



Lycée Guillaume TIREL

Menus du 3 novembre au 19 décembre 2025

Bienvenue dans l'univers de nos restaurants pédagogiques !

Nos élèves, étudiants et professeurs vous proposent des menus confectionnés dans le cadre de leurs formations. Du CAP au BTS, les élèves de cuisine comme de salle s'appliquent à vous concocter des menus uniques.

Vous l'aurez compris, en venant dans nos restaurants vous entrez dans une salle de classe et participez directement aux apprentissages de nos jeunes. Le service comme les mets sont préparés avec le plus grand soin et peuvent néanmoins connaître quelques imperfections. Nous vous remercions d'avance d'être compréhensifs.

Déjeuner		Dîner	
Accueil	Fin de service	Accueil	Fin de service
12h00	14h30	19h00	21h30

Au plaisir de vous accueillir très prochainement...

Lundi 03 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € 1STHR	Diner à	
- Tartare de canard aux fruits exotiques - Pavé de bœuf grillé, béarnaise, légumes confits - Crêpes flambées au café - Mignardises		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 24.00 € TCAP	Diner	
- Velouté de crevettes grises de la mer du Nord - Moules en cocotte à la crème, frites maison - Crème brûlée à la chicorée		



Mardi 04 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € 1ProA	Diner – Menu à	
- Frito misto de grenouille, sauce poulette - Filet de haddock poché, sauce crème citron, pommes vapeur persillées - Feuilleté aux poires chantilly sauce chocolat		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 29.00 € 2ProA	Diner – Menu à 29.00 € TProB	
- Soupe de potimarron, carottes et lentilles corail, granola aux épices - Poulet rôti croustillant et juteux au zaatar, gratin de pommes de terre à l'ail - Tarte au citron, nuage de mascarpone, chantilly	- Amuse-bouche du chef - Velouté et croustillant de potiron - Suprême de volaille AOP sauté chasseur, mousseline de pomme de terre, chou romanesco - Poire pochée Belle Hélène - Mignardise	



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 29.00 € 1CAP		
- Tartare de thon et avocat - Côte de porc fermier au sautoir, sauce porto, garniture forestière - Brownie noisette, crème anglaise à la pistache, glace à la pistache		



Mercredi 05 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € TCAP	Diner – Menu à 32.00 € 1BTS2	
- Velouté de céleri rave, julienne de céleri branche crémée - Poulet fermier à la bourguignonne, tagliatelles au beurre - Choux à la crème et caramel butterscotch	- Noix de Saint-Jacques et parmesan - Tartare aux deux saumons - Noix de ris de veau rôtie au beurre, crumble de pain d'épices, fenouil, carotte réglisse et poireau fondant - Barre épicée, crémeux et chocolat passion - Amaretti citron et amandes	



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.00 € 2STHR	Diner – Menu 29.50 € MAN	
- Virgin Mojito ou kir vin blanc - Salade vénitienne - Filet de daurade sauté, coulis de poivron, fine ratatouille - Crème renversée au caramel, poire pochée	- Pina Colada - Moules, sauce au curry - Osso bucco de veau à la milanaise, pâtes fraîches et fondue de tomates - Ananas flambé comme une Pina	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner –	Diner	
		

Jeudi 6 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Diner - Menu à 31.00 € TProA	
	- Amuse-bouche - Fetaya dakaroise au poisson et ciboulette, sauce Tchektchouka, salade de jeunes pousses, vinaigrette au coco - Volaille fermière braisée, sauce verte, aloko au piment d'Espelette et julienne de légumes aux épices yassa - Pommes flambées, glace vanille et caramel au beurre salé - Mignardises	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.00 € 1ProB	Diner	
- Amuse-bouche - Ravioles au gorgonzola, espuma de parmesan, Speck et jeunes pousses de coriandre - Volaille Label Rouge sautée chasseur, pommes rissolées - Tarte Bourdaloue, glace caramel - Mignardise		



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28.00 € 2ProB	Diner	
- Soupe à l'oignon - Suprême de volaille, sauce chasseur, pommes grenailles persillées, tomate à la provençale - Fontainebleau		

Vendredi 07 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.00 € MAN – 2BTSA	Diner – Menu à	
- Tartine de brie gratinée - Croustillant de crabe à la parisienne et son œuf mollet - Volaille pochée, sauce suprême, riz pilaf - Tarte Bourdaloue aux poires - Crêpe façon Suzette		



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 18.00 € MAN	Diner	
Formule brasserie : - Bar à moules, sauce au choix : curry, marinières, roquefort - Poire Belle-Hélène Verre d'AOP Languedoc Ortola blanc ou rouge		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 27.50 € 1CAP	Dîner	
- Assiette de la mer - Cabillaud rôti en croute de pain d'épices, émulsion de chou-fleur, risotto d'orge perlé, flan d'épinard - Mousse au chocolat et ses pépites croquantes		



Lundi 10 novembre		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € 1STHR	Diner	
- Tartare de canard aux fruits exotiques - Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise, légumes confits - Crêpes flambées au café - Mignardises		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25.00 € TCAP	Diner	
- Omelette roulée façon jurassienne - Steak au poivre, pommes sautées à cru - Entremet aux deux chocolats		



Mercredi 12 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € TCAP	Diner – Menu à 32.00 € 1BTS2	
- Verrine d'avocat saumon fumé et ses toasts - Poulet cocote grand-mère - Tarte alsacienne aux cerises flambées	- Crème brûlée de foie gras aux figues - Saint-Jacques piquées de chorizo et snackées, barigoule de poire, artichaut poivrade et légumes de saison - Filet de daurade snacké, risotto au chorizo doux, bouillon crémé - Crêpes flambées - Pommes crème de marron, mascarpone et speculoos	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.00 € 2STHR	Diner – Menu à 29.50 € MAN	
- Virgin mojito ou kir vin blanc - Salade vénitienne - Filet de daurade sauté, coulis de poivron, fine ratatouille - Crème renversée au caramel, poire pochée	- Cocktail du jour : Piña Colada - Moules sauce au curry - Veau à la milanaise, pâtes fraîches et fondue de tomates - Ananas flambé comme une piña	

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30
Email : reservation.tirel@gmail.com

Jeudi 13 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner - Menu à Soirée de gala délégation chinoise	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner –	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28.00 € 2ProB	Diner	
- Soupe à l'oignon - Suprême de volaille sauce chasseur, pommes grenaille persillées, tomates à la provençale - Fontainebleau		
Vendredi 14 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 32.50 € Menu Alpes Côte d'Azur – MAN - 2BTSA	Diner	
- Filet de rouget flambé et garniture - Œuf poché, fenouil confit, sauce vierge ou escargots flambés au pastis de Marseille - Gigot d'agneau coriandre et épices, en croûte de pain, jus parfumé - Tropézienne ou figues rôties, miel et romarin - Granité au romarin		



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22.00 € MAN	Diner	
Formule brasserie : - Plateau de fruits de mer - Coupe Mont Blanc - Verre d'AOP Languedoc Ortola blanc ou rouge		
Restaurant L'Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27.50 € 1CAP	Dîner	
- Moules à la paysanne - Filet de dinde en croûte feuilleté, Duxelles de champignons, poêlée de légumes de saison - Tartelette citron au yuzu, nuage de mascarpone chantilly		



Lundi 17 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00€ TSTHR	Diner – Menu à	
- Assiette de saumon fumé, blinis et crème à l'aneth, mesclun - Suprême de pintade cuit à basse température, sésame, mousseline au wasabi, petits légumes et sauce Teriyaki - Barre épicée, crémeux chocolat-passion		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 28.50 € 1STHR	Diner	
- Antipasti, charcuteries italiennes, mozzarella et tomates - Lasagnes à la bolognaise et boulettes de viande, épinards et pommes de terre au four - Plateau de fromages italiens - Panna cotta, coulis ou fruits frais, au choix		



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 28.50 € TCAP	Diner	
- Linguine aux palourdes - Escalope de veau, sauce au Marsala - Tiramisu aux fruits des bois		

Mardi 18 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à 34.50 € 1BTS1 –Club Criollo	
	- Toast de pain noir, espuma de foie gras au cacao, gelée de groseille - Dos de bar en croûte de cacao, fondue de poireaux à l'orange, beurre d'agrumes - Pigeon rôti à la fève de cacao, purée de chou-fleur, jus corsé au poivre noir - Croustillant chocolat, crème légère Jivara, ganache au lait - Bonbon chocolat noir, cœur praliné croustillant	



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25.00 € 2ProA	Diner – Menu à 27.50 € TProB	
-Minestrone -Risotto au potimarron, parmesan et origan -Tarte amandine aux poires, dulce de caramel	- Crostini mozzarella jambon fumé - Antipasti : poivron mariné, courgette grillée et chèvre, ricotta au pesto - Escalope valdostana, tagliatelles de courgette et pesto - Tiramisu - Mignardise du chef	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.50 € 1CAP	Diner	
- Saltimbocca di pollame sauce au foie gras, chips de patate douce, flan de potimarron au vinaigre balsamique - Assiette de fromages - Sabayon au marsala, pain de Gênes à la pistache		



Mercredi 19 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 22.00 € TCAP	Diner - Menu	
- Aubergine à la parmigiana - Poulet à la toscane - Crème capuccino		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 22 €	Diner – Menu à 26.50 € MAN	
	- Cocktail du jour : Espresso Martini - Gambas flambées, guacamole - Magret de canard au miel et agrumes, légumes glacés - Assortiment de tartes	

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30
Email : reservation.tirel@gmail.com

Jeudi 20 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à Soirée de gala Semaine de la Cuisine Italienne	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à Soirée de gala Semaine de la Cuisine Italienne	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner– Menu à 26.00 € 2ProB	Diner	
- Minestrone - Escalope de veau, sauce citron et risotto de céleri - Tiramisu		

Vendredi 21 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 30.50 € Pays de la Loire – MAN-2BTSA	Diner - Menu	
- Tartine de Sainte-Maure-de-Touraine - Cassolette de noix de Saint-Jacques, beurre nantais ou huîtres - Dos de saumon cuit à l'unilatéral, poireau, fenouil et carotte glacée, beurre blanc anisé - Gâteau nantais ou Fromages de chèvre à ma façon - Poires pochées au Côtéaux du Layon		



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 32.00 € 2BTSB - MAN	Diner	
- Polenta, aiguillette de cannette et espuma de maïs - Cuisse de cannette confite en cannelloni, pesto - Magret de cannette cuit basse température, navet glacé et agrumes - Saint-Honoré - Madeleine		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner— Menu à 26.50 € 1CAP	Diner- Menu à	
- Antipasti - Lasagnes aux champignons truffés, poireaux et scarmosa - Tiramisu et ses saveurs d'Italie ou Caliméro au Bombardino		



Lundi 24 novembre		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.50 € 1STHR	Diner – Menu à	
- Veloutés- Salad bar - Lasagnes à la bolognaise et boulettes de viande à la tomate, épinards et pommes au four - Plateau de fromages - Buffet de fruits flambés		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27.00€ TCAP	Diner	
- Terrine du jour confiture d'oignon à la grenadine - Epaule d'agneau braisée pommes boulangère - Paris Miami (choux sur pate feuilletée garni, ananas confit et coulis à l'orange)		



Mardi 25 novembre		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25.00 € 2ProA	Diner – Menu à 29.50 € TProB	
- Carpaccio de betteraves - Poulet vallée d’Auge, riz pilaf - Crème caramel, tuiles aux amandes, poires caramélisées	- Amuse-bouche du chef - Assiette de saumon fumé Label Rouge et ses accompagnements - Chou farci au foie gras et truffé, sauce périgourdine - Choux chantilly pistache / crème caramel - Mignardise	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.50 € 1CAP	Diner	
- Ceviche de daurade aux agrumes - Joue de porc bourguignonne, nouilles au beurre, chou romanesco vapeur - Choux caramélisés à la crème au kirsch		



Mercredi 26 novembre		
Restaurant Côté Jardin		
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à	
		

Jeudi 27 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Diner – Menu à 27.00 € TProA	
	- Carpaccio de betterave et fromage frais au citron - Poisson plat de haute mer grillé, beurre d'anchois, pommes rissolées, carottes trois couleurs rôties - Gâteau basque, crème anglaise à la fleur d'oranger - Mignardise du chef	



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Diner – Menu à 29.50 € 1BTS3	
	- Amuse-bouche - Velouté de maïs, anguille fumée - Magret de canard mariné, mousseline de patate douce, légumes d'automne sautés - Dessert du maître d'hôtel - Mignardise	
Restaurant Orée		
Déjeuner- Menu à 26.00 € 2ProB	Diner	
- Minestrone - Escalope, sauce citron, risotto de céleri - Tiramisu		

Vendredi 28 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 32.50 € Alsace – MAN- 2BTSA	Diner	
- Bouchée au munster - Maultaschen aux cèpes, bouillon de poule ou charcuterie alsacienne à partager - Choucroute alsacienne - Tarte au fromage blanc ou Cerises flambées au kirsch et glace yaourt - Délice au pain d'épices		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31.50 € 2BTSA - MAN	Diner	
- Potimarron et œuf de caille - Brick de caille et d'écrevisse - Filet de caille, jus aux épices douces, céleri et pommes de terre - Entremets aux poires - Cake aux fruits		

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30
Email : reservation.tirel@gmail.com

Restaurant l'Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.50 € 1CAP	Diner	
- Soupe de carotte aux dattes et au cumin ou assiette de charcuterie - Rouget grondin, curry au pois, blettes - Flan parisien crémeux à la vanille bourbon		

Lundi 01 décembre

Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28.50 € TCAP	Diner- Menu	
- Brochette de gambas flambées au jus d'orange et gingembre - Jambonnette de volaille renaissance riz pilaf - Moelleux chocolat crème anglaise pistachée		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Mardi 02 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner- Menu à 32.00 € 1BTS1	
	- Terrine de chevreuil aux cinq épices - Raviole d'épaule de chevreuil aux champignons - Dos de chevreuil, sauce poivrade, oignons, pommes et coings - Douceur d'automne - Moelleux amande-rhum raisin	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25.00 € 2ProA	Diner – Menu à 28.50 € TProB	
- Profiteroles au saumon fumé - Poulet vallée d'auge, riz pilaf - Crème caramel, tuiles aux amandes, poire pochée	- Amuse-bouche du chef - Velouté de panais et châtaignes - Pavé de bœuf flambé au poivre, pomme Darphin - Feuilleté aux poires, chantilly et coulis de fruits rouges	



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27.50 € Ile de France – 1CAP	Diner	
- Millefeuille figue et fromage de chèvre - Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre sautées à cru, carottes vapeur - Flan parisien héritage		

Mercredi 03 décembre		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à 26.50 € MAN	
	- Cocktail du jour : Espresso martini - Gambas flambées et leur guacamole - Magret de canard miel et agrumes, légumes glacés - Assortiment de tartes	



Jeudi 04 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Diner - Menu 29.50 € TProA	
	- Amuse-bouche - Baozi aux champignons - Émincés de poulet fermier, sauce aigre-douce aux oignons jeunes, légumes variés, riz sauté à l'ail - Glace au thé Matcha et crumble au sésame noir - Mignardise	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à 29.50 € 1BTS3	
	- Amuse-bouche - Velouté de maïs, anguille fumée - Poitrine de porc confite, mousseline de radis noir, coulis d'orange thé fumé - Dessert du maître d'hôtel - Mignardise	



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner –Menu à 24.00 € 2ProB	Diner	
- Quiche lorraine - Bavette à l'échalote, gratin dauphinois - Paris Brest		

Vendredi 5 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.50 € Bourgogne MAN – 2BTSA	Diner	
- Epoisses, pommes, noix et gelée de vin rouge - Profiteroles escargot et Époisses de Bourgogne ou salade composée au fromage AOP Charolais - Bœuf bourguignon et pommes fondantes - Cake aux noix et chocolat, crème anglaise vanille ou pommes flambées et gelée de raisin - Granité à l'absinthe		



Restaurant l'Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.50 € 1CAP	Diner	
- Lentilles tièdes beluga, saumon mariné et méléasse de grenade - Gibelotte de lapin aux tagliatelles fraîches - Carpaccio d'ananas, cake au citron et pavot, sorbet citron basilic		

Lundi 8 décembre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 34.50 € TSTHR	Diner - Menu à	
- Bavarois d'avocat, tarama de langoustines - Noix de Saint-Jacques snackées, émulsion au basilic, tuile dentelle à l'encre de seiche ou huîtres, vinaigre de cidre, échalotes - Noisettes de veau cuit doucement, chapelure de jambon sec, mousseline de chou-fleur rôti, gaufre de pomme de terre - Mousse au chocolat tiède amer, crème glacée au café ou verrine des sous-bois		



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31.00 € 1STHR	Diner – Menu à	
- Crevettes, mangue et avocat - Assiettes d’huîtres et leurs accompagnements - Sole meunière, pommes vapeur - Chariot de fromages - Citron combawa façon omelette norvégienne - Clémentines poêlées, chocolat râpé et glace vanille -		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 24.00 € TCAP	Diner	
- Tarte fine à la façon d'une pizza - Filet de poulet au chorizo et son jus, flan de céleri - Ananas flambé et sa glace		

Mardi 9 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € 1ProA	Diner – Menu à 33.50 € « Sous les Bois d’Hiver » - 1BTS1	
- Rémoulade de céleri au saumon fumé - Coq braisé à la bourguignonne, pommes vapeur - Tarte de saison	- Raviole ouverte aux champignons, écume de noisette, copeaux de vieux parmesan - Salade gourmande - Magret de canard, jus au vin épicé, mousseline de céleri et pommes - Bûche poire-vanille, biscuit moelleux noisette, croustillant praliné - Truffes chocolat noir et praliné croustillant	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.50 € 2ProA	Diner – Menu à 32.00 € TProB	
- Tartare d’avocat et de de mangue, vinaigrette aux agrumes - Sangria de magret de canard, chou-fleur rôti, sauce tahini, fromage de brebis, citron - Paris-Brest maison	- Amuse-bouche du chef - Crêpe de maïs au foie gras, sauce au vinaigre de Xérès - Médaillon de chevreuil, mousseline de céleri-rave braisé - Omelette Norvégienne	



Restaurant l'Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 29.50 € 1CAP	Diner	
- Tartare de bar au fruit de la passion - Poisson du fileyeur en persillade à l'avoine, gratin de chou-fleur, fagots d'haricots verts - Profiteroles		

Mercredi 10 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27.50 € TCAP	Diner - Menu à	
- Cassolette de la mer feuilletée - Pièce de bœuf grillée pommes boulangère, brochette de légumes grillés - Bavarois aux fruits exotiques		

Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31.50 € 2STHR	Diner – Menu à 35.50 € MAN	
- Mocktail Paloma ou Kir Royal - Assiette nordique et salade de crevettes à l'aneth - Suprême de volaille meunière, purée de vitelotte et champignons des bois - Bavaois au pain d'épices et clémentine	- Coupe de notre Bar à Champagne - Huîtres en duo - Terrine de foie gras, chutney et pain d'épices - Noix de Saint-Jacques, crème d'oignon et poireaux - Assortiment de fromages - Mille-feuille praliné noisette - Mignardise	
Jeudi 11 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner- Menu à 29.00 € TProA	
	- Potage de volaille au tourteau, poivre noir de Kampot, brocoli croquant à l'huile de sésame grillé, julienne de carottes - Travers de porc laqué cinq épices, Hoi sin sauce au gingembre Riz gluant noir et blanc, carottes crues aigre-doux, liseron sauté aux haricots noirs - Ananas rôti, boule coco et coulis de passion	



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.00 € 1ProB	Diner – Menu à 31.00 € 1BTS3	
- Amuse-bouche - Saumon gravlax et pomme acidulée - Navarin d'agneau et petits légumes - Tarte au citron meringuée - Mignardise du chef	- Bar à champagne - Velouté truffé - Assiette d'huîtres et leurs accompagnements - Pithiviers aux champignons et foie gras accompagné de pommes Anna et de légumes sautés - Brie truffé - Citron combava comme une omelette norvégienne	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 24.00 € 2ProB	Diner	
- Quiche lorraine - Bavette à l'échalote, gratin dauphinois - Succès praliné		



Vendredi 12 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 38.00 € MAN – 2BTSA	Diner - Menu à	
- Tartare de langoustine, orange et avocat - Escalope de foie gras poêlée, mangue, passion et vinaigrette aux fruits exotiques ou Noix de St Jacques flambées à l'absinthe - Coquelet cuit à l'étouffée au foin, butternut, betterave jaune, et pressé de pommes de terre aux morilles - Brie truffé - Gratin de fruits de saison et rhum ambré ou Ananas Victoria flambée, glace aux épices		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31.00 € 2BTSA - MAN	Diner – Menu à	
- Potimarron et œuf de caille - Brick de caille et d'écrevisse - Filet de caille, jus aux épices douces, céleri et pomme de terre - Entremet aux poires - Cake aux fruits		



Restaurant l'Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € 1CAP	Diner – Menu à	
- Tarte fine au bleu d'Auvergne, aux poires et au miel d'acacia - Épaule d'agneau confite au four à l'ail, miel et épices, mousseline de patate douce - Faisselle et son coulis, fruits rouges ou exotiques, ou miel		

Lundi 15 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 34.50 € TSTHR	Diner	
- Bavarois d'avocat, tarama de langoustines - Noix de Saint-Jacques snackées, émulsion au basilic, tuile dentelle à l'encre de seiche ou Huîtres, vinaigre de cidre, échalotes - Noisettes de veau cuit doucement, chapelure de jambon sec, mousseline de chou-fleur rôti, gaufre de pomme de terre - Mousse au chocolat tiède amer, crème glacée au café ou Verrine des sous-bois		



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31.00 € 1STHR	Diner	
- Crevettes, mangue et avocat - Huîtres - Sole meunière, pommes vapeur - Chariot de fromages - Citron combawa façon omelette norvégienne - Clémentines poêlées, chocolat râpé et glace vanille		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 22.00 € TCAP	Diner	
- Gnocchi soufflé à la parisienne - Truite au bleu sauce riesling, pommes vapeur - Tarte alsacienne aux poires		



Mardi 16 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 25.00 € 1ProA	Diner - Menu à 29.50 € « Lumières de décembre » - 1BTS1	
- Gratinée à l'oignon de Roscoff - Cassolette de moules « poulette », frites fraîches - Pithiviers feuilleté	- Crème brûlée au foie gras et figue - Huîtres en 2 services - Caille et gnocchis fondants au potiron - Bûche coco-mangue - Financier à la vanille	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.50 € 2ProA	Diner – Menu à 35.50 € TProB	
- Tartare mangue avocat, vinaigrette aux agrumes - Sangria de magret de canard, chou-fleur cuit au four, sauce tahini fromage de brebis citron - Paris Brest maison	- Amuse-bouche - Carpaccio de St Jacques au poivre vert - Fricassée de lotte et homard, linguine aux légumes - Raviole au miel et fruits exotiques, nage citron vert et basilic - Mignardise	



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 31.50 € 1CAP	Diner – Menu à	
- Terrine du jour - Ballotine du marin pêcheur, sauce champenoise, pomme paillasson et haricots au lard - Verrine poire clémentine, palet breton au gingembre confit, caramel au beurre salé		

Mercredi 17 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 31.50 € TCAP	Diner – Menu à 36.50 € 1BTS2	
- Huîtres gratinées sur fondue de poireaux - Pintade farcie au marrons, sauce cognac, purée de céleri aux herbes - Entremet aux deux chocolats, crème anglaise à la menthe	- Cuisses de grenouille, émulsion au basilic - Foie gras poêlé au piment d'Espelette, crémeux de figues et cèpes - Filet de St Pierre sauté, poireaux grillés, petits légumes fondants et jus réduit - Chariot de fromages - Inspiration de Noël - Mignardise	



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu 31.50 € 2STHR	Diner – Menu à 35.50 € MAN	
- Mocktail Paloma ou Kir Royal - Assiette nordique et salade de crevettes à l'aneth - Suprême de volaille meunière, purée de vitelotte et champignons des bois - Bavarois au pain d'épices et clémentines	- Coupe de notre Bar à champagne - Huîtres en duo - Terrine de foie gras, chutney et pain d'épices - Noix de St Jacques, crème d'oignon et poireaux - Assortiment de fromages - Mille-feuille praliné noisette - Mignardise	

Jeudi 18 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Diner - Menu à 28.50 € TProA	
	- Crevettes flambées et salade croquante - Quenelle de volaille sauce Nantua, pommes de terre sautées à cru, flan de petits pois à la coppa croustillante - Parfait marron chocolat, crème anglaise au whisky - Mignardise	



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 37.50 € 1ProB	Diner- Menu à 31.00 € 1BTS3	
- Amuse-bouche - Assiette de poissons fumés et leurs condiments - Filet de chevreuil aux cèpes, sauce Albufera, gratin de légumes d'hiver - Brie truffé, mesclun et son toast de pain aux noisettes - Poire fondante, compotée de poire, sauce caramel au beurre salé - Mignardise	- Velouté truffé - Assiette d'huîtres - Pithiviers aux champignons et foie gras, pomme Anna et légumes sautés - Brie truffé - Citron combawa comme une omelette norvégienne	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 31.00 € 2ProB	Diner	
- Potage Dubarry au saumon fumé - Cuisse de pintade au vin d'Arbois, gratin de crozets, poêlée de champignons des bois - Nougat glacé et son coulis de fruits exotiques		

Vendredi 19 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 35.50 € MAN – 2BTSA	Diner	
- St Jacques, mangue et avocat - Bisque de langoustine, châtaignes et parmesan ou gambas flambées au Cognac, endives et vinaigrette à la truffe - Magret de canard cuit à basse température, pommes confites, compotée de figues, butternut et jus de canard - Brie truffé - Mousse au chocolat tiède, glace au café ou fruits de saison flambés, sirop aux épices de Noël		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 32.50 € 2BTSA - MAN	Diner	
- Barbes de St Jacques et tapioca - St Jacques et chou-fleur - Aiguillettes de limande dans une nage aux coquillages - Entremet au chocolat - Cannelé de Bordeaux		

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30
Email : reservation.tirel@gmail.com

Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € 1CAP	Diner	
- Tartare mangue avocat ou assiette de charcuterie - Côte de veau poêlée, fenouil confit et marrons, sauce au café - Mi-cuit au chocolat et son caramel laitier, glace vanille		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.