



RENOUVEAU
École Hôtelière

Ecole Hôtelière Renouveau

Menu 2021- 2022

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/LyceRenouveau)



Ecole Hôtelière Renouveau

Allée Colcombet - 42530 Saint-Genest-Lerpt

Renseignements et Réservations

04 77 90 76 85



Un Repas à L'Ecole Hôtelière ?

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 de l'Ecole 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'Equipe 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 à 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, café d'accueil, repas, boissons, pauses gourmandes, 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.**

● Apprentissage

L'Unité de Formation des Apprentis du Renouveau

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

- CAP Cuisine (en 1 ou 2 ans)
- CAP Commercialisation et Service en Hôtel, Café, Restaurant (en 1 ou 2 ans)
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Baccalauréat Professionnel Commercialisation, Service de Restaurant
- Mention Complémentaire ART DE LA CUISINE ALLEGEE
- Mention Complémentaire ACCUEIL – RECEPTION
- **Mention Complémentaire BARMAN – BARISTA**
- **Mention Complémentaire SOMMELIER – BARISTA**
- BTS Management en Hôtellerie Restauration BAC+2 (3 options)
- LICENCE PRO CODEPHR Bac+3 - grade universitaire (en collaboration avec l'IUT)

NOUVEAUTÉ

L'UFA Renouveau travaille 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. **UNIQUEMENT SUR RESERVATION 04 77 90 76 85**



« 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 brasserie du « Pédago » dans les cases roses entourées d'un liseret pointillé.

Un verre de vin
Entrée
Plat garni
Dessert
Café





Renouveau Innove

RENOUVEAU

Ecole 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 Privées 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





RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

SEPTEMBRE – OCTOBRE

MERC 15/09

Détour en Savoie

Rillettes de Féra,
croustillant
d'Abondance

Petite tartiflette au
magret fumé

Filet d'omble chevalier
sauce légère au Chignin
Crozets savoyards

Tartelette aux myrtilles,
crème d'amandes et
anglaise vanillée

LUNDI 20/09

Retour de Vacances

Gelée de fenouil
au gingembre,
chantilly au crabe

Gaspacho de tomates,
bavarois d'avocats

Filet de dorade
aux olives et basilic,
coulis de poivrons,
fine ratatouille

Tarte fine
chocolat et orange

MARDI 21/09

Les Classiques

Duo de melons
au Porto et L'Italienne

Poulet
de nos Grands-Mères
Légumes variés

Assortiment
de desserts

MERC 22/09

Détour en Savoie

Rillettes de Féra,
croustillant
d'Abondance

Petite tartiflette au
magret fumé

Filet d'omble chevalier
sauce légère au Chignin
Crozets savoyards

Tartelette aux myrtilles,
crème d'amandes et
anglaise vanillée

LUNDI 27/09

Retour de Vacances

Gelée de fenouil
au gingembre,
chantilly au crabe

Gaspacho de tomates,
bavarois d'avocats

Filet de dorade
aux olives et basilic,
coulis de poivrons,
fine ratatouille

Tarte fine
chocolat et orange

MERC 29/09

Voyage en Bourgogne

Gougères,
Royale au Charolais

Œuf meurette morilles

Fondant de paleron de
bœuf et son jus à la
bourguignonne
Carottes à la nivernaise

Tiramisu à la crème de
cassis de Bourgogne
nonnettes de Dijon

LUNDI 04/10

L'Automne

Crème de champignons,
aux noix

Pavé de cabillaud sauté
au chou vert

Lapin à la bière,
gratin de blettes
pomme d'arphin
Poire caramélisée,
glace au lait d'amandes
fondant au chocolat

MARDI 05/10

Les Classiques

Cocktail d'avocats aux
crevettes

Filet mignon de veau
façon normande
Artichauts farcis
flan de légumes

Œuf à la neige aux
fruits secs et au miel

Financiers

MERC 06/10

*Hennu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Quiche Lorraine

Blanquette de dinde
Tagliatelles

Dessert du jour

MERC 06/10

Voyage en Bourgogne

Gougères
royale au Charolais

Œuf meurette
aux morilles

Fondant de paleron de
bœuf et son jus à la
bourguignonne
Carottes à la nivernaise

Tiramisu à la crème de
cassis de Bourgogne
nonnettes de Dijon

LUND 11/10

L'Automne

Crème de champignons,
aux noix

Pavé de cabillaud sauté
au chou vert

Lapin à la bière,
gratin de blettes
pomme d'arphin
Poire caramélisée,
glace au lait d'amandes
fondant au chocolat

MARDI 12/10

Hennu du Jour

Tartare de truite

Pavé de biche
aux myrtilles
Pommes au lard
et
poire au vin

Gourmandise
aux deux chocolats

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

OCTOBRE - NOVEMBRE

MARDI 12/10

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Oeufs farcis Chimay

Navarin d'agneau
aux brocolis
champignons sautés

Dessert du jour

MERC 13/10

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Quiche Lorraine

Blanquette de dinde
Tagliatelles

Dessert du jour

Découvrez nos menus
« Beaux Produits »

Menus Gastronomiques,
Sélection de vins et de
boissons raffinées



MERC 13/10

Chez les Ch'tis

Petites crevettes grises
sauce genèvre

Crème de moules
marinières safranées

Fondant de veau
mijoté façon
Carbonade
Tartelette d'endives
caramélisées

Gaufres à la vergoise,
Pommes tatin
caramélisées chantilly

LUNDI 18/10

Menu du jour

Gelée de betteraves et
mousse de chou-fleur

Œuf poché
lentilles vertes,
jus d'écrevisse réduit

Mignon de porc
aux pruneaux,
purée de pommes
céleri

Cœur coulant
façon forêt noire

MARDI 19/10

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Entrée du jour

Blanquette de veau
à l'ancienne
Riz créole

Tarte Bourdaloue
aux poires

MARDI 19/10

Menu du jour

Trio de gougères

Salade automnale

Pavé saumon
aux citrons
Garniture de légumes

Salade
de fruits de saison
Mignardises

MERC 20/10

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Entrée du jour

Pavé de saumon,
sauce vin blanc
Légumes glacés

Chou chantilly

MERC 20/10

Chez les Ch'tis

Petites crevettes grises
sauce genèvre

Crème de moules
marinières safranées

Fondant de veau mijoté
façon Carbonade
Tartelette d'endives
caramélisées

Gaufres à la vergoise,
Pommes tatin
caramélisées chantilly

LUNDI 08/11

Menu du jour

Gelée de betteraves et
mousse de chou-fleur

Œuf poché
lentilles vertes,
jus d'écrevisse réduit

Mignon de porc
aux pruneaux,
purée de pommes
céleri

Cœur coulant
façon forêt noire

MARDI 09/11

Menu du jour

Feuilleté
au chèvre

Cabillaud meunière
Pommes au four
carottes au cumin

Fruits flambés

Petits fours

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

NOVEMBRE – DECEMBRE

MERC 10/11

Escale à Lyon

Cervelle de canut et
croustillant de rigotte
de Condrieu

Mousseline de brochet
crème d'écrevisses

Saucisson chaud,
brioche fine
et son jus au Brouilly

Tartelette pralines
Bugnes lyonnaises

LUNDI 15/11

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Potage cultivateur

Darne de saumon grillé
Beurre blanc
Riz pilaf

Profiteroles
sauce chocolat

JEUDI 18/11

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

*le Beaujolais
Nouveau*

Mini tartelette
au Saint-Marcellin
de la mère Richard.

MARDI 23/11

Henu du Jour

Feuilleté
au chèvre

Cabillaud meunière
Pommes au four
carottes au cumin

Fruits flambés

Petits fours

JEUDI 25/11

Beaux Produits

Huître gratinée à la
Vietnamienne
au sésame

Filet d'omble chevalier,
sauce Champagne

Magret de canard rosé
jus au miel Porto
Légumes du moment

Assiette gourmande

LUNDI 29/11

Bientôt les Fêtes

Assiette de poissons
fumés et toasts

Suprême de pintade
forestière

Purée de potimarron
et châtaignes

Choux pâtisseries
Boissons chaudes

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

Saucisson chaud
Lyonnais pistaché,
jus à l'échalote au
Beaujolais, brioche fine
Légumes glacés.

Moelleux aux pralines,

Bugnes Lyonnaises
sauce pralines

MARDI 30/11

Henu du Jour

Bouchée terre /mer
Mille-feuille croustillant
avocat crevettes

Suprême de volaille
forestier

Tagliatelles maison

Tartelette citron
meringuée

Mignardises

JEUDI 02/12

Autour du Monde

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

Wok de saumon
et crevettes,
Légumes aux épices
douces, sauce teriyaki

Selle d'agneau rôtie
aux épices tandoori.

Douceurs d'Orient et
d'ailleurs.

Thé vert à la menthe

VEND 03/12

Henu du Jour

Crème de champignons,
Confit
de lentilles du puy,
œuf poché,
tulle de lentilles
vinaigrette persil
et lard fumé

Pièce de bœuf
sauce au poivre
Pommes purée
Légumes glacés

Tarte citron
meringuée

LUNDI 06/12

Bientôt les Fêtes

Assiette de poissons
fumés et toasts

Suprême de pintade
forestière

Purée de potimarron
et châtaignes

Choux pâtisseries
Boissons chaudes

MARDI 07/12

Henu du Jour

Tartare de truite

Pavé de biche
aux myrtilles

Pommes au lard et
poire au vin

Gourmandise
aux deux chocolats

Réservation au 04 77 90 76 85



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

DECEMBRE

JEUDI 09/12

Beaux Produits

Bisque de crabe
Petit Plateau
de fruits de mer
Ballotine de veau
farcie aux tomates
confites et mozzarella,
jus corsé, légumes
tuile de Parmesan
Feuilleté à la crème
chiboust vanillée,
mûres et framboises

JEUDI 09/12

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Saumon fumé
Suprême de pintade
forestière
Purée de potimarron
châtaignes
Chou pâtissier

VEND 10/12

Bientôt les Fêtes

Velouté de potimarron
Royale de foie gras,
émulsion de châtaignes
Magret de canard
sauce poivrée,
Salsifis braisés,
pommes gaufrette
Tarte chocolat café et
tuile aux amandes

LUNDI 13/12

Noël

Crème de foie gras et
bonbon de céleri
Noix de St Jacques
sous une croûte
de beurre
au saumon fumé
Cuisse de pintadeau
aux morilles,
gratin de blette
à la fourme
Fondant de caramel
au beurre salé

LUNDI 13/12

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Terrine de lapin
Saumon fumé
Magret de canard
à l'orange
gratin dauphinois
Bûche de Noël

MARDI 14/12

Noël

Tartare de saumon aux
agrumes et saumon
mariné
Magret de canard,
sauce au miel
Pommes sarladaises
champignons en
persillade
Café ou thé
gourmand

MERC 15/12

Noël

Petit foie gras poêlé,
crumble d'épices
Mousseline
de saumon fumé,
sauce langoustines
Pavé de biche, rosé,
sauce grand-veneur
Garniture de légumes
Délice glacé
au Grand-Marnier
et chocolat Weiss

MERC 15/12

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Entrée du jour
Brochette
de bœuf grillée,
sauce Choron,
pommes Pont Neuf
Mousse au chocolat,
billes de poires et
langue de chat

JEUDI 16/12

Noël

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
sauté rosé, jus de veau
corsé au Banyuls et
morilles
Gourmandises de fêtes

JEUDI 16/12

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Les poissons fumés,
Truite, haddock, flétan
toasts
Suprême de pintade
forestière
Purée de potimarron
châtaignes
Chou pâtissier

L'Ecole 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**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

JANVIER

LUNDI 03/01

A Nos Papilles

Velouté de PDT
au saumon fumé
Tartelette aux ravioles
à la fourme, mesclun

Côte de bœuf,
sauce béarnaise
et ses garnitures

Millefeuille aux pommes
sauce caramel
au beurre salé

MERC 05/01

Retour de fêtes

Petit foie gras poêlé,
crumble d'épices
Mousseline
de saumon fumé,
sauce langoustines

Pavé de biche
sauté rosé,
sauce grand-veneur
Garniture de légumes

Délice glacé
au Grand-Marnier
et chocolat Weiss

MERC 05/01

*Hennu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Entrée du jour

Brochette de bœuf
grillée, sauce Choron
pommes Pont Neuf

Mousse au chocolat,
billes de poires
langue de chat

JEUDI 06/01

Beaux Produits

Bisque de crabe

Petit plateau de fruits
de mer

Ballotine de veau farcie
aux tomates confites,
basilic et mozzarella jus
brun de volaille corsé,
tûile de Parmesan
Accompagnement de
légumes

Feuilleté à la crème
chiboust vanillée,
mûres et framboises

VEND 07/01

Dolce Vita

Bruschetta,
raviole
aux noix et gorgonzola
crème au basilic

Aile de raie pochée

Minestrone de légumes
de saison au pesto

Tiramisu au café

LUNDI 10/01

A Nos Papilles

Velouté de PDT
au saumon fumé
Tartelette aux ravioles
à la fourme, mesclun

Côte de bœuf,
sauce béarnaise
et ses garnitures

Millefeuille aux pommes
sauce caramel
au beurre salé

MERC 12/01

Escale à Lyon

Cervelle de canut
croustillant de rigotte
de Condrieu

Mousseline de brochet
crème d'écrevisses

Saucisson chaud,
Brioche, Jus au Brouilly

Tartelette pralines et
Bugnes Lyonnaises

JEUDI 13/01

Les Classiques

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

Médailillon de saumon
mi-fumé par nos soins,
réduction de Riesling
crémée

Fondant
de paleron de bœuf,
Jus réduit aux morilles
Garniture de légumes

Assiette gourmande

VENDREDI 14/01

Un air de Franche Comté

Œuf poché émulsion de comté et tuiles de lard paysan

Fricassée de volaille au vin jaune et morilles
Tagliatelles fraîches

Poire belle dijonnaise, glace vanille et sablé chocolat

MARDI 18/01

Hennu du Jour

Charcuteries
de nos régions

Jambonnette de volaille
aux fruits secs
Gratin de pommes-de-terre

Forêt Noire

MERC 18/01

*Hennu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Entrée du jour

Poulet sauté chasseur
Pommes cocotte

Crème brûlée

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

JANVIER – FEVRIER

MERC 19/01

Balade en Bretagne

Velouté de moules
Dubarry

Noix de St Jacques
galette de blé noir

Cabillaud au Muscadet
en papillote

Fine julienne de
légumes - Artichauts

Sablé breton aux
pommes confites
caramel de cidre
Chantilly

JEUDI 20/01

Beaux Produits

Royale de Noix de
Saint-Jacques,
espuma de homard

Dos de cabillaud sauté
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 grd cru

VEND 21/01

En Bourgogne

Oeuf poché
sauce meurette
dans une gougère
aux petits lardons

Volaille fermière
en fricassée
façon Gaston Gérard
Fondue de chou pointu
au lard,
pommes anglaises,
galette bressane

Poire au sirop et sa
glace vanille

MARDI 25/01

Menu du Jour

Tartelette
au cheddar

Côte de bœuf,
Sauce béarnaise
Pommes croquette
légumes glacés

Coeur coulant
façon
forêt noire

MERC 26/01

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Tarte aux poireaux

Poulet sauté chasseur,
pommes cocotte

Dessert du jour

JEUDI 27/01

Découverte

Hûître gratinée
saveurs de sésame

Filet d'omble chevalier
sauce Champagne

Magret de canard rosé,
jus au miel Porto blanc
Légumes du moment

Assiette gourmande

VEND 28/01

Hauts de France

Beignets de maroilles
et escargots,

crème de moules
au curry
feuilletés au sésame

Carbonade flamande,
pommes vapeur

Gaufres
fourrées vergéoise

MARDI 01/02

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Charcuteries
de nos régions

Steak grillé
Sauce Béarnaise
Pommes Pont-Neuf

Choux Chantilly

MARDI 01/02

Dégustation

Escargots au savagnin

Maquereau en Aburi

Tartare de légumes

Filet de veau en basse
température

Risotto au basilic

Antillais aux agrumes
Mignardises

JEUDI 03/02

Autour du Monde

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

Wok de saumon et crevettes,
Légumes aux épices douces,
sauce teriyaki

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

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

VEND 04/02

En Bretagne

Dans une galette de sarrasin,
tartare de daurade royale servi comme
un maki

Dos de haddock et son oeuf poché,
salade de pommes de terre du Touquet
et poireaux,
bouillon au jus de coquillages

Dos de lieu jaune en court mouillement
Risotto de choux fleur et brocolis

Kouign Amann
glace vanille

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

FEVRIER - MARS

MARDI 08/02

Henu du Jour

Gambas flambées

Verrine d'œufs brouillés
aux épinards

Fricassée de volaille
à l'ancienne
et ses garnitures

Sablé breton
Crèmeux aux agrumes

MARDI 08/02

*Henu Brasserie
au Restaurant*

*Pédago
En Normandie*

Crevettes flambées

Poulet sauté
Vallée d'Auge
Gratin de choux fleurs

Douillon aux poires
Caramel beurre salé

MERC 09/02

Balade en Bretagne

Velouté de moules Dubarry

Noix de St Jacques et galette de blé noir

Dos de cabillaud en papillote au Muscadet
Fine julienne de légumes
Artichauts

Sablé breton aux pommes confites
caramel de cidre et chantilly

JEUDI 10/02

Beaux Produits

Royale de Noix de Saint-Jacques, espuma de homard

Dos de cabillaud sauté 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



LUNDI 28/02

*Henu Brasserie
au Pédago*

Salade Montbrisonnaise
Toast à la fourme
Vinaigrette au colza
Pavé de saumon mariné
Sauce hollandaise
Lentille verte du Puy
Tarte au chocolat
crème anglaise

LUNDI 28/02

Henu du Jour

Verrine de champignons
à la grecque et Tzatziki

Pavé de saumon,
sauce vierge

Carré d'agneau rôti,
crème d'ail
et ses légumes

Sablé breton,
crèmeux aux fruits

**MARDI
01/03**

En Simplicité

Assiette
de poissons fumés

Pavé de saumon
en croûte fine d'herbes

Carré d'agneau rôti
Légumes de saison

Tarte aux fruits

MERC 02/03

Voyage en Alsace

Tartelette croustillante
poitrine fumée oignons

Mousseline de truite,
crème légère au Riesling

Jambonnette de poulet
fermier jus au Pinot
noir d'Alsace Spaëtzele

Tartelette mirabelles,
mini baba aux
griottines,
flambée de mirabelles

MERC 02/03

*Henu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Entrée du jour

Navarin d'agneau
mijoté aux pommes

Tarte Bourdaloue
aux poires

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

MARS

JEUDI 03/03

Le Bouchon Lyonnais

Mini tartelette au Saint-Marcellin de la mère Richard.

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

Saucisson chaud Lyonnais pistaché,
jus à l'échalote au Beaujolais,
brioche fine, Légumes glacés.

Moelleux aux pralines,
Bugnes Lyonnaises sauce pralines

VENDREDI 04/03

A Table !

Crème de lentilles
Gravelax de saumon et vapeur de poireaux
vinaigrette mimosa

Joue de bœuf braisée à la syrah
Garniture bourguignonne et pomme purée

Tarte pralines chantilly
crème anglaise

LUNDI 07/03

Hennu du Jour

Verrine de
champignons
à la grecque et
Tzatziki

Pavé de saumon,
sauce vierge

Carré d'agneau rôti,
crème d'ail
et ses légumes

Sablé breton,
crèmeux aux fruits

MERC 09/03

Voyage en Alsace

Tartelette croustillante
poitrine fumée oignons

Mousseline de truite,
crème légère au Riesling

Jambonnette de poulet
fermier jus réduit au
Pinot noir d'Alsace
Spaëtzle

Tartelette mirabelles,
mini baba aux
griottines,

JEUDI 10/03

*Hennu Brasserie
au Restaurant*

Pédago

Salade de lentilles,
toasts à la fourme
Montbrison,
Vinaigrette au colza

Barboton de veau

Tarte au chocolat
crème anglaise

JEUDI 10/03

Beaux Produits

Bisque de crabe

Petit plateau
de fruits de mer

Ballotine de veau farcie
aux tomates confites,
basilic et mozzarella,
jus brun de volaille,
tulle de Parmesan
Accompagnement de
légumes

Feuilleté à la crème
chiboust vanillée, mûres
et framboises

VEND 11/03

*A la découverte de
la Guadeloupe*

Accra de morue,
féroce d'avocats et
achards de légumes

Colombo de poulet
Chips de patate douce
et riz créole

Gâteau à l'ananas

LUND 14/03

Hennu du Jour

Goujonnette de volaille
au sésame / cacahuète

Tartelette
échalote et chèvre,
chantilly de Chavignol

Blanquette d'agneau
au basilic,
petits légumes glacés

Clafoutis aux griottes,
sorbet yaourt



Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

MARS

MERC 16/03

En Drome Ardèche

Ravioles
au Saint-Marcellin
Salade ardéchoise,
caillette,
pastilla de Picodon
Suprême de pintade,
jus au Saint-Joseph
Crique ardéchoise
aux châtaignes
Moelleux aux marrons
sauce chocolat
nougat glacé

JEUDI 17/03

Déjeuner Prestige

Bisque de langoustines,
chantilly de St-Jacques

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

Grenadin de veau sauté rosé
jus de veau corsé au Banyuls
et morilles

Assiette de gourmandises

VEND 18/03

*A la Découverte de
la Réunion*

Accra de crevettes,
bouchons de volaille
au citron kombava
tartare de
tomate / mangue verte

Rougat saucisses
Riz créole

Tarte banane chocolat



LUNDI 21/03

Menu du Jour

Goujonnette de volaille
au sésame / cacahuète

Tartelette
échalote et chèvre,
chantilly de Chavignol

Blanquette d'agneau
au basilic,
petits légumes glacés
Clafoutis aux griottes,
sorbet yaourt

MERC 23/03

En Drome Ardèche

Ravioles
au Saint-Marcellin
Salade ardéchoise,
caillette,
pastilla de Picodon

Suprême de pintade,
jus au Saint-Joseph
Crique ardéchoise
aux châtaignes

Moelleux aux marrons
sauce chocolat
nougat glacé

JEUDI 24/03

Born in USA

Mini bavarois
de homard,
chantilly de crabe

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

Burger de boeuf au
bacon, mozzarella et
cheddar,
French fries.

Brownies au chocolat
Weiss, cheese cake et
milkshake framboise

VEND 25/03

Les Classiques

Mini vol au vent de
légumes grillés,

carpaccio de betteraves
saumon mariné
vinaigrette coriandre

Carré d'agneau
en croûte d'herbes,
Polenta au parmesan,
haricots verts,
fèves au beurre

Moelleux au chocolat,
glace pistache

LUNDI 28/03

Menu du Jour

Brochette de pétoncles
compote de fenouil

Millefeuille
de légumes au bacon,
crème céleri basilic
Côte de veau poêlée,
flan de carottes et
churros de pommes de
terre

Moelleux
aux noix de pécan
fruits flambés

MARDI 29/03

Menu du Jour

Charcuteries
de nos régions

Jambonnette
de volaille
aux fruits secs
Gratin de pommes de terre

Forêt Noire

MERC 30/03

*Escapade
en Sud-Ouest*

Hûître Marennes
Oléron gratinée

Foie gras maison
mariné au Monbazillac
et salade périgourdine

Duo de magret et
confit de canard sautés
jus au Sauternes
Piperade

Macaron chocolat,
cannelé bordelais,
tartelette aux noix

JEUDI 31/03

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Crème de moules
safranée aux écrevisses
Assortiments de
mezzés pain pita
Couscous d'agneau
Moelleux pistache,
nougatine fruits secs,
crème anglaise au miel

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

AVRIL

VEND 01/04

Brasserie Française

Moelleux de pétoncles

Salade César

Meunière de cabillaud

Petits pois à la française et chorizo, émulsion de roquette,

Crumble ananas
crème anglaise
au lait de coco

LUNDI 04/04

Menu du jour

Brochette de pétoncles
compote de fenouil

Millefeuille
de légumes au bacon,
crème céleri basilic

Côte de veau poêlée,
flan de carottes et
churros de pommes de terre

Moelleux
aux noix de pécan
fruits flambés

MARDI 05/04

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Salade
de chèvre chaud

Bavette à l'échalote
Pommes allumettes

Assiette gourmande

MARDI 05/04

Menu du jour

Tartelette aux
champignons

Mousseline de lapin

Dos de cabillaud au
chorizo
Légumes rôtis

Pavlova

Mignardises

MERC 06/04

*Escapade
en Sud-Ouest*

Huître Marennes
Oléron gratinée

Foie gras maison
mariné au Monbazillac
et salade périgourdine

Duo de magret et
confit de canard sautés
jus au Sauternes
Piperade

Macaron chocolat,
cannelé bordelais,
tartelette aux noix

JEUDI 07/04

Voyage en Italie

Bavarois d'avocats,
tartare de tomate
au basilic

Bruschetta
aux trois fromages,
antipasti et gressins

Escalope de veau roulée
en saltimbocca au
Parme, sauge et
mozzarella, jus Marsala,

Tiramisu aux Amaretti,
caramel de café et
Chiacchiere

VEND 08/04

A nos Papilles

Velouté de courgettes
au fromage frais

Carpaccio de daurade
vinaigrette de fruits et
légumes croquants

Suprême de pintade
farci aux champignons
Navets glacés à l'orange
petits pois étuvés

Bugnes Lyonnaises et
chutney de fruits

LUNDI 11/04

Menu du jour

Crème de moules
ail et persil

Blinis et rilette
aux deux saumons

Magret de canard,
aux poires,
crêpes de céleri

Quatre quarts
aux pommes
façon tatin

MARDI 12/04

*Menu Brasserie
au Restaurant
Pédago*

Feuilleté
au Bleu d'Auvergne

Pavé de saumon
Sauce paloise
Tomate Provençale

Fruit flambé

MARDI 12/04

Menu du jour

Bouchée végétale

Tarte fine de rouget

Quasi de veau à
l'estragon

Purée de panais
à la noisette

Panna cotta
vanille et fruits frais
Mignardises

MERC 13/04

Ile de France

Bavarois d'artichauts,
saucisson à l'ail sauté,
coulis de petits pois

Mousseline de sandre,
jus de cresson

Filet de lapin rôti,
Garniture « vert pré »
pommes grenailles
rôties au beurre

Brioche de Nanterre,
confiture de rose,
Niflette et Paris-brest

VEND 14/04

Born in USA

Mini bavarois de
homard,
chantilly de crabe

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

Burger de bœuf au
bacon, mozzarella et
cheddar,
French fries.

Brownies au chocolat
Weiss, cheese cake et
milkshake framboise

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU
École Hôtelière

Les Déjeuners

MAI

LUNDI 02/05

Menu du Jour

Cappuccino
Concombre / betterave

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

Râble de lapin
farci aux courgettes,
polenta aux herbes,
jus au paprika

Savarin noix de coco,
cocktail pinacolada

MARDI 03/05

Final des 1sters

Beignets de
langoustines
Sauce Andalouse

Papillote de cabillaud
à l'orange Riz safrané

Magret de canard
au poivre vert
Tombée d'épinards
Gratin de pommes de
terre

Autour de la fraise

MERC 04/05

Ile de France

Bavarois d'artichauts,
saucisson à l'ail sauté,
coulis de petits pois

Mousseline de sandre,
jus de cresson

Filet de lapin rôti,
Garniture « vert pré »
pommes grenailles
rôties au beurre

Brioche de Nanterre,
confiture de rose,
Niflette et Paris-brest

JEUDI 05/05

Menu Brasserie au Restaurant Pédago

Feuilleté œufs brouillés,
asperges champignons

Steack tartare
Frites - salade verte

Fraise façon Melba
Coulis maison
Petit four

JEUDI 05/05

Beaux Produits

Bisque de crabe

Petit plateau
de fruits de mer

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

Feuilleté à la crème
chiboust vanillée, mûres
et framboises

VEND 06/05

Menu du Jour

Croque-monsieur
au saumon

Tatin de légumes
printanniers,
vinaigrette d'olive noire

Noix de veau braisée
Asperges et morilles,
jus aux oignons grelots

Déclinaison de fraises
gelée de menthe
poivrée

LUNDI 09/05

Menu du Jour

Cappuccino
Concombre / betterave

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

Râble de lapin
farci aux courgettes,
polenta aux herbes,
jus au paprika

Savarin noix de coco,
cocktail pinacolada

MERC 11/05

A Calvi

Royale au broccio,
Pecorino Pancetta,
figues rôties au miel

Filet de maquereau
en croûte de Coppia,
olives de Corse,
jus à la sauge

Pavé d'agneau en
croûte d'herbes du
maquis, jus d'agneau
aux herbes et Figatellu
Pommes de terre
grenailles rôties,
concassée de
tomates/basilic

Fondant au marron
Fiadone citronné
Canistrelli croquant
coulis de clémentines

JEUDI 12/05

Menu Brasserie au Restaurant Pédago

Feuilleté œufs brouillés,
asperges champignons

Steack tartare
Frites - salade verte

Fraise façon Melba
Coulis maison
Petit four

VEND 13/05

Menu du Jour

Aspic fenouil-crevettes
gelée à l'estragon

Vichyssoise de jambon
de paris et meli-melo de
petits légumes

Dos de merlu cuit en
vapeur de sel parfumé
Brandade de
coquillages sauce vierge

Tarte aux fruits rouges

LUNDI 16/05

Menu du Jour

Croustillant de
crevettes
crème de crustacés au
lait de coco

Pressé tiède de chèvre
tomates confites

Sole meunière,
cumin et citron,
artichaut au chorizo,
pommes risolées

Soufflé renversé au



Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU

École Hôtelière

Les Déjeuners

JUIN

MERCI 18/05

A Calvi

Royale au broccio,
Pecorino Pancetta,
figues rôties au miel
Filet de maquereau
en croûte de Coppa,
jus à la sauge

Pavé d'agneau en
croûte d'herbes du
maquis, jus d'agneau
Fiatellu

Pommes grenailles
Fondant au marron
Fiadone citronné
Canistrelli croquant
coulis de clémentines

LUNDI 23/05

Hennu du Jour

Croustillant de crevettes
crème de crustacés au
lait de coco

Pressé tiède de chèvre
tomates confites

Sole meunière,
cumin et citron,
artichaut au chorizo,
pommes risolées

Soufflé renversé au
fromage blanc,
caramel de passion

LUNDI 23/05

*Hennu Brasserie
au Restaurant*

Pédago

Feuilleté d'œufs
brouillés champignons
pointes d'asperges

Steak tartare
pommes frites
salade verte

Fraises façon melba
coulis de fruits
petits fours

MARDI 24/05

Senteurs du Sud

Beignet de gambas
salade de chou blanc
à la coriandre

Carré d'agneau rôti,
crème d'ail
Pommes macaire
légumes glacés

Tartelette
Choco-banane
à la
coco

MERC 25/05

Méditerranée

Huître de Thau gratinée
au Noilly Prat

Encornet farci à la
Sétoise sur son coulis de
poivrons rouges

Fondant de veau mijoté
au Fitou façon gardiane
Tian de courgettes
tomates et basilic
et riz pilaf

Assiette gourmande
fraises abricots figes

LUNDI 30/05

Hennu du Jour

Brochette de volaille
laquée

Bavarois d'asperges
au saumon fumé,
crème vodka aneth

Pavé de bœuf farci
au poivron et basilic,
tatin de tomates
jus acidulé

Cheese cake
fraise citron

MARDI 31/05

Hennu du Jour

Tartelette aux
champignons

Mousseline de lapin

Dos de cabillaud
au chorizo
Légumes rôtis

Pavlova

Mignardises

MERC 01/06

Méditerranée

Huître de Thau gratinée
au Noilly Prat

Encornet farci à la
Sétoise sur son coulis de
poivrons rouges

Fondant de veau mijoté
au Fitou façon gardiane
Tian de courgettes
tomates et basilic
et riz pilaf

Assiette gourmande
fraises abricots figes



MARDI 07/06

Hennu du Jour

Bouchée végétale

Tarte fine de rouget

Quasi de veau à
l'estragon
Purée de panais à la
noisette

Panna cotta vanille et
fruits frais

MERCREDI 08/06

On dirait le Sud...

Tartare de légumes au basilic

Tarte fine rouget et poivrons

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

Trio de tartelettes citron – figue – abricot/romarin

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Dîners

RENOUVEAU
École Hôtelière

SEPTEMBRE - OCTOBRE

LUNDI 20/09

Retour de Vacances

Velouté de cèpes
façon "capuccino"

Daurade
riz basmati
caviar d'aubergines

Papillote de fruits
à la cannelle



MERC 22/09

A nos Papilles

Crème de moules
au safran
bohémienne de légumes

Filet de rouget grillé,
sauce choron
Légumes vapeur

Filet de bœuf
sauce Bordelaise

Feuillantine de mûres
crème légère pistache

MERC 29/09

Beaux Produits

Tartelette
canard confit et pommes,
coulis de poivrons

Fondue de poireaux
aux fruits de mer,
sauce mouclade

Pavé de biche
sauce Grand-Veneur,
Garniture forestière

Trilogie
châtaigne et chocolat

JEUDI 30/09

Dernières lueurs

Estivales

Gaspacho glacé
madeleine de tomates
confites

Filets de rouget au
fenouil fumé corsé

Poulet en cocotte fine
ratatouille pommes
fondantes

Tartelette chocolat et
framboises sorbet
framboises estragon

LUNDI 04/10

Hérou du Dîner

Oeuf cocotte
en tomate

Volaille fermière
truffée au persil
Trilogie de pommes
purée au lait végétal

Pot de crème maison
à l'orange

MERC 06/10

L'Arrière-saison

Profiteroles d'escargots
jus de persillade douce

Chartreuse de merlan
aux fruits de mer

Pintadeau rôti
sur canapé
Légumes d'automne

Nougat glacé
aux noix de pécan

JEUDI 07/10

Ballade d'Automne

Profiteroles d'escargots
au jus de persil

Bar en coque de sel flan
de céleri et jus
mousseux de
champignons

Râble de lapin farci aux
pommes et noisettes,
purée de carottes au
cumin

Meringue vaporeuse
poire rôtie sorbet
roquette coulis passion

MERCREDI 13/10

Hérou du Dîner

Tartare de saumon
Salade de pommes de terre
aux herbes et pignons

Côte de veau
poêlée d'automne

Tartelette choco-banane
Glace noix de coco



Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Diners

RENOUVEAU
École Hôtelière

OCTOBRE - NOVEMBRE

JEUDI 14/10

En Haute Mer

Huître chaude
mayonnaise wasabi
aux herbes

Buffet
de poissons fumés

Couscous de lotte et
langoustine à l'orange
et aux épices

Ananas victoria
caramélisé
sur un sablé breton,
sorbet yaourt, croquant
pignons de pin

LUNDI 18/10

Menu Dégustation - En 8 services

Boissons incluses avec Accords mets et vins

Amuses bouches

Sandwich fromage

Capuccino betterave chèvre

Entrées

Poireau farci aux légumes

Poivron confit fromage frais maison

Plats

Bar basse température - Tartare de légumes

Canard et chou pak Choi

Fromages

Desserts

Brioche perdue

Déclinaison de citrons

Mignardises

MERC 20/10

Menu du Diner

Velouté
de champignons

Tartelette de légumes
au St Nectaire

Filet de canette rôti
Polenta crémeuse
jus épicié

Nougat glacé
sauce chocolat

JEUDI 21/10

Légumes oubliés, légumineuses et céréales

Crème de panais croquants
au sarrasin frit

Tartelette de légumes oubliés en salade,
vinaigrette de colza grillé

Sole meunière,
Ragoût de cornille (crosnes / courge musquée)

Confit de lentilles et topinambours
Glace verveine, Tuile lentilles

MERC 10/11

Menu du Diner

Choux
à la rilette de saumon

Oeuf en deux cuissons
Fricassée de
champignons

Lotte à l'américaine riz
aux petits légumes

Sablé breton crémeux
aux agrumes sauce
caramel

LUNDI 15/11

Rencontre Saveurs

Tataki de thon
Poireau farci aux
légumes,
vinaigrette végétale
Lotte à l'olive noire
Risotto de petit
épeautre

Poire pochée,
crème anglaise à la
verveine du Forez
Mignardises

MERC 17/11

Beaux Produits

Crème de potiron
châtaignes caramélisées

Carpaccio
de Saint Jacques
saumon

Pavé de Cerf sauce
Bordelaise
Purée de topinambours

Choux praliné Glace
vanille de Madagascar

VEND 19/11

Escale en beaujolais

Planche de charcuteries
de pays

Magret de canard aux
épices et vin doux
Pommes croquantes et
marrons confits

Poire rôtie au vin,
déclinaison de cassis
Douceurs
au chocolat Weiss

LUNDI 22/11

Menu Dégustation en 8 services
Boissons incluses Accords mets et vins

Amuses bouches

Champignon farci

Velouté cèpes et lard

Entrées

Purée panais des sous-bois, bouillon herbacé

Tartare de champignons

Plats

Risotto huile de truffe

Fricassée de sots l'y laisse aux giroles

Fromages

Desserts

Vanille et huile truffée

Autour du fruit et du choco-cèpe

Mignardises

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Diners

RENOUVEAU
École Hôtelière

NOVEMBRE - DECEMBRE

MARDI 23/11

Un tour en Alsace

Flammenküche

Pavé de Brochet
au Riesling

Perdreau
au chou rouge
Pommes vapeur

Forêt Noire
Mirabelles flambées

VEND 26/11

*Menu élaboré par
les élèves,
Disponible sur
Renouveau.org
en octobre 2021*

Le canard

La lotte
Les minis légumes

Assiette gourmande
autour du chocolat et
des agrumes

MERC 01/12

Bientôt les Fêtes

Huîtres gratinées

Filet de bar,
jus court

Noisette d'agneau
au thym
Légumes du moment

Tatin au miel
glace caramel
au beurre salé

VEND 03/12

En attendant Noël

Royale de potimarron,
mousse de champignons

Oeuf parfait
espuma d'écrevisses

Ballottine de saumon
aux cèpes

Assiette gourmande
Ananas caramélisé et
cocktail pinacolada
Douceurs festives

MARDI 07/12

Noël

Oeuf texturé

Tartine de foie gras
au piment d'espelette

Queue de Lotte
à la roquette

Tournedos de volaille
aux châtaignes,
jus réduit

Fromage

Le chocolat en fête

Mignardises

MERC 08/12

Découvertes Lumière

Ravioles de shi-také
à la vapeur

Pavé de cabillaud
au thé fumé
Pak choi à l'huile épiciée

kulfi safrané
aux amandes
coulis
mangue grenade

JEUDI 09/12

Noël

Crème de crustacés
au lait de coco
Croustillant de gambas

Foie gras
basse température,
Anguille fumée,
chutney de fruits

Filet de Saint-Pierre
Purée de topinambours
à la vanille, giroldes

Biscuit moelleux
aux noix de pécan,
Banane flambée
glace Baileys

VEND 10/12

Noël

Trois Huîtres gratinées

Duo de foie gras
et ses douceurs

St jacques au lard
crème de potiron

Pavé de biche
Grand Veneur

Nougat glacé
au Grand Marnier
Douceurs
chocolat verveine

LUNDI 13/12

Noël avec Légèreté

Dôme de concombre
saumon mariné

Huître en fine gelée
Grosses crevettes
pétoncles

Pigeon aux écrevisses
crosnes, salsifis

Assiette de
gourmandises légères

MARDI 14/12

Noël

Assiette
de fruits de mer

Foie gras de canard
et ses toasts

Salmis de pintadeau
Pommes fondantes

Omelette Norvégienne
flambée

Petits fours

MERC 15/12

Noël

Duo de foie gras

Filet de lotte rôti
Hollandaise
aux noisettes

Lièvre en deux façons
Légumes de Noël

Assiette gourmande
autour des fruits
exotiques

JEUDI 16/12

Noël Découvertes

Huître en gelée de yuzu,
sablé aux olives,

Pressé de foie gras
anguille fumée,
Coing au vin blanc,
chips de panais

Volaille de Bresse
en vessie

Gaufre & petits légumes

Biscuit patates douces,
crèmeux Namelaka
Glace chartreuse

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Dîners

RENOUVEAU
École Hôtelière

JANVIER

LUNDI 03/01

*Henu Dégustation
en 8 services*

Boissons incluses
Accords mets et vins

Amuses bouches

Bouchée foie gras betteraves
Tempura de gambas

Entrées

Ceviche de dorade
Grenouilles ail et parmesan

Plats

Saint Jacques snackée à la vanille
Paleron de bœuf réduction corsée

Fromages

Desserts

Antillais agrumes
Opaline Vanille Chocolat

Mignardises

MARDI 04/01

Retour de Fêtes

Royal foie gras

Mille-feuille
croustillant avocats
crevettes

Suprême de volaille
forestier
Tagliatelles maison

Tartelette citron
meringüée

Mignardises

MERC 05/01

Henu du Dîner

Velouté de lentilles
au foie gras

Assiette
de poisson fumé

Râble de lapin farci
aux escargots
Garniture de saison

Assiette
gourmande

JEUDI 06/01

Nature & Légèreté

Minestrone de
langoustines

Entremet
mousseux de céleri,
légumes croquants,
sabayon de truffes

Cabillaud
vapeur au thé
d'herbes
Purée de pommes de
terre acidulée

Compotée des îles,
sorbet à l'ananas,
tuiles aux noisettes

VEND 07/01

Notre Terroir

Planche de charcuterie
de pays

Magret de canard
aux épices et vin doux
pommes croquettes marrons
confits

Poire rôtie au vin, déclinaison
de cassis
Douceurs au chocolat Weiss

MARDI 11/01

Henu du Dîner

Escargots au savagnin

Maquereau en Aburi
Tartare de légumes

Filet de veau en basse
température
Risotto au basilic

Antillais aux agrumes
Mignardises

JEUDI 13/01

Un Air d'Asie, Découvertes

Soupe miso & Ravioli vapeur tofu épinards
Sushi avocat concombre & Tartare de thon

Yakitori de volaille & Tataki de boeuf
Dorade vapeur en papillote
Nouilles et légumes sautés

Verrine poire sésame - Tartelette Yusu
Panna cotta au thé matcha et kaki
Gelée d'amandes à la mangue
Sorbet litchi gingembre

VEND 14/01

*Henu élaboré par
les élèves,*

Disponible sur
Renouveau.org
en octobre 2021

Le canard
La lotte
Les minis légumes

Assiette gourmande
autour du chocolat et
des agrumes

LUND 17/01

Saveurs de l'instant

Gambas
en tempura d'épices
Escargots flambés
velouté de petits pois

Magret de canard au
miel et vinaigre
balsamique
Tarte fine de légumes

Assiette aux trois
chocolats et fruits frais
Mignardises

VEND 21/01

A nos Papilles

Royale de potimarron,
mousse de champignons

Œuf parfait espuma
d'écrevisses

Ballottine de saumon
aux cèpes

Assiette gourmande
Ananas caramélisé et
cocktail pinacolata
Douceurs festives

MERC 26/01

Henu du Dîner

Velouté de lentilles
au foie gras

Assiette
de poissons fumés

Râble de lapin farci
aux escargots

Assiette
gourmande

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Diners

RENOUVEAU
École Hôtelière

JANVIER - FEVRIER

VEND 28/01

Les Classiques

Trois veloutés
en verrines

Petit plateau de fruits
de mer

Râble de lapin farci
Potimarron,
navets glacés

Fondant
au chocolat caramel
Glace à la fève Tonka

LUNDI 31/01

Henu du Diner

Oeuf surprise

Tartare de veau et
parmesan

Pavé de sandre au vin
jaune et noisettes
garniture de légumes

Brioche perdue

Mignardises

MERC 02/02

Henu du Diner

Cocktail d'avocats
aux crevettes
et pamplemousses

Bisque de crustacés,
oeuf à la neige et
caramel au martini

Parmentier de volaille
légumes du moment

Tarte antillaise
aux bananes
sorbet fruits de la
passion

VEND 04/02

Héli- Héli

Tartare de saumon

Velouté d'écrevisses au
potiron et polenta

Tournedos façon
Rossini
Méli-mélo du primeur et
de saison

Chariot de desserts

LUNDI 07/02

Henu Dégustation - En 8 services

Boissons incluses avec Accords mets et vins

Amuses bouches
Escargots et savagnin
Tartare de veau

Entrées
Soupe moderne en deux services

Plats
Tortellinis noix et comté
Agneau et aubergines

Fromages
Desserts
Tartelette Choco-Menthe
Autour de la poire
Mignardises

JEUDI 10/02

Soirée Roederer

*Henu Prestige,
Boissons incluses*

Disponible novembre 2021

sur lerenouveau.org



Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Diners

RENOUVEAU
École Hôtelière

MARS

MERC 02/03

Autour des Algues

Soupe miso

Spirale de sole et saumon
aux algues

Salicorne et salade wakamé

Noisettes d'agneau au nori
polenta, shi také
jus à l'estragon

Douceur chocolatée au
caviar de griottes

JEUDI 03/03

Brasserie Alsacienne

Salade de lentilles et
cervelas, coleslaw,
flammenküche

Baeckeoffe

Plateau de fromages

Streussel, tarte fromage
blanc, sorbet mirabelles

VEND 04/03

Beaux Produits

Trois coquillages farcis

Duo de foie gras et ses
douceurs

St jacques au lard et
crème de potiron

Pavé de biche grand
veneur

Parfait à la verveine
du Velay et quelques
chocolats

LUNDI 07/03

Henu Vegan

Jeunes pousses en
vinaigrette au thé
matcha

Curry thaï et nouilles
de riz

Gourmandises végan

MERC 09/03

Les Classiques

Oeuf cocotte
à la crème de cèpes

Soupe de poisson de
roche

Filet mignon de porc
Endive braisée et
pommes darphin

Savarin exotique

VEND 11/03

Bientôt le Printemps

Velouté de
topinambours
bonbon de foie gras
au sésame

Canon d'agneau
croustillant d'olives
Petits légumes primeurs
gratin de cèpes

Entremet glacé
aux agrumes
Mignardises

LUNDI 14/03

Henu sans Gluten

ELABORE
PAR LES ELEVES

DISPONIBLE

DECEMBRE 2021

Sur lerenouveau.org

MERC 16/03

Beaux Produits

Filet de caille farcie au
foie gras

Ballotine de sole laquée
aux agrumes,
épinards et endives

Mignon de porc farci
au chorizo et poêlé
Polenta

chutney de fruits secs
Entremet chocolat
façon opéra

VEND 18/03

Les Classiques

Trois veloutés
en verrines

Petit plateau de fruits
de mer

Râble de lapin farci
Potimarron,
navets glacés

Fondant
au chocolat caramel
Glace à la fève Tonka

MERC 23/03

Henu du Diner

Blanc-manger de
choux-fleur
aux écrevisses

Filet de sole au cidre
navet glacé et pommes

Caneton poêlé
aux épices
Dauphinois de
topinambours

Entremet chocolat
façon forêt noire

JEUDI 24/03

Henu final des

BTS2

INVITATION D'UN
CHEF ET D'UN
MAITRE D'HÔTEL
DISPONIBLE

DECEMBRE 2021

Sur lerenouveau.org

VEND 25/03

Héli- Héli

Tartare de saumon

Velouté d'écrevisses au
potiron et polenta

Tournedos façon
Rossini

Méli-mélo du primeur
et de saison

Réservation au **04 77 90 76 85**



Les Diners

RENOUVEAU
École Hôtelière

MARS - AVRIL - MAI

LUNDI 28/03

Henu du Diner

Velouté de
champignons

Déclinaison de choux
fleurs

Tournedos de volaille
Pommes de terre
confites au thym

Tartelette façon
Bourdaloue

Mignardises

MERC 30/03

Henu Fraicheur

Consommé printanier

Tartare de thon thaï

Carré d'agneau persillé
Jardinière de légumes

Moelleux au chocolat
Glace Bailey's noisettes

JEUDI 07/04

Italie

Salade de roquette,
tomates confites, olives

Spaghetti bolognaise,
Pesto,
parmesan râpé

Café gourmand
panna cotta,
madeleine,
financier

MERC 13/04

Final Bts 1

MENU ELABORE
PAR LES ELEVES

DISPONIBLE
DECEMBRE
2021

SUR
LERENOUVEAU.ORG

LUNDI 02/05

Final 2 F H R - B

MENU ELABORE PAR LES ELEVES

DISPONIBLE DECEMBRE 2021
SUR LERENOUVEAU.ORG

LUNDI 03/05

Final 2 S H R

MENU ELABORE PAR LES ELEVES

DISPONIBLE DECEMBRE 2021
SUR LERENOUVEAU.ORG

MERCREDI 04/05

Le Vent du Sud

Gaspacho de concombreS et betteraveS
et sa tuile au sésame

Pavé de saumon en fine croûte d'herbes sauce Vierge

Faux-filet grillé sauce Béarnaise
Gratin provençal

Charlotte aux fraises, écume au basilic et caramel
balsamique

VEND 06/05

En Attendant l'Eté

Velouté de topinambours et bonbon de foie gras au
sésame

Canon d'agneau enrobé d'un croustillant d'olives
Petits légumes primeurs et gratin de cèpes

Entremet glacé aux agrumes

Mignardises

Réservation au **04 77 90 76 85**

LUNDI 09/05

Menu Guinguette

Petite friture
croustillante

Melon gourmand

Poulet grillé
Légumes de saison

Coupe Tahiti

MARDI 10/05

Cap au Sud

L'Amuse-bouche
des serveurs

Pavé de saumon
en fine croûte d'herbes

Carré d'agneau rôti
Légumes de saison

Fraisier

MERC 11/05

Final des HAN

MENU ELABORE PAR
LES ELEVES

DISPONIBLE
DECEMBRE 2021
SUR
LERENOUVEAU.ORG

VEND 13/05

Final des Tbac

MENU ELABORE PAR
LES ELEVES

DISPONIBLE
DECEMBRE 2021
SUR
LERENOUVEAU.ORG

LUNDI 16/05

*Hommage à
Michel Guerard*

Soupe froide de
tomates au pistou

Grand pot au feu de la
mer
aux légumes nouveaux

Ananas glacé aux
fraises

MARDI 17/05

Final des Tstr

MENU ELABORE PAR
LES ELEVES

DISPONIBLE EN
JANVIER 2022
SUR
LERENOUVEAU.ORG

MERC 18/05

*Final des HC
Cuisine Allégée*

MENU ELABORE PAR
LES ELEVES

DISPONIBLE EN
JANVIER 2022
SUR
LERENOUVEAU.ORG

VEND 20/05

Final des Tbac

MENU ELABORE PAR
LES ELEVES

DISPONIBLE
DECEMBRE 2021
SUR
LERENOUVEAU.ORG

LUNDI 23/05

*Final des HC
Cuisine Allégée*

MENU ELABORE PAR
LES ELEVES

DISPONIBLE EN
JANVIER 2022
SUR LERENOUVEAU.ORG

MERC 08/06

Final des 1ere Bac

MENU ELABORE PAR
LES ELEVES

DISPONIBLE
DECEMBRE 2021
SUR
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 ou en 1 an (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- CAP Commercialisation et Service en Hôtel, Café, Restaurant
En 2 ans ou en 1 an (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)

Enseignement Supérieur

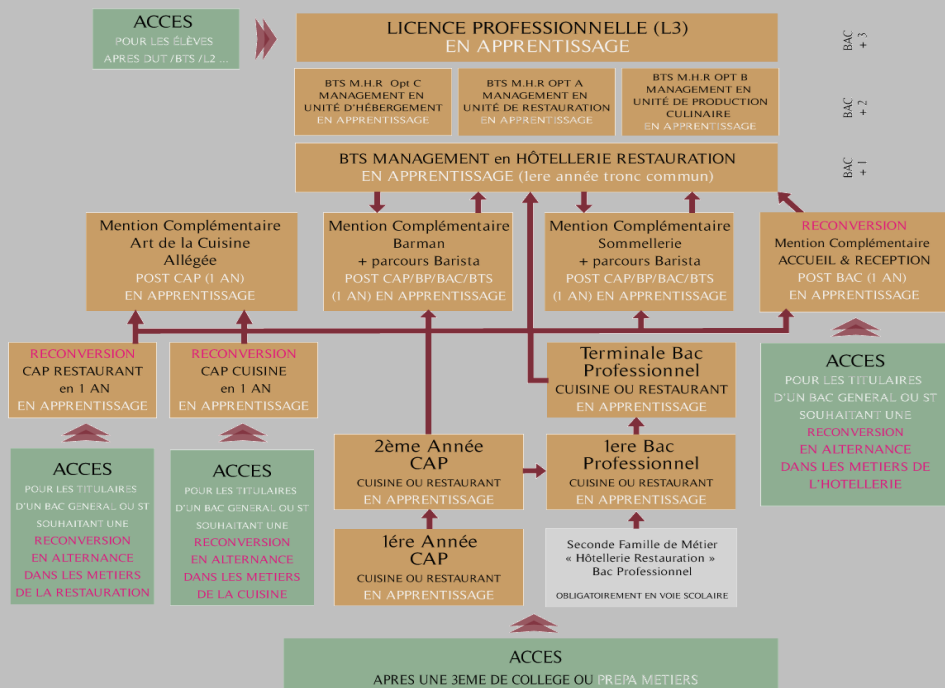
- Mention Complémentaire ART DE LA CUISINE ALLEGEE
En 1 an, après un diplôme de cuisine (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- Mention Complémentaire ACCUEIL – RECEPTION
En 1 an, après un diplôme du secteur (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- Mention Complémentaire BARMAN – BARISTA
En 1 an, après un diplôme du secteur (par Apprentissage)
- Mention Complémentaire SOMMELERIE – BARISTA
En 1 an, après un diplôme du secteur (par 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

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

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'Ecole 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.

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



@LycéeRenouveau



« 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 !