



RENOUVEAU
École Hôtelière

Ecole Hôtelière Renouveau

Menus 2020 & 2021

Restaurant Le Château

NOUVEAUTÉ

+ Les Menus Brasserie
du Restaurant Pédago



www.lerenouveau.org



[ecole_hoteliere_renouveau](https://www.instagram.com/ecole_hoteliere_renouveau)



[@LyceeRenouveau](https://twitter.com/LyceeRenouveau)



[Ecole Hôtelière Renouveau](https://www.facebook.com/EcoleHoteliereRenouveau)

Allée Colcombet - 42530 Saint-Genest-Lerpt
Renseignements et Réservations

04 77 90 76 85



Un Repas au Lycée Hôtelier ?

Comme chaque année, nous vous présentons dans ce livret les menus de nos restaurants **Château** et **Pédago**.

Vous accueillir au sein de nos restaurants est un honneur. Votre présence est primordiale pour la mise en situation réelle de nos élèves et permet de les former dans les meilleures conditions. Ensemble nous apportons à nos jeunes le soutien nécessaire et indispensable à leur formation et à leur avenir professionnel. Par votre passage au Restaurant du Lycée vous participez activement à la formation de jeunes professionnels.

Au fil des pages suivantes vous pouvez donc trouver, jour par jour, les menus que nous vous proposons, des déjeuners, des dîners et des repas à thème sont servis chaque semaine au restaurant d'application du Renouveau, hors vacances scolaires. **Alors n'hésitez plus, parcourez notre programme, repérez le menu qui vous séduit et réservez...**

D'avance nous vous remercions et espérons vous rencontrer très bientôt dans notre restaurant.

L'Équipe du Renouveau

Vous souhaitez donner un accent particulier à vos réunions professionnelles, associatives, ou privées ? Vous souhaitez participer, grâce à vos séminaires, à la formation de nos élèves ?

L'Ecole Hôtelière Renouveau vous propose d'accueillir vos manifestations dans un cadre élégant et professionnel, tout en permettant à nos élèves d'acquérir le savoir-faire exigé par leurs diplômes d'hôtellerie restauration.

Au Restaurant : Accueil de groupes 5 A 80 PERSONNES

Vous dégusterez un menu servi et élaboré par nos élèves, dans notre restaurant d'application « le Château », en salon privé (selon disponibilités), ou dans notre Restaurant pédagogique (voir page suivante).



Location de salle : Accueil de groupes avec Réunion & Repas

Vous êtes à la recherche d'un lieu pour un séminaire, une réunion, une formation, une Assemblée Générale... de 5 à 80 personnes.

L'Ecole Hôtelière Renouveau vous proposera des forfaits tout inclus : location de salle, repas, boissons, prestations d'accompagnement.... Renseignez-vous.

Pour toutes ces demandes :

Contactez notre service Intendance au 04 77 90 76 85

**Nous vous proposerons des forfaits tout compris,
adaptés à votre budget.**

● *En route pour l'Apprentissage, création de L'U.F.A.
Renouveau (Unité de Formation des Apprentis)*

Afin de répondre aux demandes de certaines familles et aux besoins des professionnels, L'Ecole Hôtelière Renouveau propose dès cette rentrée les diplômes suivants au format Apprentissage :

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Service en Hôtel, Café, Restaurant
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Baccalauréat Professionnel Commercialisation, Service de Restaurant
- Mention Complémentaire ART DE LA CUISINE ALLEGEE
- Mention Complémentaire ACCUEIL – RECEPTION
- BTS Management en Hôtellerie Restauration BAC+2 (3 options)
- LICENCE PRO CODEPHR Bac+3 - grade universitaire (en collaboration avec l'IUT)

L'UFA Renouveau est ouverte en collaboration avec le CFA AKTEAP, qui a plus de 30 ans d'expériences dans l'accompagnement des apprentis.

● *Le Restaurant Pédagogique*

Ouverture à la clientèle extérieure pour certains déjeuners :

Au restaurant pédagogique, les jeunes élèves apprennent les bases de leurs métiers. Ils vous proposeront, sur certains menus de ce livret, un repas de type Brasserie / Menu du jour, fait maison, à prix doux, issus des grands classiques de la Gastronomie Française.



« Le Restaurant Pédagogique » :

Il s'agit d'un restaurant différent de celui du Château, plus simple, il est ouvert uniquement au déjeuner et sur réservation selon les disponibilités.

Retrouvez les menus du « Pédago » dans les cases rose entourées d'un liseret en pointillé.

Un verre de vin
Entrée
Plat garni
Dessert
Café





Renouveau Innove

RENOUVEAU

École Hôtelière pour la formation de ses étudiants

Projet Voltaire : Un meilleur niveau de Français

L'Ecole Hôtelière Renouveau propose à la totalité de ses élèves, au cours de leur scolarité, un accompagnement vers l'obtention du **Certificat Voltaire** qui leur permettra de certifier un niveau en orthographe et en langue française. Cette démarche vise à témoigner auprès des employeurs du niveau de maîtrise du français des nouveaux diplômés une fois sur le marché du travail.



Streamglish : Un meilleur niveau d'Anglais

L'Ecole Hôtelière Renouveau propose Streamglish à ses élèves . **Streamglish** est un service d'apprentissage de l'anglais en ligne (e-learning) qui permet aux jeunes de travailler l'anglais de manière attractive, Streamglish est un excellent complément aux cours traditionnels



ANEPHOT : La force d'un Réseau

L'Ecole Hôtelière Renouveau est membre de L'ANEPHOT, Association Nationale des Ecoles Privée d'Hôtellerie et de Tourisme
Elle regroupe un réseau de 56 écoles Françaises, qui travaillent de concert. **L'ANEPHOT** vise à proposer des diplômes adaptés aux besoins des employeurs et des formations rigoureuses et qualitatives aux jeunes étudiants. Ce réseau est une force pour l'orientation et l'avenir de chacun d'entre eux.

ANEPHOT
Association Nationale
des Ecoles Privées d'Hôtellerie
et de Tourisme





Les Déjeuners

RENOUVEAU
École Hôtelière

SEPTEMBRE – OCTOBRE

MARDI 08/09

*Retour de
Vacances*

Salade au chèvre
revisitée

Filet de daurade
meunière

Risotto à la courge

Fondant chocolat
crème anglaise verveine

MARDI 15/09

*Retour de
Vacances*

Salade au chèvre
revisitée

Filet de daurade
meunière

Risotto à la courge

Fondant chocolat
crème anglaise verveine

JEUDI 24/09

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Gougères savoyarde

Escalope de dinde
panée forestière
Spaghetti au basilic

Tarte aux fruits

MARDI 29/09

*Révisons les
Classiques*

Salade Auvergnate

Navarin d'agneau
Pommes croquettes

Profiteroles
Sauce chocolat

Crêpes Suzette

MARDI 01/10

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Gougères savoyarde

Escalope de dinde
panée forestière
Spaghetti au basilic

Tarte aux fruits

LUNDI 05/10

En Savoie

Rilette de Féra,
Croustillant
d'Abondance

Mini tartiflette au
magret fumé

Filet d'omble chevalier
Sauce légère au Chignin
Crozetts Savoyards

Tartelette aux myrtilles
et crème anglaise
vanillée

MARDI 06/10

*Révisons les
Classiques*

Salade Gourmande
Lyonnaise

Darne de saumon grillée
Sauce Béarnaise
Poêlée de légumes

Tarte à l'orange

JEUDI 08/10

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Tarte Flamiche
aux poireaux

Papillote de Colin
au beurre blanc
Julienne de légumes

Ile flottante

JEUDI 08/10

Fin d'été

Crème de courgettes
mousse de fourme

Tarte fine
de légumes marinés,
moules et crevettes
crème de pistou

Fricassée de pintade
au safran
Riz pilaf

Paris-Brest

LUNDI 12/10

En Savoie

Rilette de Féra,
Croustillant
d'Abondance

Mini tartiflette au
magret fumé

Filet d'omble chevalier
Sauce légère au Chignin
Crozetts Savoyards

Tartelette aux myrtilles
et crème anglaise
vanillée

MARDI 13/10

*Révisons les
Classiques*

Salade du Ch'ti

Carré d'agneau
au romarin

Tomate provençale
Flageolets

Tarte aux fruits

JEUD 15/10

Fin d'été

Crème de courgettes
mousse de fourme

Tarte fine
de légumes marinés,
moules et crevettes
crème de pistou

Fricassée de pintade
au safran
Riz pilaf

Paris-Brest

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

NOVEMBRE

LUNDI 02/11

Voyage en Bourgogne

Gougère
et royale au Charolais

Œufs en meurette
et morilles

Pièce de bœuf sautée
jus à la Bourguignonne
Carottes glacées à la
Nivernaise

Tiramisu à la crème
de cassis de Bourgogne

MERC 04/11

Menu du Jour

Verrine d'œufs brouillés
aux crevettes

Pavé de saumon rôti
Lentilles vertes
relevées au gingembre

Bavette de bœuf
aux échalotes
Pomme Anna

Millefeuille aux pommes
sauce caramel

Découvrez nos menus

« Beaux Produits »

**Menus Gastronomiques,
Sélection de vins et de
boissons raffinées**



JEUDI 05/11

Finesse des produits

Roulé de saumon fumé
au chèvre frais,
gelée d'agrumes

Champignons à la
grecque, œuf poché
sauce moussueuse aux
épices,

Pavé de Cabillaud
Risotto d'herbes
et bouillon vert

Entremet
chocolat praliné

JEUDI 05/11

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Assiette de charcuterie

Navarin d'agneau
Pommes fondantes

Chou
Chantilly

VEND 06/11

Menu du Jour

Goujonnette de volaille
au sésame & cacahuètes

Quiche échalotes chèvre
chantilly de Chavignol

Blanquette de veau
au lait de coco
garniture du moment

Dessert
autour de la griotte

VEND 06/11

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Quiche lorraine

Cuisse de poulet
sauce à l'estragon
Flan de légumes en duo

Ile flottante

LUNDI 09/11

Voyage en Bourgogne

Gougère
et royale au Charolais

Œufs en meurette
et morilles

Pièce de bœuf sautée
jus à la bourguignonne
Carottes glacées à la
nivernaise

Tiramisu à la crème
de cassis de Bourgogne

MARDI 10/11

Menu Fraicheur

Mille-feuilles de crudités
et sa vinaigrette de
betteraves

Côte de veau parisienne
sauce oseille
Billes de légumes glacés

Fantaisie de sorbets
sur salade d'agrumes

JEUDI 12/11

Finesse des produits

Roulé de saumon fumé
au chèvre frais,
gelée d'agrumes

Champignons à la
grecque, œuf poché
sauce moussueuse aux
épices,

Pavé de Cabillaud
Risotto d'herbes
et bouillon vert

Entremet
chocolat praliné

VEND 13/11

Menu du Jour

Caoua de boudin noir et
chantilly au foie gras

Bavarois de céleri,
crème moussueuse à la
fourme

Magret de canard sauté
au poivre noir
Cèpes en persillade

Tarte soufflée au
fromage blanc

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Déjeuners

RENOUVEAU
École Hôtelière

NOVEMBRE – DECEMBRE

MERC 18/11

Escalote en Beaujolais

Planche de charcuterie
et quenelle de mousse
de foie de volaille

Mousseline
de St Jacques
beurre blanc

Fricassée de volaille
au vinaigre
Légumes du moment

Tarte sablée aux
pralines

VEND 20/11

Menu du Jour

Verrine d'œufs brouillés
aux crevettes

Pavé de saumon rôti
aux échalotes
au gingembre

Bavette de bœuf
aux échalotes
Pomme Anna

Millefeuille
aux pommes,
sauce caramel

MARDI 24/11

*Menu Brasserie
au Restaurant*

Pédago

Crevettes flambées

Poulet sauté
Vallée d'Auge
Gratin de choux fleurs

Douillon aux poires
Sauce caramel
beurre salé

MERC 25/11

Menu du Jour

Caoua de boudin noir et
chantilly au foie gras

Bavarois de céleri,
crème moussueuse à la
fourme

Magret de canard sauté
au poivre noir
Cèpes en persillade

Tarte soufflée au
fromage blanc

VEND 27/11

Menu du Jour

Goujonnette de volaille
au sésame & cacahuètes

Quiche échalotes chèvre
chantilly de Chavignol

Blanquette de veau
au lait de coco
garniture du moment

Dessert
autour de la griotte

LUNDI 30/11

*Menu Brasserie
au Restaurant*

Pédago

Assortiment de
poissons fumés
et ses toasts

Suprême de pintade
forestière
purée de potimarron
châtaignes glacées

Tarte aux pommes

MARDI 01/12

Menu du Jour

Potage Saint Germain
aux pois cassés

Travers de porc
au miel

Gratin Dauphinois

Paris-Brest praliné

MARDI 01/12

*Menu Brasserie
au Restaurant*

Pédago

Crevettes flambées

Poulet sauté
Vallée d'Auge
Gratin de choux fleurs

Douillon aux poires
Sauce caramel
beurre salé

MERC 02/12

Bientôt les Fêtes

Gelée de betteraves et
mousse de chèvre

Mousseline de cuisses
de grenouilles
beurre de ciboulette

Côte de bœuf
sauce Béarnaise
Gratin de pomme de
terre, chou vert farci

Ananas caramélisé,
glace gingembre
Tuile à l'orange

MERC 02/12

*Menu Brasserie
au Restaurant*

Pédago

Assortiment de
poissons fumés
et toasts

Suprême de pintade
forestière
purée de potimarron
châtaignes glacées

Tarte aux pommes

VEND 04/12

Escalote en Beaujolais

Planche de charcuterie
et quenelle de mousse
de foie de volaille

Mousseline
de St Jacques
beurre blanc

Fricassée de volaille
au vinaigre
Légumes du moment

Tarte sablée
aux pralines

VEND 04/12

*Menu Brasserie
au Restaurant*

Pédago

Avocat crevettes
sauce cocktail

Truite meunière
Pomme vapeur

Chou pâtissier
et caramel

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Déjeuners

RENOUVEAU
École Hôtelière

DECEMBRE

LUNDI 07/12

Préparons Noël

Assortiment de
poissons fumés
& ses toasts

Suprême
de pintade forestière
Purée de potimarron
Châtaignes glacées

Tarte aux pommes

MARDI 08/12

*Bientôt les fêtes
« Illuminations »*

Huîtres gratinées

Crème de
champignons lutée

Pavé de biche
aux fruits rouges
Poire rôtie
Croquets au sarrasin

Pavlova

MERC 09/12

*En attendant
l'Hiver*

Croquettes aux
crevettes

Crème de champignons
aux noix
et beignets soufflés

Osso bucco
et ses garnitures

Dame blanche,
crème glacée vanille et
sauce au chocolat
chaud

MERC 09/12

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Saumon fumé
et ses toasts

Suprême de volaille
forestière
Purée de potimarron
aux châtaignes

Tarte aux pommes

VEND 11/12

En Mer

Tartare de saumon

Soupe aux moules
en croûte

Aile de raie
au beurre de câpres
Pommes fondantes
gratinées

Tarte aux poires rôties,
chiboust à la cannelle

VEND 11/12

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Vol au vent
aux fruits de mer

Coquelet rôti
Marron
& pomme de terre

Chariot de desserts

LUNDI 14/12

Noël

Petit foie gras poêlé
crumble d'épices

Mousseline de saumon
sauce langoustines

Pavé de biche
sauté rosé,
sauce grand-veneur
Légumes en fête

Délice glacé
au Grand-Marnier
sauce au chocolat
Weiss

MARDI 15/12

Noël

Huîtres gratinées

Crème de
champignons lutée

Pavé de biche
aux fruits rouges
Poire rôtie
Croquets au sarrasin

Pavlova

MERC 16/12

Noël

Noix de Saint Jacques
croûte de beurre
au saumon fumé

Coussinet de pomme de
terre au saumon fumé,
crème acidulée

Filet mignon de veau
aux morilles
Tatin d'échalotes
endives braisées

Les Gourmandises
de Noël

MERC 16/12

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

« BUFFET DE NOEL »

Terrine de lapin
Crevettes et bulots
Mayonnaise
Magret de canard
à l'orange
Gratin Dauphinois
Bûche de Noël

JEUDI 17/12

Noël

Escalope de foie gras
chaud chutney de
fruits

Saint-Jacques
et jus de viande,
Purée de topinambours
et crème de potiron

Filet de veau à la bière,
Crêpe de pommes de
terre, Poêlée
de champignons

Millefeuille crème
légère pistache
ananas et banane
Glace coco

JEUDI 17/12

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Poissons fumés
crevettes flambées

Feuilleté de saumon
au beurre vanillé
Riz madras

Omelette Norvégienne

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

JANVIER

LUNDI 04/01

Nature

Velouté de potimarron et éclats de châtaignes

Mousseline de saumon sauce légère de langoustines

Pavé de biche sauté rosé sauce grand-veneur

Délice glacé au Grand-Marnier, sauce au chocolat Weiss

MARDI 05/01

Hénu fraîcheur

Mille-feuilles de crudités et sa vinaigrette de betteraves

Côte de veau parisienne sauce oseille

Billes de légumes glacés

Fantaisie de sorbets sur salade d'agrumes

MERC 06/01

2021 !

Gelée de betteraves et mousse de chèvre

Mousseline de cuisses de grenouilles beurre de ciboulette

Côte de bœuf sauce béarnaise
Gratin de pomme de terre chou vert farci

Ananas caramélisé, glace gingembre tuile à l'orange

JEUDI 07/01

A nos Papilles

Gelée de betteraves et mousse chou-fleur

Cappuccino de lentilles œuf mollet jus de volaille en écume

Filet de canard au vinaigre de Xérès, Laitue braisée et légumes glacés

Soufflé renversé fromage blanc citron vert caramel passion

VEND 08/01

Beaux Produits

Trilogie de potages

Pavé de sandre sauté au chou vert sauce curry

Croquant de joue de bœuf Purée brune spaghetti de légumes

Cheese-cake aux amandes chocolat et caramel

LUNDI 11/01

Chez les Ch'tis

Petites crevettes grises sauce genièvre

Crème de moules safranée

Mijoté de veau façon Carbonade Endives caramélisées

Gaufres à la vergeoise Pommes tatin et chantilly

MARDI 12/01

Les Classiques

Vichyssoise en tasse bouquet de jeunes pousses

Filet de canard sauce aux myrtilles

Pommes paillason et sa poireau vin

Chariot de desserts

MERC 13/01

L'hiver

Croquettes aux crevettes

Crème de champignons aux noix beignets soufflés

Ossobuco et ses garnitures

Dame blanche, crème glacée vanille et sauce au chocolat

JEUDI 14/01

A nos Papilles

Gelée de betteraves et mousse chou-fleur

Cappuccino de lentilles œuf mollet jus de volaille en écume

Filet de canard au vinaigre de Xérès, Laitue braisée et légumes glacés

Soufflé renversé fromage blanc citron vert et caramel passion

VEND 15/01

Beaux Produits

Trilogie de potages

Pavé de sandre sauté au chou vert sauce curry

Croquant de joue de bœuf Purée brune spaghetti de légumes

Cheese-cake aux amandes, chocolat et caramel

LUNDI 18/01

Chez les Ch'tis

Petites crevettes grises sauce genièvre

Crème de moules safranée

Mijoté de veau façon Carbonade Endives caramélisées

Gaufres à la vergeoise Pommes tatin et chantilly

MARDI 19/01

Balade en Isère

Salade du Vercors

Filet de truite Grenobloise

Pommes vapeur, légumes du moment

Tarte aux noix

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Déjeuners

RENOUVEAU
École Hôtelière

JANVIER – FEVRIER

MERC 20/01

En Mer

Tartare de saumon

Soupe aux moules
en croûte

Aile de raie au beurre
de câpres

Pommes fondantes
gratinées

Tarte aux poires rôties,
chiboust à la cannelle

JEUDI 21/01

Menu du Jour

Œufs brouillés
tapenade maison

Velouté d'écrevisses au
potiron & Polenta

Pavé de sandre
en croûte de noisettes
Purée de panais,
oignon frit

Dartois aux pommes
caramélisées,
sauce chocolat

VEND 22/01

Traditions

Cassolette de moules
au cidre

Œuf frit
lentilles du puy

Carré d'agneau rôti
crème d'ail
garniture de légumes

Sablé breton
crémeux aux agrumes

MERC 27/01

Dégustation...

Potage de potiron
châtaignes caramélisées

Œuf en deux cuissons
Fricassée de
champignons

Sole meunière
Carottes glacées
Flan de bacon

Crêpe chocolat,
Mousse
chocolat citron vert,
Soupe d'agrumes

VEND 29/01

Traditions

Cassolette de moules
au cidre

Œuf frit
lentilles du puy

Carré d'agneau rôti
crème d'ail
garniture de légumes

Sablé breton et
crémeux aux agrumes

MERC 03/02

Dégustation...

Potage de potiron et
châtaignes caramélisées

Œuf en deux cuissons
fricassée de champignons

Sole meunière
Carottes glacées
flan de bacon

Crêpe chocolat,
Mousse chocolat
citron vert
Soupe d'agrumes

LUNDI 22/02

*Entre Beaujolais et
Lyonnais*

Cervelle de canut et
croustillant de rigotte
de Condrieu

Mousseline de brochet
crème d'écrevisses

Saucisson chaud
Brioche fine,
Jus réduit au Brouilly
Légumes du moment

Tartelette pralines et
Bugnes Lyonnaises

LUNDI 22/02

*Menu Régional
au Restaurant
Pédago*

Salade Montbrisonnaise

Pavé de saumon mariné
cuisson basse T°
Lentilles vertes du Puy
Beurre blanc

Tarte chocolat
ou
Moelleux chocolat

MERC 24/02

*Religion et
Gastronomie*

Retrouvez ce menu
élaboré
par les élèves
dès fin novembre 2020
sur lerenouveau.org



JEUDI 25/02

Gourmandises
Profiterole d'escargots
en persillade douce

Œuf mollet croquant
à la bourguignonne

Mignon de porc sauté
aux épices
crème de chorizo
Polenta moelleuse

Crème brûlée
à la pistache
et crème chocolat
Tuile aux amandes

JEUDI 25/02

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Velouté Dubarry
aux moules,
Chantilly safranée

Steak sauté Bercy
Pommes Pont neuf

Forêt noire

VEND 26/02

Menu du Jour

Gougère
au fromage

Papillote de poisson
Riz créole

Ananas flambé au rhum
mignardises

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Déjeuners

RENOUVEAU

École Hôtelière

MARS

LUNDI 01/03

*Entre Beaujolais et
Lyonnais*

Cervele de canut et
croustillant de rigotte
de Condrieu

Mousseline de brochet
crème d'écrevisses

Saucisson chaud
Brioche fine,
Jus réduit au Brouilly
Légumes du moment

Tartelette pralines et
Bugnes Lyonnaises

LUNDI 01/03

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Salade lentilles
& toast à la fourme

Barboton de veau

Brioche aux pralines
crème anglaise

MERC 03/03

*Religion et
Gastronomie*

Retrouvez ce menu
élaboré par les élèves

dès fin novembre 2020

sur lerenouveau.org

JEUDI 04/03

Gourmandises

Profiterole d'escargots
en persillade douce

Œuf mollet croquant
à la bourguignonne

Mignon de porc sauté
aux épices
crème de chorizo
Polenta moelleuse

Crème brûlée
à la pistache
et crème chocolat

Tuile aux amandes

VEND 05/03

Menu du Jour

Gougère au fromage

Papillote de poisson
Riz créole

Ananas flambé au rhum
Mignardises



LUNDI 08/03

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Assiette de charcuterie
et crudités

Curry d'agneau,
riz créole

Ananas flambé au rhum
Glace vanille
Tuiles aux amandes

LUNDI 08/03

Etape Bretonne

Velouté de moules et
chou-fleur

Noix de St Jacques
et galette de blé noir

Dos de cabillaud
en papillote
au Muscadet

Julienne de légumes
Artichauts
& patate douce

Sablé breton aux
pommes confites
caramel de cidre

MARDI 09/03

Déjeuner Spectacle

Ravioli de foie gras
et son bouillon

Carpaccio
de St-Jacques

Carré d'agneau rôti
découpé en salle
Purée et cèpes grillés

Omelette façon
Norvégienne

MERC 10/03

Beaux Produits

Artichauts en velouté,
écume aux lardons
croustillants

Pavé de saumon vapeur
Carottes multicolores
purée de carottes au
cumin

Selle d'agneau,
cresson verveine
Pommes château

Cœur coulant chocolat
façon forêt noire



Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

MARS

JEUDI 11/03

*Hennu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Cake au saumon
vinaigrette aux herbes
Jambonnette de volaille
farcié
Pommes noisette
Biscuit mi cuit
au chocolat amer

JEUDI 11/03

Entre Forêt et Mer

Crème prise de
champignons
au caramel de Porto
Eclair aux noix de
Saint-Jacques
Fondue d'endives
Pavé de cabillaud
Chou vert étuvé
et beurre blanc
Biscuit mi-cuit
au chocolat
Glace café

VEND 12/03

Hennu du Jour

Velouté de chou-fleur
aux coques
Parfait
de saumon fumé
crème de vodka à
l'aneth
Chartreuse de joue de
porc et foie gras
Crumble de Spéculoos
à la poire
Café Liégeois

LUNDI 15/03

Etape Bretonne

Velouté de moules et
chou-fleur
Noix de St Jacques et
galette de blé noir
Dos de cabillaud en
papillote au Muscadet
Julienne de légumes
Artichauts & patate
douce
Sablé breton aux
pommes confites
caramel de cidre

MERC 17/03

Beaux Produits
Artichaut en velouté,
écume aux lardons
croustillants

Pavé de saumon vapeur
Carottes multicolores et
purée de carottes au
cumin
Selle d'agneau, cresson
verveine
Pommes château
Cœur coulant chocolat
façon forêt noire

JEUDI 18/03

Entre Forêt et Mer

Crème prise de
champignons
au caramel de porto
Eclair aux noix de
Saint-Jacques
Fondue d'endives
Pavé de cabillaud
Chou vert étuvé
et beurre blanc
Biscuit mi-cuit au
chocolat glace café

LUNDI 22/03

En Alsace

Tartelette croustillante
à la poitrine fumée et
oignons
Mousseline de truite,
crème légère au Riesling
Jambonnette de poulet
fermier jus réduit au
Pinot noir d'Alsace,
Spaëtzle
Tartelette mirabelles
Mini baba griottines
Flambée de mirabelles

MARDI 23/03

En Bresse

Salade Bressane
Fricassée de volaille
à la crème
et morilles
Galette de maïs
Légumes primeurs
Panna cotta
aux fruits rouges

MERC 24/03

Hennu du Jour
Vichyssoise et
œuf de caille poché

Petit pâté en croûte
à l'agneau
Pavé de bar
en crumble d'épices
Ragoût de légumes et
beurre de coquillages
Tarte à la vanille

JEUDI 25/03

C'est le Pérou

Ceviche de crevettes
et poissons
Quinotto aux
champignons
Huatia de bœuf
Escabèche
de chou fleur
Frites de patates
douces
Alfajores

LUNDI 29/03

En Alsace

Tartelette croustillante
à la poitrine fumée et
oignons
Mousseline de truite,
crème légère au Riesling
Jambonnette de poulet
fermier jus réduit au
Pinot noir d'Alsace,
Spaëtzle
Tartelette mirabelles
Mini baba griottines
Flambée de mirabelles

MARDI 30/03

Hennu du Jour

Verrine d'œuf brouillé
aux épinards
Pintadeau rôti
Raviole dauphinoise
Carottes au jus
Pogne aux pralines,
Glace marrons

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

MARS - AVRIL

MERC 31/03

Menu du jour
Cappuccino
concombre betterave
Charlotte de saumon
fumé et piperade,
vinaigrette de coques
Suprême de poulet
sauté aux olives
Haricots verts gratinés
au basilic
Tartelette chocolat
blanc et fruits frais

JEUDI 01/04

C'est le Pérou
Ceviche de crevettes
et poissons
Quinotto aux
champignons
Huatia de bœuf
Escabèche
de chou-fleur
Frites de patates
douces
Alfaiores

VEND 02/04

Vendredi Saint
Velouté de chou-fleur
aux coques
Parfait de saumon
fumé crème de vodka
à l'aneth
Osso bucco de lotte
Spaghetti de légumes
Risotto aux poivrons
Crumble de Spéculoos
à la poire,
Café Liégeois



MARDI 06/04

Street Food
Tortillas
veggies ou crustacés
Ailerons de volaille
au paprika fumé
Fish and chips
et sa variété de sauces
Pancake
Milkshake

MERC 07/04

Beaux Produits
Soupe glacée de fenouil,
émietté de crabe
au naturel
Œufs cocotte aux
girolles
et pain à l'ail
Escalope de saumon à la
roquette
Asperges vertes
fondantes
Sablé et crèmeux
aux fruits

JEUDI 08/04

Menu du jour
Œufs brouillés
et sa tapenade maison
Velouté d'écrevisses
au potiron
Polenta
Pavé de sandre
en croûte de noisettes
Purée de panais
oignon frit
Dartois aux pommes
caramélisées
sauce chocolat

LUNDI 26/04

En Drôme Ardèche
Ravioles
au Saint-Marcellin
Salade à la pastilla de
Picodon et caillette
Pintade rôtie,
jus au Saint-Joseph
Crique Ardéchoise
aux châtaignes
Moelleux aux marrons
sauce chocolat
nougat glacé

MARDI 27/04

Méditerranée
Petits beignets
d'escargots
crème persillée
Loup au fenouil
flambé à l'anisette
beurre de Montpellier
Gnocchis
de pommes de terre
Caviar d'aubergines
Tartelette aux pignons
Crèmeux citron/basilic
Sorbetes

MERC 28/04

Menu du jour
Vichyssoise et
œuf de caille poché
Petit pâté en croûte
à l'agneau
Pavé de bar
en crumble d'épices
Ragoût de légumes et
beurre de coquillages
Tarte à la vanille

JEUDI 29/04

*Menu
Anglophone*
Retrouvez ce menu
élaboré
par les élèves
dès janvier 2021
sur
www.lerenouveau.org

VEND 30/04

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*
Soupe de melon
Côtelettes d'agneau
au romarin
Tomate provençale,
Tagliatelles fraîches
Chariot de glaces,
tuile et meringues

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

MAI

LUNDI 03/05

En Drôme Ardèche

Ravioles
au Saint-Marcellin
Salade à la pastilla de
Picodon et caquette

Pintade rôtie,
jus au Saint-Joseph
Crique Ardéchoise
aux châtaignes

Moelleux aux marrons
sauce chocolat
nougat glacé

MARDI 04/05

Menu du jour

Beignet de gambas et
salade de chou blanc
à la coriandre

Carré d'agneau rôti
crème d'ail
Pommes Macaire
à l'estragon
Légumes glacés

Tarte choco/banane
à la coco

MERC 05/05

On dirait le Sud

Brouillade d'œufs
au pistou

Tarte fine de rougets
aux olives
Sauce vierge d'agrumes
à l'huile d'olives

Bar
contisé à la tapenade
Courgettes aux
copeaux de parmesan
Coulis de roquette

Assiette gourmande

JEUDI 06/05

*Menu
Anglophone*

Retrouvez ce menu
élaboré
par les élèves

dès janvier 2021
sur
www.lerenouveau.org

VEND 07/05

Beaux Produits

Soupe glacée de fenouil,
émietté de crabe
au naturel

Œufs cocotte
aux giroules pain à l'ail

Escalope de saumon
à la roquette
Asperges vertes
fondantes

Sablé et crèmeux
aux fruits

LUNDI 10/05

Senteurs de Provence

Tartare de légumes
au basilic

Tarte fine
rouget poivrons

Gigot d'agneau rôti
jus au thym,
crème d'ail
Petits farcis
provençaux
et fine ratatouille

Trio de tartelettes
citron figue abricot
romarin

MARDI 11/05

Les Classiques

Bottillon d'asperges
sauce mousseline

Volaille fermière
aux écrevisses
Chartreuse de légumes

Crêpes flambées

MERC 12/05

*Menu du jour
Brochette de volaille
laquée*

Oeuf poché sur polenta
et
sauce au poivre

Sauté de veau
aux asperges
Quinoa fondant

Café ou thé gourmand

LUNDI 17/05

Senteurs de Provence

Tartare de légumes
au basilic

Tarte fine
rouget poivrons

Gigot d'agneau rôti
jus au thym,
crème d'ail
Petits farcis
provençaux
et fine ratatouille

Trio de tartelettes
citron figue abricot
romarin

MARDI 18/05

Les Classiques

Petite assiette Nordique

Saumon à l'oseille

Tournedos de bœuf
sauce Béarnaise
Garniture Châteline

Omelette Norvégienne
flambée

JEUDI 20/05

Beaux Produits

Bavarois
de saumon fumé
mousse de concombre

Grecque de fenouil
au safran
Flan d'asperges
jus d'écrevisses

Pavé de bœuf grillé
sauce béarnaise,
Légumes grillés confits

Sablé normand aux
framboises
et rhubarbe
Glace vanille

VEND 21/05

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Salade gourmande
au saumon fumé

Côte de bœuf grillée
Ratatouille et fenouil

Café/Thé gourmand

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

MAI - JUIN

MARDI 25/05

Les Classiques

Bottillon d'asperges
sauce mousseline

Volaille fermière
aux écrevisses
Chartreuse de légumes

Crêpes flambées

MERC 26/05

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Oeuf cocotte
chips de jambon
lamelles d'asperges

Tartare de saumon
Pommes gaufrette
Salade Mizuma

Fraise façon Melba

VEND 28/05

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Gâteau
de foie de volaille

Sole farcie mousseline
Jardinière de légumes
Beurre blanc

Crème brûlée
aromatisée

LUNDI 31/05

Languedoc

Hûtre de Thau gratinée
au Noilly Prat

Encornet
farci à la Sétoise, coulis
de poivrons rouges

Sauté de veau au Fitou
façon Gardiane
Tian courgettes
tomates basilic
Assortiment de riz pilaf

Assiette gourmande
Fraise abricot figue

MARDI 01/06

*Menu final des
2 sth*

Retrouvez ce menu
élaboré
par les élèves

dès janvier 2021

sur notre site internet
www.lerenouveau.org

MERC 02/06

Cap au Sud

Brouillade d'oeufs
au pistou

Pressé tiède de chèvre
et
tomates confites

Râble de lapin
farci aux courgettes
Polenta aux herbes

Dessert autour de la
fraise

JEUDI 03/06

Beaux Produits

Bavarois
de saumon fumé
mousse de concombre

Grecque de fenouil
au safran
Flan d'asperges
jus d'écrevisses
mousseux

Pavé de bœuf grillé
béarnaise,
Légumes grillés confits

Sablé normand aux
framboises et rhubarbe
Glace Vanille

VEND 04/06

Menu du Jour

Brochette de volaille
laquée

Oeuf poché sur polenta
et
sauce au poivre

Sauté de veau
aux asperges
Quinoa fondant

Café ou thé gourmand

LUNDI 07/06

Languedoc

Hûtre de Thau gratinée
au Noilly Prat

Encornet
farci à la Sétoise, coulis
de poivrons rouges

Sauté de veau au Fitou
façon Gardiane
Tian courgettes
tomates basilic
Assortiment de riz pilaf

Assiette gourmande
Fraise abricot figue

MARDI 08/06

En Aquitaine

Tourin à l'ail

Merlu Koskera

Entrecôte grillée
Sauce Bordelaise
Pommes amandine

Périgourdine

MERC 09/06

Cap au Sud

Brouillade d'oeufs
au pistou

Pressé tiède de chèvre
et
tomates confites

Râble de lapin
farci aux courgettes
Polenta aux herbes

Dessert autour de la
fraise



Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Dinners

RENOUVEAU

École Hôtelière

SEPTEMBRE

JEUDI 10/09

On Réouvre

Velouté de cèpes
façon "capuccino"

Daurade
sur lit de tomates
riz basmati
caviar d'aubergine

Papillote de fruits
à la cannelle



LUNDI 14/09

Bientôt L'automne

Velouté de
champignons
et noisettes

Truite pochée,
artichaud
sauce vierge
aux agrumes

Fondant chocolat
crème anglaise verveine

MARDI 22/09

Les Racines

Sphère de betterave
panée
et crème d'épinards,
fromage blanc

Grenadin de veau,
jus anisé,
topinambours
en deux façons
navets glacés

Gâteau de carottes,
crèmeux de panais
au miel

MERC 23/09

Les Classiques

Tournedos de saumon
sur un damier de
courgettes,
sauce Paloise

Volaille fermière
associée aux écrevisses,
pommes amandines
flan de légumes

Assiette gourmande
au buffet
Mignardises

JEUDI 24/09

Hennu du Dîner

Œuf cocotte en tomate

Volaille fermière
contisée au persil
trilogie de pommes
purée au lait végétal

Pot de crème
à l'orange

LUNDI 28/09

En Her

Mille-feuille de tourteau
et araignée de mer
mayonnaise allégée

Pavé de turbot en
écailles de courgettes
panais et tubercules
jus réduit à la moutarde
de Meaux

Ile flottante
au coulis de cassis
fruits rafraîchis

MARDI 29/09

Les Racines

Sphère de betterave
panée
et crème d'épinards,
fromage blanc

Grenadin de veau,
jus anisé,
topinambours
en deux façons
navets glacés

Gâteau de carottes,
crèmeux de panais
au miel

MERC 30/09

Balade D'automne

Consommé de langoustines,
petits beignets et allumettes

Daurade grillée,
mouseline de céleri,
chanterelles et pieds de mouton

Râble de lapin aux abricots,
croûte de sarrasin,
réduction de Gamay,
socca, tomate et caviar d'aubergines

Poire rôtie à la vanille,
glace caramel au beurre salé

Mignardises



Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Diners

RENOUVEAU
École Hôtelière

OCTOBRE

JEUDI 01/10

Les Classiques

Quiche saumon
fruits de mer et
mesclun

Fricassée de volaille
fermière
aux champignons,
billes de légumes
glacées

Millefeuille aux poires
et crème pistache

MARDI 06/10

Découverte de l'Asie

Unagi d'anguille à la
Japonaise

Salade Thaï
au Kï (poulet)

Papillote de cabillaud
à la citronnelle

Bo Bun au bœuf,
Champignons noirs et
Shiitake

Gâteau crémeux au
thé Matcha,
sorbet mangue

MERCREDI 07/10

En Haute Mer



Une huître en gelée,
les autres en brochettes

Buffet de poissons fumés

Loup de mer farci,
bouillabaisse de petits légumes,
rouille

Ananas Victoria rôti et flambé au rhum ambré,
le sorbet sur un sablé

Mignardises

JEUDI 08/10

L'Automne

Déclinaison autour
de la courge

Salade Automnale

Pavé de Cabillaud
beurre d'agrumes
Légumes rôtis

Ravioles gourmande
ananas kiwis

**Ecole Hôtelière
Renouveau propose
des**

**Chèques
Cadeaux**



**Pour les Fêtes
Offrez un Repas au
restaurant**

Renseignements au 04 77 90 76 85

LUNDI 12/10

L'arrière-Saison

Velouté de courge,
crème, huile de
graine de coriandre
et gressin

Gibier rôti,
chou et panais,
jus à la grenade

Tarte tatin nouvelle,
chantilly à la lavande
glace vanille

MARDI 13/10

Découverte de l'Asie

Unagi d'anguille à la
Japonaise
Salade Thaï
au Kï (poulet)

Papillote de cabillaud
à la citronnelle

Bo Bun au bœuf,
Champignons noirs et
Shiitake

Gâteau crémeux au
thé Matcha,
sorbet mangue

MERC 14/10

Notre Terroir

Marbré de queue de bœuf et foie gras,
confit d'oignons rouges

Mousseline de brochet et saumon,
queues et coulis d'écrevisses,
Jus d'herbes et croustillant à l'aneth

Jambon ½ sel cuit au foin, crème de lentilles vertes,
du Puy, petit chou farci de cèpes, fond de braisage

Fourme de Montbrison travaillée
avec une poire au miel

Dessert autour du Chocolat WEISS

Gourmandises

JEUDI 15/10

Hérou du Dîner

Tartare de saumon,
salade de pommes de
terre aux herbes et
pignons de pin

Côte de veau,
poêlée d'automne

Tartelette chocobanane
Glace noix de coco





Les Dinners

RENOUVEAU
École Hôtelière

NOVEMBRE

LUNDI 02/11

Beaux Produits

Veluté de foie gras,
tartine d'escargots
aux noisettes

Bar meunière,
carottes au cumin

Filet de bœuf en croûte,
poêlée de champignons
pommes au four

Déclinaison
autour du chocolat

MARDI 03/11

Repas Spectacle

Raviolo de foie gras
et son bouillon
servi à la verse

Carpaccio de St-Jacques
service cloché

Carré d'agneau rôti
découpé en salle
Purée de pomme de
terre et cèpes grillés

Omelette façon
Norvégienne
flambée en salle



MERC 04/11

Un Air de Savoie

Quelques raviolos
d'écrevisses sur une
crème de cresson

Mousseline de grenouilles
au Crépy de Savoie,
les mollets en beignets,
goujonnettes de perche
et crème d'ail

Râble de lapin aux
abricots, polenta,
tomate confite et petits
légumes glacés au
cumin

Parfait glacé à la
Chartreuse façon
« Norvégienne »

Mignardises

JEUDI 05/11

Hennu du Dîner

Escargots
au vin jaune

Assiette Végétale

Filet Mignon de porc
jus au basilic
Risotto aux légumes

Tarte aux pommes
revisitée

VEND 06/11

Autour du Monde

Brouillade d'œufs
à la thaï,
tempura de gambas.

Wok saumon crevettes,
légumes aux épices
douce, sauce teriyaki

Selle d'agneau
de chez « Heurtier »
rôtie aux épices douces
tandoori.

Douceurs,
d'orient et d'ailleurs.
Thé vert à la menthe

JEUDI 12/11

Bientôt L'Hiver

Veluté
de champignons

Tartelette de légumes
au St Nectaire

Filet de canette rôti,
polenta crémeuse,
jus aux épices douces

Nougat glacé,
sauce chocolat

L'École Hôtelière Renouveau
propose des
Chèques Cadeaux



Pour les fêtes, offrez un
repas au restaurant

Renseignements au
04 77 90 76 85

VEND 13/11

Beaux Produits

Hûître gratinée
à la vietnamienne
saveurs de sésame.

Filet d'omble chevalier
sauce Champagne.

Magret de canard
sauté rosé,
légumes du moment

jus au miel Porto blanc
Assiette gourmande

LUNDI 16/11

Hennu du Dîner

Brandade revisitée,
croustillants,
condiments
et graines de moutarde

Pintade,
purée gourmande,
carottes glacées,
jeune salade,
jus de cuisson

Duo de baies rouge,
mûres et framboises,
poivre et estragon

MARDI 17/11

Ça Hijote

Veluté
champignons noisettes

Rillettes de maquereaux
au safran,
fenouil en deux façons

Bœuf Bourguignon,
Mousseline de pomme
de terre

Tarte chocolat,
émulsion de lait
aux agrumes,
pointe acidulée

JEUDI 19/11

Tokyo / New Delhi

Ravioles de shitaké
à la vapeur

Pavé de cabillaud
au thé fumé
pak choi à l'huile épicée

Kulfi safrané
aux amandes
coulis
mangue grenade

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Dinners

RENOUVEAU
École Hôtelière

NOVEMBRE - DECEMBRE

VENDREDI 20/11



le Beaujolais Nouveau

Mini tartelette
au Saint-Marcellin de la mère Richard

Parfait de foies de volaille et foie gras,
gelée au cassis et confit d'oignons

Saucisson chaud lyonnais pistaché,
jus réduit échalote vin rouge,
brioche fine, légumes glacés

Moelleux aux pralines,
bugnes lyonnaise, sauce pralines

MARDI 24/11

Ça Hijote

Velouté
champignons noisettes

Rillette de maquereaux
au safran,
fenouil en deux façons

Bœuf Bourguignon,
Mousseline de pomme
de terre

Tarte chocolat,
émulsion de lait
aux agrumes,
pointe acidulée

JEUDI 26/11

A Table !

Trio de gougère

Raviole ouverte
de gambas
à la citronnelle

Tournedos de volaille
aux champignons
sauce crémeuse
aux morilles

Pavlova revisitée

Mignardises

VEND 27/11

Beaux Produits

Petite bisque de crabe
Plateau
de fruits de mer

Ballotine de veau farcie
aux tomates confites,
basilic et mozzarella,
jus brun de volaille,
tuile de Parmesan,
garniture de saison

Feuilleté à la crème
chiboust vanillée,
mûres et framboises

LUNDI 30/11

A vos Papilles !

Foie gras poêlé,
pain aux cacahuètes,
jus sauge ananas,
butternut boulangères

Pigeon rôti,
betteraves et navets,
crème d'oignons blanc

Gâteau aux
châtaignes
sauce chocolat fumé

L'Ecole Hôtelière
Renouveau propose des

Chèques Cadeaux



Pour les fêtes, offrez un
repas au restaurant

Renseignements au

04 77 90 76 85

JEUDI 01/12

Street Food

Tortillas
veggie et crustacés

Ailerons de volailles
au paprika fumé

Fish and chips
sauces variées

Pancake
Milkshake

MERC 02/12

Beaux Produits

Carpaccio de St Jacques
aux agrumes

Omble chevalier rôti,
beurre blanc
gingembre/abricot

Mignon de veau en
croûte, jus de morilles
fèves et chicons
caramélisés

Dacquoise
citron vert et cassis

JEUDI 03/12

Noël

Royal de foie gras

Mousseline de lapin
aux noisettes

Pavé de sandre
au vin jaune
Tarte fine de légumes

Chou crémeux Chantilly

VEND 04/12

Noël

Noix de Saint-Jacques
gratinée au saumon,
jus de volaille corsé.

Médaille de saumon
mi-fumé par nos soins,
réduction de Riesling

Fondant
de paleron de bœuf,
jus réduit aux morilles

Assiette gourmande

JEUDI 08/12

Illuminations

Tartare de truite
du Lignon
doucelette
à l'huile de noix

Pavé de biche aux
myrtilles
pommes au lard
poire pochée aux épices
flan de légumes

Gourmandise aux
deux chocolats,
crème moka

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Dinners

RENOUVEAU

École Hôtelière

DECEMBRE

MERC 09/12

Noël

Quelques sablés au parmesan

Mille-feuille de foie gras et pomme granny, caramel passion

Filet de St Pierre sauce au Champagne, coques, perles de saumon

Suprême de pintadeau aux myrtilles, mousseline de betteraves, panais patates douces

Parfait glacé à la verveine du Puy, confit de lentilles

Mignardises

JEUDI 10/12

Noël

Déclinaison gourmande de saumon

Tarte croustillante foie gras et betteraves

Magret de canard à l'orange assortiments de légumes oubliés

Assiette de Noël autour du chocolat

VEND 11/12

Noël

Bisque de langoustines, chantilly de noix de Saint-Jacques.

Foie gras mi-cuit mariné au Monbazillac, chutney figue miel, confiture d'oignons.

Grenadin de veau, jus de veau au Banyuls morilles légumes du moment

Gourmandises des fêtes

LUNDI 14/12

Noël

Turbot poché, poireaux et trompettes de la mort, consommé poivré graines de passion

Magret de canard à l'orange, purée, endive braisée et carottes glacées

Poire au vin rouge, crémeux chocolat amer, crème anglaise chocolat badiane, madeleines épicées

MARDI 15/12

Noël

Tartare de truite du Lignon doucette à l'huile de noix

Pavé de biche aux myrtilles pommes au lard poire pochée aux épices flan de légumes

Gourmandise aux deux chocolats, crème moka

MERC 16/12

Noël

Quelques sablés au parmesan

Mille-feuille de foie gras et pomme granny, caramel passion

Filet de St Pierre sauce au Champagne, coques, perles de saumon

Suprême de pintadeau aux myrtilles, mousseline de betteraves, panais patates douces

Parfait glacé à la verveine du Puy, confit de lentilles

Mignardises

JEUDI 17/12

Noël Léger

Dôme de concombre saumon mariné

Huître en fine gelée grosse crevette pétoncles

Pigeon rôti aux écrevisses, crosnes salsifis

Gourmandises légères de Noël

L'École Hôtelière
Renouveau propose
des

**Chèques
Cadeaux**



Pour les fêtes, offrez
un repas au
restaurant

Renseignements au
04 77 90 76 85

Réservation au **04 77 90 76 85**





Les Diners

RENOUVEAU
École Hôtelière

JANVIER

LUNDI 04/01

Menu Végétarien

Jeunes pousses,
vinaigrette
au thé matcha

Curry thaï,
nouilles de riz
légumes croquants

Gourmandises
végan

JEUDI 07/01

Menu du Dîner
Choux
à la rilette de saumon

Œuf en deux cuissons,
fricassée de
champignons

Lotte à l'Américaine,
riz aux petits légumes

Sablé Breton,
crèmeux aux agrumes
sauce caramel

VEND 08/01

Beaux Produits

Royale
de Noix de Saint-Jacques,
espuma de homard.

Dos de cabillaud sauté sur
peau, foie gras poêlé,
caramel de Porto rouge.

Pavé de veau sauté, jus
corsé au Serrano, risotto
au parfum de truffes.

Sablé pur beurre crèmeux
aux agrumes, sauce
chocolat grand cru

MERC 13/01

Un Air d'Asie

Petite soupe Thaï

Dos de cabillaud
poché au thé fumé,
pak-choï et shiitaké

Poitrine de canette
laquée au miel,
racines confites

Terrine d'agrumes,
sorbet litchi et nem de
fruits exotiques

Mignardises

JEUDI 14/01

Beaux Produits

Filet de caille farci
au foie gras

Boudroie juste sautée
Hollandaise safranée

Noisette de filet
d'agneau rôtie
garniture de saison

Roquefort Papillon
en bouchées

Moelleux chocolat
Weiss

VEND 15/01

Born in a USA

Mini bavarois
de homard,
chantilly de crabe.

Wrap au saumon label
rouge fumé par nos
soins, cream cheese aux
herbes fraîches.

Burger de veau au
bacon, mozzarella et
cheddar, french fries.

Brownies au chocolat
Weiss, cheese cake,
milkshake framboises

LUNDI 18/01

Beaux Produits

Consommé de légumes
beignet de grenouilles

Turbo en fine croute
tatin d'échalotes

Médaille de veau
Rossini
risotto d'épeautre

Assiette gourmande

MERC 20/01

*les BTS invitent
des Chefs
et des Maîtres
d'Hotels*

Menu en ligne
novembre 2020
sur

www.lerenouveau.org

JEUDI 21/01

A Table !

Crème brûlée
au confit d'oignon

Carpaccio
de Saint Jacques
et saumon

Pavé de Cerf,
sauce Bordelaise,
purée de topinambour

Choux praliné
glace vanille

VEND 22/01

Autour du Monde

Brouillade d'œuf à la
thaï, tempura de
gambas.

Wok saumon crevettes,
légumes aux épices,
sauce teriyaki

Selle d'agneau de chez
« Heurtier » aux épices
douces tandoori.

Douceurs
d'orient et d'ailleurs.
Thé vert à la menthe

JEUDI 28/01

Menu du Dîner

Œuf cocotte
à la crème de cèpes

Soupe de poisson
de roche

Filet mignon de porc
endive braisée
pommes darphin

Savarin exotique

VEND 29/01

A nos Papilles !

Huître gratinée
saveurs de sésame.

Filet d'omble chevalier
sauce légère au
Champagne.

Magret de canard
sauté rosé,
jus miel Porto blanc

Assiette gourmande

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Diners

RENOUVEAU
École Hôtelière

FEVRIER

LUNDI 01/02

De l'Audace

Terrine de volailles,
topinambours et
choux de Bruxelles,
sauce hollandaise
au citron vert

Filet d'agneau rôti,
patates douces,
salsifis au foin
et jus corsé

Tarte chocolat,
crème anglaise
mandarine,
granola de meringues
et fruits à coques

MARDI 02/02

Méditerranée

Panisse Niçoise
et sa tapenade

Soupe de poissons,
croûtons et rouille

Gardiane de taureau,
Riz camarguais

Tarte figues, noisettes
crème anglaise
provençale

MERC 03/02

Soirée

- Roederer -

Menu disponible en
décembre 2020
sur
www.lerenouveau.org

Nombre de place limité

MARDI 23/02

Méditerranée

Panisse Niçoise
et sa tapenade

Soupe de poissons,
croûtons et rouille

Gardiane de taureau,
Riz camarguais

Tarte figues, noisettes
crème anglaise
provençale

MERCREDI 24/02

Brasserie Alsacienne

Buffet d'entrées : salade de cervelas, chou rouge vinaigré, flammenküche

Choucroutes au choix : de la mer ou classique

Fromages munster : géromé, cumin

Buffet de dessert : tarte alsacienne à la mirabelle, forêt noire, strudel glace vanille,
poire au sirop épicé flambée glace ou crumble aux épices



JEUDI 25/02

A la Découverte de la Cuisine des Algues

Soupe miso

Spirale de sole et saumon
aux algues, salicornes et wakamé

Noisettes d'agneau aux algues nori
polenta, shiitaké, jus à l'estragon

Douceur chocolatée
au caviar de griottes

VENDREDI 26/02

Beaux Produits

Bisque de langoustines,
chantilly de noix de Saint-Jacques.

Foie gras mi-cuit mariné au Monbazillac,
chutney figues et miel, confiture d'oignons.

Grenadin de veau,
jus corsé au Banyuls et morilles.
légumes du moment

Trilogie de gourmandises

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Dîners

RENOUVEAU
École Hôtelière

MARS

<p>MARDI 02/03</p> <p><i>Cap au Sud</i></p> <p>Petits beignets d'escargots, crème persillée</p> <p>Loup au fenouil flambé à l'anisette, beurre de Montpellier, gnocchis, caviar d'aubergines</p> <p>Tartelette aux pignons crémeux citron/basilic sorbets</p>	<p>MERC 03/03</p> <p><i>En attendant le printemps</i></p> <p>Coulis froid de petits pois aux palourdes, duo de betteraves</p> <p>Mousseline de grenouilles au vin de Savoie, Carré d'agneau rôti aux herbes, tarte fine de polenta et mini légumes</p> <p>Rencontre du chocolat et de la framboise Mignardises</p>	<p>JEUDI 04/03</p> <p><i>Menu du Dîner</i></p> <p>Crème brûlée de foie gras</p> <p>Tartare de thon thaï</p> <p>Carré d'agneau persillé jardinière de légumes</p> <p>Moelleux chocolat glace Bailey noisette</p>	<p>VEND 05/03</p> <p><i>Bouchon Lyonnais</i></p> <p>Mini tartelette au Saint-Marcellin de la mère Richard.</p> <p>Parfait de foies de volaille et foie gras, gelée au cassis,</p> <p>Saucisson chaud lyonnais pistaché, jus à l'échalote et côtes du Rhône réduit, brioche fine, légumes glacés.</p> <p>Moelleux aux pralines, bugnes lyonnaise</p>
<p>LUNDI 08/03</p> <p><i>Sur la Cote</i></p> <p>Lisette marinée, salade de la mer, condiments</p> <p>Daurade meunière, risotto de potiron, émulsion, tuile de parmesan</p> <p>Crème de miel au thym, gelée pamplemousse mangue</p> <p>Petits fours</p>	<p>MERC 10/03</p> <p><i>En attendant le printemps</i></p> <p>Coulis froid de petits pois aux palourdes, duo de betteraves</p> <p>Mousseline de grenouilles au vin de Savoie, Carré d'agneau rôti aux herbes, tarte fine de polenta et mini légumes</p> <p>Rencontre du chocolat et de la framboise Mignardises</p>	<p>JEUDI 11/03</p> <p><i>Menu Sans Gluten à Découvrir</i></p> <p>Menu créé par les élèves</p> <p>Disponible en janvier 2021</p> <p>sur www.lerenouveau.org</p>	<p>VEND 12/03</p> <p><i>Beaux Produits</i></p> <p>Petite bisque de crabe</p> <p>Plateau de fruits de mer</p> <p>Ballotine de veau farcie aux tomates confites, basilic et mozzarella, jus brun de volaille, tuile de Parmesan, garniture de saison</p> <p>Feuilleté à la crème chiboust vanillée, mûres et framboises</p>
<p>JEUDI 18/03</p> <p><i>Menu Final des IPAN</i></p> <p>MENU élaboré par les élèves</p> <p>disponible en Mars 2021</p> <p>sur www.lerenouveau.org</p>	<p>MERC 24/03</p> <p><i>Menu Final des Bts 2eme Année</i></p> <p>MENU élaboré par les élèves</p> <p>disponible en Mars 2021</p> <p>sur www.lerenouveau.org</p>	<p>JEUDI 25/03</p> <p><i>Menu Final des Bts 1 ere Année</i></p> <p>MENU élaboré par les élèves</p> <p>disponible en Mars 2021</p> <p>sur www.lerenouveau.org</p>	<p>VENDREDI 26/03</p> <p><i>Beaux Produits</i></p> <p>Royale de Noix de Saint-Jacques, espuma de homard.</p> <p>Dos de cabillaud sauté foie gras poêlé, caramel de Porto rouge.</p> <p>Pavé de veau sauté, jus Serrano, risotto au parfum de truffes.</p> <p>Sablé pur beurre crémeux aux agrumes, sauce chocolat grd cru</p>

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Diners

RENOUVEAU
École Hôtelière

AVRIL – MAI - JUIN

VEND 02/04

Born in a USA

Mini bavarois de homard, chantilly de crabe.
Wrap au saumon fumé, cream cheese aux herbes fraîches.
Burger de veau au bacon, mozzarella et cheddar, french fries.
Brownies au chocolat Weiss, cheese cake, milkshake framboise

MARDI 27/04

Les Classiques

Petite assiette Nordique
Saumon à l'oseille
Tournedos de bœuf sauté sauce Béarnaise garniture châtelaine
Omelette Norvégienne flambée



MARDI 04/05

Hennu du Diner

Crème Vichyssoise, bouquet de jeunes pousses
Filet de canard basse température sauce aux myrtilles pommes paillason poire au vin
Chariot de desserts

VEND 07/05

Dolce Vita !

Bavarois d'avocats, tartare de tomates au basilic
Bruschetta aux trois fromages, antipasti et gressins
Escalope de veau roulée en saltimbocca au Parme, sauge et mozzarella, jus de veau au Marsala
Tiramisu aux Amaretti, caramel de café et Chiacchiere

LUNDI 10/05

Hommage à Michel Guérard
Soupe froide de tomates fraîches au pistou

Grand pot au feu de la mer aux légumes nouveaux
Ananas glacé aux fraises

MARDI 18/05

Hennu Final des 1^{er} Sth

MENU élaboré par les élèves

disponible en Mars 2021 sur www.lerenouveau.org

MERC 19/05

Bientôt l'Eté

Pissaladière
Filets de rouget sur piperade
Mignon de veau aux cèpes
Gratin de courgettes Pommes Duchesse
Autour de la fraise

VEND 04/06

Dolce Vita !

Bavarois d'avocats, tartare de tomates au basilic
Bruschetta aux trois fromages, antipasti et gressins
Escalope de veau roulée en saltimbocca au Parme, sauge et mozzarella, jus de veau au Marsala
Tiramisu aux Amaretti, caramel de café et Chiacchiere

LUNDI 07/06

Hennu Final des H.C.A

MENU élaboré par les élèves disponible en Mars 2021 www.lerenouveau.org

VEND 11/06

Hennu Final des 1^{er} Bac Pro

MENU élaboré par les élèves disponible en Mars 2021 www.lerenouveau.org

MARDI 15/06

Hennu Final des 1^{er} Sth

MENU élaboré par les élèves disponible en Mars 2021 www.lerenouveau.org

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Formations Proposées

RENOUVEAU
École Hôtelière

Collège

- 3^{ème} Prépa-Métiers (stages en entreprises, découvertes professionnelles)

Lycée Technologique et Professionnel

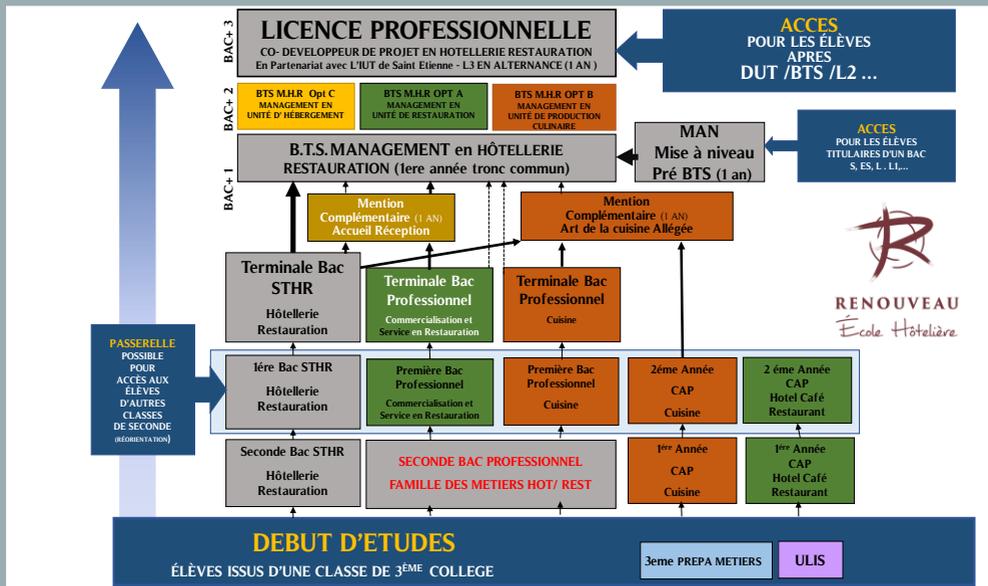
- CAP Cuisine
En 2 ans (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- CAP Commercialisation et Service en Hôtel, Café, Restaurant
En 2 ans (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
En 3 ans (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- Baccalauréat Professionnel Commercialisation, Service de Restaurant
En 3 ans (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
En 3 ans (STHR)
- Dispositif U.L.I.S.
Section spécialisée, visant l'accueil d'élèves porteurs de handicap

Enseignement Supérieur

- Mention Complémentaire ART DE LA CUISINE ALLEGEE
En 1 an, après un diplôme de cuisine (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- Mention Complémentaire ACCUEIL – RECEPTION
En 1 an, après un diplôme du secteur (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- MAN - Mise à Niveau, prépa - BTS
En 1 an, jeunes issus d'un Bac Général, ou d'autres cursus
- BTS MHR Management en Hôtellerie Restauration BAC+2
En 2 ans, par Voie Scolaire ou en Apprentissage
3 options en 2^{ème} année: Hébergement-Cuisine-Restaurant
- LICENCE PRO Bac +3 - grade universitaire (avec IUT de St Etienne)
Co-Développeur de Projet en Hôtellerie Restauration

Organisation des Formations

RENOUVEAU
École Hôtelière



Pour plus d'informations sur les formations proposées
Consultez notre site www.lerenouveau.org

Versez la Taxe D'apprentissage au Renouveau

Participez activement au succès du Renouveau. Devenez partenaire de la réussite professionnelle en versant la Taxe d'Apprentissage à l'École Hôtelière Renouveau.

Renseignez-vous sur
www.lerenouveau.org rubrique : la taxe d'apprentissage

Ensemble nous développerons le soutien nécessaire et indispensable à l'avenir de nos jeunes et formerons des professionnels.

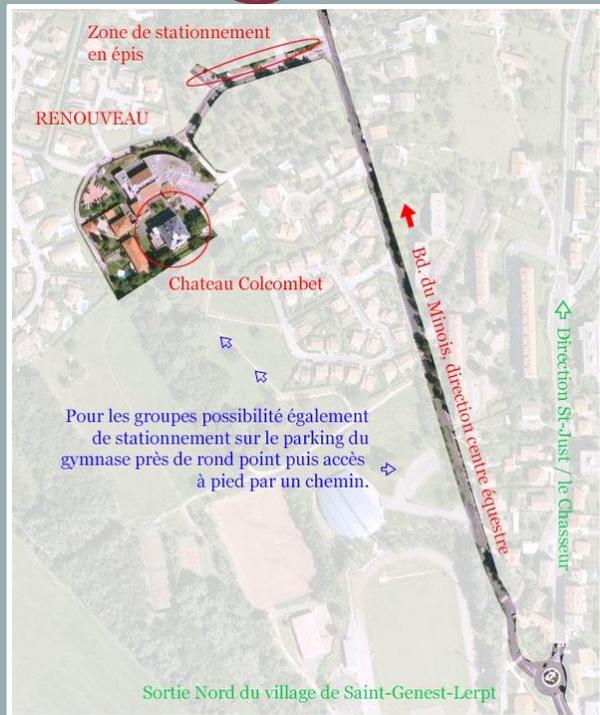


RENOUVEAU
Ecole Hôtelière

L'Ecole Hôtelière Renouveau

L'Ecole des Chefs et des Restaurateurs de demain...

Venir Jusqu'à nous...



Depuis l'A72 au Nord de Saint-Etienne prendre la « rocade est » D201 en direction de Firminy / le Puy, sortir à St-Genest-Lerpt

Depuis Lyon sur l'A47 prendre direction Firminy / le Puy, à la sortie de Saint-Etienne après Solaure prendre la « rocade est » D201 en direction de Clermont Fd., sortir à St-Genest-Lerpt

Depuis Firminy / le Puy sur la RN88 avant Bellevue prendre la « rocade est » D201 en direction de Clermont Fd., sortir à St-Genest-Lerpt

Dans tous les cas traverser le centre du village de St-Genest-Lerpt, à la sortie de celui-ci au rond-point représenté ci-contre laisser la direction de St-Just prendre à gauche le Bd. du Minois en direction du « centre équestre », tourner à gauche chemin de Bugnette et s'y garer.

Suivez l'actualité du Lycée Renouveau

sur FACEBOOK et TWITTER



@LyceeRenouveau



« Lycée Hôtelier Privé le Renouveau »

Repas à thème, Soirée, Actu...

lerenouveau.org
contact@lerenouveau.org

Ecole Hôtelière Renouveau
Allée Colcombet

42530 Saint-Genest-Lerpt

Renseignements et Réservations

04 77 90 76 85



RESTE-T-IL DES PLACES ? EST-CE COMPLET ?
VOIR LES MENUS SUR INTERNET ?

Flashez-moi !