis / crémeux carotte curcuma

Galette des rois

JEUDI (Brasserie) 11/01

4,50 €

JEUDI 11/01

12 €

Planches à partager
Charcuterie - Fromage

Café Gourmand
(galette des rois, glace, mousse chocolat)

Salade de chèvre

Mignon de porc pané, pomme persillée, légumes
de saison

Galette de rois

VENDREDI (Brasserie) 12/01

4,50 €

VENDREDI 12/01

14 €

BURGERS

Salade de fruits

Oeuf mimosa

Aumônière de poisson beurre blanc quinoa aux
légumes

Galette des rois

MARDI SOIR 09/01

19 €

JEUDI SOIR 11/01

23 €

MENU GRAND EST
Flammenkuche et son mesclun

Choucroute de la mer

Assortiment de fromages de la région

Dampfnudle et petit ballon d'Alsace

EPIPHANIE
Gambas au bouillon de thé et petits légumes

Magret de canard à l'orange

Galette des rois

DINERS

Sem
03



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval

Semaine du Lundi 15 au Vendredi 19 Janvier 2024



DEJEUNERS

MARDI 16/01

12 €

MERCREDI 17/01

12 €

Terrine de légumes maison

Escalope panée viennoise
Légumes rôtis / crémeux carotte curcuma

Pithiviers

Terrine de légumes maison

Escalope panée viennoise
Légumes rôtis / crémeux carotte curcuma

Pithiviers

JEUDI (Brasserie) 18/01

13 à 16 €

JEUDI 18/01

12 €

FERMÉ

FERMÉ

VENDREDI (Brasserie) 19/01

4,50 €

VENDREDI 19/01

14 €

BURGERS

Salade de fruits

Pêche au thon

Poulet sauté vallée d'auge, légumes glacés et ses
pommes duchesses

Clafoutis pommes/poires crème anglaise

MARDI SOIR 16/01

19 €

JEUDI SOIR 18/01

23 €

MENU DU NORD
Muffins à la mimollette, chiffonade d'endives et
sa crème d'ail

Pigeon, chou à la flamande, parmentier au
maroilles

Assortiments de fromage de la région

Courge, miel et cèpes

MENU CHASSE
Tartare de gibier

Dos de chevreuil et pomme fruit

Poire vigneronne

DINERS

Sem
04



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 22 au Vendredi 26 Janvier 2024

DEJEUNERS

MARDI 23/01

12 €

MERCREDI 24/01

12 €

Buffet de charcuterie

Bœuf bourguignon riz pilaf et légumes glacés

Crème brûlée à la vanille

Buffet de charcuterie

Bœuf bourguignon riz pilaf et légumes glacés

Crème brûlée à la vanille

JEUDI (Brasserie) 25/01

4,50 €

JEUDI 25/01

12 €

FERMÉ

FERMÉ

VENDREDI (Brasserie) 26/01

4,50 €

VENDREDI 26/01

14 €

POKE BOWL

Madeleine

Gougère garnie sauce mornay au jambon sur salade verte

Fricassée de volaille à l'ancienne riz pilaf, légumes glacés

Pêche flambée glace vanille

MARDI SOIR 23/01

19 €

JEUDI SOIR 25/01

23 €

MENU PAYS DE LA LOIRE
Crêpe soufflée de brochet, quinoa croustillant, carottes et capucine

Ballotine de volaille de Loué farcie aux pommes et sa sauce au cidre, mogettes vendéennes et légumes glacés

Assortiments de fromages de la région

Soufflé au Cointreau

PARIS MENU 1906

Quiche lorraine revisitée

Chartreuse de bœuf

Crêpes Suzette

DINERS

Sem
05



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval

Semaine du Lundi 29 au Vendredi 02 Février 2024



DEJEUNERS

MARDI 30/01

12 €

MERCREDI 31/01

12 €

Buffet de charcuterie

Estouffade de bœuf, riz pilaf et légumes glacés

Crème brûlée à la pistache

Buffet de charcuterie

Estouffade de bœuf, riz pilaf et légumes glacés

Crème brûlée à la pistache

JEUDI (Brasserie) 01/02

4,50 €

JEUDI 01/02

12 €

Pizza maison

Coupe de glace
Chocolat Liégeois

Velouté de butternut, chips de légumes

Poulet chasseur pommes pont neuf et légumes de
saison

Salade de fruits

VENDREDI (Brasserie) 02/02

4,50 €

VENDREDI 02/02

14 €

Brunch
De 10h à 12h
Boissons chaudes et froides, œufs, charcuteries,
viennoiseries, produits laitiers

FERMÉ

MARDI SOIR 30/01

19 €

JEUDI SOIR 01/02

23 €

MENU BRETAGNE
Crème de chou-fleur, encre de seiche, glace au
chèvre et crispy de langoustine

Paleron de veau, coques et jus de sarrasin

Kouïgn amann

CHANDELEUR
Chaud/froid d'œuf au sirop d'érable

Epaule de cochon aux saveurs des trappeurs

Crêpes flambées

DINERS

Sem
06



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval

Semaine du Lundi 05 au Vendredi 09 Février 2024



DEJEUNERS

MARDI 06/02

12 €

MERCREDI 07/02

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 08/02

4,50 €

JEUDI 08/02

12 €

Salade de chèvre chaud

Coupe de glace
Chocolat Liégeois

Oeuf mimosa

Mixed grill beurre maître d'hôtel
pomme paillasson et déclinaison de légumes

Profiteroles

VENDREDI (Brasserie) 03/02

4,50 €

VENDREDI 03/02

14 €

Brunch

De 10h à 12h

Boissons chaudes et froides, œufs, charcuteries,
viennoiseries, produits laitiers

Feuilleté océane

Bœuf braisé à la bière, salsifis topinambours
glacés au miel et gnocchi de patate douce

Cerise jubilé glace vanille

MARDI SOIR 06/02

19 €

JEUDI SOIR 08/02

23 €

MENU NORMANDIE

Brick de moules au cidre et sa crème Dubarry

Agneau cuisson 7 heures, pommes Duchesse,
carottes et céleri rôti

Assortiment de fromage de la région

Soufflé au Calvados

MENU LOIRE

Tartare de maquereaux

Rable aux pruneaux et quinoa d'Anjou

Ananas rôti Rhum Vanille en tarte fine

DINERS

Sem
07



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 12 au 16 Février 2024

DEJEUNERS

MARDI 13/02

12 €

MERCREDI 14/02

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 15/02

4,50 €

JEUDI 15/02

12 €

Complet Jambon

Crêpes

Crème de chou-fleur aux coquillages

Pièce de bœuf grillée,

sauce béarnaise,

pomme purée, légumes de saison

Poire belle Hélène

VENDREDI (Brasserie) 16/02

4,50 €

VENDREDI 16/02

14 €

BARA SANDWICH

Composition de "son" sandwich avec différents ingrédients.

Compote de fruits gâteau sec

Raviole d'huître et son bouillon de légumes

Ballottine de dinde saveur des prés, sauce délice du sud ouest et sa farandole de légumes

Assiette de fromages

Bûche chocolat framboise

MARDI SOIR 13/02

19 €

JEUDI SOIR 15/02

23 €

MENU AUVERGNE RHÔNE ALPES

Quenelle sauce Nantua

Côte de boeuf, aliéot

Fromage de la région

Oeufs à la neige Grand-Mère Bocuse

SAINT VALENTIN

Sabayon au Champagne et huîtres

Poularde au vin jaune et bonbons d'épinard

Coulant chocolat passion

DINERS

Sem
08



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval

Semaine du Lundi 19 au Vendredi 23 Février 2024



DEJEUNERS

MARDI 20/02

12 €

MERCREDI 21/02

12 €

Bar Italien
Pizza, pasta, antipasti, charcuterie

Fromage Italien

Tiramisu, pana cotta

Bar Italien
Pizza, pasta, antipasti, charcuterie

Fromage Italien

Tiramisu, pana cotta

JEUDI (Brasserie) 22/02

4,50 €

JEUDI 22/02

12 €

Complet Jambon

Crêpes

Croustillant de fruits de mer,
fondue de légumes

Pavé de poisson à l'unilatéral,
sauce hollandaise,
légumes de saison

Coupe de glace

VENDREDI (Brasserie) 23/02

4,50 €

VENDREDI 23/02

14 €

BAR A PATES

AU CHOIX : carbonara, bolognaise,
végétariennes

Fruit

Salade niçoise

Filet de maquereau en croûte de noix sauce
vierge, et ses légumes d'antan

Tarte au chocolat crème anglaise à la pistache

MARDI SOIR 20/02

19 €

JEUDI SOIR 22/02

23 €

MENU BOURGOGNE
Escargots et livèche

Estouffade de boeuf bourguignonne, carottes,
panais, navets, brocolis glacés

Tarte amandine et myrtilles, sorbet cassis

Menu MAYENNAIS

Autour Escargots

Truite

Pommes flambées

DINERS

Sem
11



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 11 au Vendredi 15 Mars 2024

DEJEUNERS

MARDI 12/03

12 €

MERCREDI 13/03

12 €

Bar à soupe
(Assortiment de soupes chaudes et froides...)

Assortiment de fromages

Assortiment de desserts

Bar à soupe
(Assortiment de soupes chaudes et froides...)

Assortiment de fromages

Assortiment de desserts

JEUDI (Brasserie) 14/03

4,50 €

JEUDI 14/03

12 €

Pate carbonara

Tiramisu

Salade Périgourdine

Filet mignon de porc à la normande,

pomme purée,

billes de légumes glacés

Forêt Noire

VENDREDI (Brasserie) 15/03

4,50 €

VENDREDI 15/03

14 €

FERMÉ

FERMÉ

MARDI SOIR 12/03

19 €

JEUDI SOIR 14/03

23 €

Bonbons de foie gras florentine

Poisson du marché, fondue de poireaux, riz pilaf

tarte aux pommes, sorbet pomme verte

MENU ANGLO SAXON

Meat fruit Heston blumenthal

Irish stew

Baba whisky ganache Bailey's

DINERS

Sem
12



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 18 au Vendredi 22 Mars 2024

DEJEUNERS

MARDI 19/03

12 €

MERCREDI 20/03

12 €

Œuf mollet Florentine

Fish and chips

Café gourmand

Œuf mollet Florentine

Fish and chips

Café gourmand

JEUDI (Brasserie) 21/03

4,50 €

JEUDI 21/03

12 €

FERMÉ
(concours Président)

FERMÉ
(concours Président)

VENDREDI (Brasserie) 22/03

4,50 €

VENDREDI 22/03

14 €

FERMÉ
(concours Président)

FERMÉ

MARDI SOIR 19/03

19 €

JEUDI SOIR 21/03

23 €

Œuf à la Bourguignonne

Poulet croustillant sauce béarnaise, pommes
duchesse, céleri rôti miel/vanille

Tarte au chocolat glace cacahuètes

FERMÉ
(concours Président)

DINERS

Sem
13



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 25 au Vendredi 29 Mars 2024

DEJEUNERS

MARDI 26/03

12 €

MERCREDI 27/03

12 €

Œuf mollet Florentine

Fish and chips

Café gourmand

Œuf mollet Florentine

Fish and chips

Café gourmand

JEUDI (Brasserie) 28/03

4,50 €

JEUDI 28/03

12 €

English breakfast

Banoffee pie

Avocat/crevettes - sauce cocktail

Fricassée de volaille à l'ancienne,
riz créole et légumes de saison

Tarte fine aux pommes, crème glacée vanille

VENDREDI (Brasserie) 29/03

4,50 €

VENDREDI 29/03

14 €

FERMÉ

FERMÉ

MARDI SOIR 26/03

19 €

JEUDI SOIR 28/03

23 €

Tartare de poisson

Cuisse de poulet farcie au chorizo, endives
braisées, pommes de terre grenailles

Déclinaison de chocolat

FERMÉ

DINERS

Sem
14



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 01 au Vendredi 05 Avril 2024

DEJEUNERS

MARDI 02/04

12 €

MERCREDI 03/04

12 €

Souris d'agneau de Pâques, coco et flan de légumes

Fromage

Tarte au chocolat

Souris d'agneau de Pâques, coco et flan de légumes

Fromage

Tarte au chocolat

JEUDI (Brasserie) 04/04

4,50 €

JEUDI 04/04

12 €

Brushetta

Tiramisu

Salade de crudités, façon Niçoise

Goujonnette de poisson sauce tartare

Pomme de terre ail et persil

Tarte sablée crémeux citron

VENDREDI (Brasserie) 05/04

4,50 €

VENDREDI 05/04

14 €

FERMÉ

FERMÉ

MARDI SOIR 02/04

19 €

JEUDI SOIR 04/04

23 €

Crème brûlée aux asperges

veau en croûte d'herbes, légumes nouveaux

Pommes flambées glace estragon

FERMÉ

DINERS

Sem
15



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 08 au Vendredi 12 Avril 2024

DEJEUNERS

MARDI 09/04

12 €

MERCREDI 10/04

12 €

Souris d'agneau de Pâques, coco et flan de légumes

Fromage

Tarte au citron

Souris d'agneau de Pâques, coco et flan de légumes

Fromage

Tarte au citron

JEUDI (Brasserie) 11/04

4,50 €

JEUDI 11/04

12 €

Sandwich parisien

Pâtisseries diverses

Salade de crudités, façon Niçoise

Filet de merlan pané aux corn flakes, flan de légume et pommes vapeur

Crêpes farcies aux fruits, confiture de lait

VENDREDI (Brasserie) 12/04

4,50 €

VENDREDI 12/04

14 €

Sandwich au choix

Jambon-beurre
Complet (œuf, tomate, salade)
Végétarien

Coupe de glace

Goujonnette sauce tartare

Poulet rôti sauce béarnaise, gratin dauphinois, asperge étuvée, et navets rôtis

Café gourmand

MARDI SOIR 09/04

19 €

JEUDI SOIR 11/04

23 €

Carpaccio de Saint-Jacques

Queue de boeuf variation autour de la carotte

Sablé rhubarbe

FERMÉ

DINERS

Sem
16



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 15 au Vendredi 19 Avril 2024

DEJEUNERS

MARDI 16/04

12 €

MERCREDI 17/04

12 €

Salade Caesar

Pièce de bœuf, beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois, légumes de saison

Coupe glacée façon sundae

Salade Caesar

Pièce de bœuf, beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois, légumes de saison

Coupe glacée façon sundae

JEUDI (Brasserie) 18/04

4,50 €

JEUDI 18/04

12 €

Sandwich parisien

Pâtisseries diverses

Avocat/crevettes - sauce cocktail

Ossobuco Milanaise,
riz pilaf et légumes glacés

Tiramisu

VENDREDI (Brasserie) 19/04

4,50 €

VENDREDI 19/04

14 €

Sandwich au choix

Jambon-beurre

Complet (œuf, tomate, salade)

Végétarien

Coupe de glace

MENU MAYENNAIS

Blinis rilette de truite d'Entrammes

Poulet cocotte grand-mère

Café gourmand (gâteau nantais glace pomme,
macaron)

MARDI SOIR 16/04

19 €

JEUDI SOIR 18/04

23 €

Tartare de légumes sur sablé parmesan

Filet mignon de porc à l'estragon déclinaison de légumes verts

Tarte tatin caramel au beurre salé, crème glacée à la vanille

FERMÉ

DINERS

Sem
19



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 06 au Vendredi 10 Mai 2024

DEJEUNERS

MARDI 07/05

12 €

MERCREDI 08/05

12 €

Salade Caesar

Pièce de bœuf, beurre maître d'hôtel, gratin
dauphinois, légumes de saison

Coupe glacée façon sundae

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 09/05

4,50 €

JEUDI 09/05

12 €

FERMÉ

FERMÉ

VENDREDI (Brasserie) 10/05

4,50 €

VENDREDI 10/05

14 €

FERMÉ

FERMÉ

MARDI SOIR 07/05

19 €

JEUDI SOIR 09/05

23 €

Ris d'agneau et légumes nouveaux

Maquereaux en bouillon de coquillage

Cerises flambées et sorbets fruits rouges

FERMÉ

DINERS

Sem
20



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 13 au Vendredi 17 Mai 2024

DEJEUNERS

MARDI 14/05

12 €

MERCREDI 15/05

12 €

Tartare de légumes en tarte fine

Poisson du marché, sauce hollandaise, tagliatelle
de courgettes et légumes primeurs

Banana split

Tartare de légumes en tarte fine

Poisson du marché, sauce hollandaise, tagliatelle
de courgettes et légumes primeurs

Banana split

JEUDI (Brasserie) 16/05

4,50 €

JEUDI 16/05

12 €

Omelette salade

Assiette de sorbets

Melon à l'italienne

Coquelet grillé sauce diable,
pommes croquettes

Pain d'épice maison
crème glacée pruneaux

VENDREDI (Brasserie) 17/05

4,50 €

VENDREDI 17/05

14 €

Croque-monsieur

Brownie ou fruit

Terrine de campagne

Filet mignon de porc, déclinaison de légumes
verts, pomme dauphine jus au romarin

Tarte aux fraises

MARDI SOIR 14/05

19 €

JEUDI SOIR 16/05

23 €

Salade Caesar

Pièce de boeuf sauce Béarnaise, pommes
paillasson, flan de courgettes

Tarte aux fraises crème anglaise et coulis de
fruits rouges

EXAMEN SERVICE
Le Menu ne peut-être communiqué à l'avance

DINERS

Sem
21



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 20 au Vendredi 24 Mai 2024

DEJEUNERS

MARDI 21/05

12 €

MERCREDI 22/05

12 €

Tartare de légumes en tarte fine

Poisson du marché sauce hollandaise tagliatelle
de courgettes et légumes primeurs

Pêche Melba

Tartare de légumes en tarte fine

Poisson du marché sauce hollandaise tagliatelle
de courgettes et légumes primeurs

Pêche Melba

JEUDI (Brasserie) 23/05

4,50 €

JEUDI 23/05

12 €

Omelette salade

Assiette de sorbets

Quiche provençale

Filet de merlan à la grenobloise,
légumes primeurs

Salade de fruits

VENDREDI (Brasserie) 24/05

4,50 €

VENDREDI 24/05

14 €

BAR A SANDWICH
Composition de "son" sandwich avec différents
ingrédients.

Compote de fruits gâteau sec

Création menu élèves

MARDI SOIR 21/05

19 €

JEUDI SOIR 23/05

23 €

Artichaut foie gras

Cabillaud, aubergines fumées, grenailles rôties

Mille feuilles de saison

EXAMEN SERVICE
Le Menu ne peut-être communiqué à l'avance

DINERS

Sem
22



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 27 au Vendredi 31 Mai 2024

DEJEUNERS

MARDI 28/05

12 €

MERCREDI 29/05

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 30/05

4,50 €

JEUDI 30/05

12 €

Salade Gourmande et melon

Fraise & Pêche Melba

Tomates mozzarella

Tagine d'agneau aux fruits secs

Tartelette sablée aux fraises

VENDREDI (Brasserie) 31/05

4,50 €

VENDREDI 31/05

14 €

Création menu élèves

Création menu élèves

MARDI SOIR 28/05

19 €

JEUDI SOIR 30/05

23 €

Langoustines, cappuccino de petits pois et son gressin

Magret de canard miel/vanille mini-ratatouille et polenta

Brioche perdue et son tartare de fruits rouges, glace pistache

FERMÉ

DINERS

Sem
23



Ecole Hôtelière Robert BURON - Laval



Semaine du Lundi 03 au Vendredi 07 Juin 2024

DEJEUNERS

MARDI 04/06

12 €

MERCREDI 05/06

12 €

FERMÉ

FERMÉ

JEUDI (Brasserie) 06/06

4,50 €

JEUDI 06/06

12 €

Salade Gourmande

Fraise & Pêche Melba

Salade Caesar

Burger mayennais « Maison »
au fromage d'Entrammes

Salade de Fraises au basilic

VENDREDI (Brasserie) 07/06

4,50 €

VENDREDI 07/06

14 €

FERMÉ

FERMÉ

MARDI SOIR 04/06

19 €

JEUDI SOIR 06/06

23 €

Menu création des élèves

FERMÉ

DINERS

« La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est
la coulisse et la table la scène. »
(Chatillon-Plessis, auteur)

« Cuisiner. C'est l'art le plus beau et le plus complet.
Il engage nos cinq sens, plus un - le besoin de
donner le meilleur de nous-mêmes. »
(Paulo Coelho, écrivain)