



# Ecole Hôtelière Renouveau

## Menus 2022 & 2023

## Restaurant Le Château

**NOUVEAUTÉ**

+ Les Menus Brasserie  
du Restaurant Pédago

@ [www.lerenouveau.org](http://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/EcoleHotelierRenouveau)

 [@ecolehoteliererenouveau](https://www.tiktok.com/@ecolehoteliererenouveau)

Allée Colcombet - 42 530 Saint-Genest-Lerpt

Renseignements & 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 de l'École 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, dîners et 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 nos restaurants.

*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 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.

Le 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.**



RENOUVEAU  
Centre de Formation



## ● 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 (pour la 1ere et la Term)
- Baccalauréat Professionnel Commercialisation, Service de Restaurant (idem)
- Mention Complémentaire ART DE LA CUISINE ALLEGEE
- Mention Complémentaire ACCUEIL – RECEPTION
- Mention Complémentaire BARMAN – BARISTA
- Mention Complémentaire SOMMELIER – BARISTA
- **Mention Complémentaire ORGANISATEUR DE RECEPTION - EVENEMENTIEL**
- BTS Management en Hôtellerie Restauration BAC+2 (3 options)
- Licence Pro CODEPHR Bac+3, grade universitaire (en collaboration avec l'IUT St Et.)

**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 leur métier. Ils vont proposer, 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 liseré 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.



## Streamenglish : Un meilleur Niveau d'Anglais

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

**LUNDI 19/09**

*Comme à la  
Brasserie  
Georges*

Trilogie de quiches  
Estouffade de veau  
façon bourguignonne  
Tagliatelles fraîches  
Pavlova maison

**MARDI 20/09**

*Retour de  
Vacances*

Pilaf de fruits de mer  
Côte de bœuf  
bordelaise  
Risotto aux  
champignons  
Tomate Provençale  
Tatin au miel

**JEUDI 22/09**

*Menu du Jour*

Gougères savoyardes  
Millefeuille de légumes  
vinaigrette de  
betteraves  
Pavé de cabillaud au  
chorizo,  
Riz safrané,  
Courgettes marinées  
Tarte fine aux pommes  
coulis de baies rouges

**LUNDI 26/09**

*La Bretagne*

Andouille de Guémené  
Moules sauce Poulette  
Mignon de porc aux  
pommes et cidre  
Flan de chou-fleur  
Tarte Normande

**LUNDI 26/09**

*Menu Brasserie  
au Restaurant  
Pédago*

Salade fraîcheur  
du jour  
Blanquette de volaille  
au curry,  
Riz pilaf  
Carottes à l'étuvée  
Choux chocolat

**MARDI 27/09**

*Retour de  
Vacances*

Pilaf de fruits de mer  
Côte de bœuf  
bordelaise  
Risotto aux  
champignons  
Tomate Provençale  
Tatin au miel

**JEUDI 29/09**

*Menu du Jour*

Samossas de lieu  
Tartelette aux 2  
saumons Fondue de  
poireaux  
Mignon de porc  
aux abricots  
Garniture de légumes  
Purée vanillée  
Fèves vertes  
Paris-Brest

**LUNDI 03/10**

*Entre Roannais  
Forez et Pilat*

Pavé de saumon  
à l'oseille  
« façon TROIGROS »  
Fricassée de volaille au  
Côtes du Forez  
Champignons des Bois  
Gratin Forézien  
Tarte aux myrtilles

**MARDI 04/10**

*Escale en Mer*

Huîtres gratinées  
au Lillet  
Darne de saumon grillée  
sauce Choron  
Pommes gaufrettes  
Tarte citron  
revisitée

**JEUDI 06/10**

*Menu du Jour*

Bavarois  
de saumon fumé  
Bisque de crabe  
raviole de champignons  
Carbonade de bœuf  
à la Flamande  
Tagliatelles fraîches,  
Flan de céleri  
Millefeuille  
pistache framboise

**LUNDI 10/10**

*Chez un  
Bougnat!*

Filet de truite Fario aux  
lardons  
Jarret de caillons  
confit à l'ail de Billon  
Lentilles vertes  
du Puy  
Embeurrée de chou  
rouge Trifoles  
Pompe aux pommes

**LUNDI 10/10**

*Menu Brasserie  
au Restaurant  
Pédago*

Avocat aux crevettes  
Escalope de saumon  
à l'oseille  
Lentilles vertes  
Singapour  
(Génoise à l'ananas)

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU  
École Hôtelière

# Les Déjeuners

## OCTOBRE

**MARDI 11/10**

*A nos Papilles*

Gambas flambées  
Noix de St-Jacques sous  
une croûte de beurre  
au saumon fumé  
Parmentier de volaille  
pochée manchon laqué,  
Jus court au vin de  
Madiran et pleurotes  
Tarte Tatin  
Turban cassis  
Glace vanille

**MARDI 11/10**

*Menu Brasserie  
au Restaurant  
Pédago*

Tartare de bœuf  
Lapin sauté à l'estragon  
Tagliatelles maison  
Flan de carottes  
au cumin  
La tarte  
des sœurs Tatin

Découvrez nos SOIREES PRESTIGES

Menus Gastronomiques,  
Sélections de vins et de  
boissons d'exception



**JEUDI 13/10**

*Menu du Jour*

Royale de potimarron,  
mousse de champignons  
Gambas et crique de  
pommes de terre  
Blanquette d'agneau  
au basilic  
Petits légumes glacés  
Quatre quarts  
aux pommes

**LUNDI 17/10**

*Menu Brasserie  
au Restaurant  
Pédago  
En Normandie*

Andouille de Guémené  
Mignon de porc aux  
pommes et cidre  
Flan de chou-fleur  
Tarte Normande

**LUNDI 17/10**

*Détour en  
Savoie*

Filet de Féra comme  
Madame ABRY  
Diots aux échalotes  
et Gamay de  
Chautagne  
Crozets au sarrasin,  
Champignons des bois  
Brioche façon St-Genix  
Crème anglaise

**MARDI 18/10**

*Menu Brasserie  
au Restaurant  
Pédago*

Tartare de bœuf  
Lapin sauté à l'estragon  
Tagliatelles maison  
Flan de carottes  
au cumin  
La tarte  
des sœurs Tatin

**MARDI 18/10**

*L'arrière-saison*

Feuilleté de St-Jacques  
au fenouil  
Potage de lentilles  
corail au lait de coco,  
Flan de bacon  
Noisettes d'agneau  
en barde de céleri  
Semoule aux parfums  
de fruits secs  
Carpaccio de poire  
« comme Belle Hélène »

**JEUDI 20/10**

*Menu du Jour*

Petits feuilletés  
Velouté de potiron  
au lard  
Roulade de limande  
lardée  
Riz sauvage,  
Flan de butternut  
Pithiviers  
au chocolat et  
fève de Tonka



Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU  
École Hôtelière

# Les Déjeuners

NOVEMBRE – DECEMBRE

**LUNDI 07/11**

*Les Classiques*

Aumônière de saumon

Moules marinières

Poulet Fermier  
« Vallée d'Auge »  
Riz pilaf

Parfait glacé  
à la verveine

Mignardises

**MARDI 08/11**

*Menu Brasserie  
au Restaurant*

*Pédago*

Quiche  
aux fruits de mer

Carré de porc  
Poêlée Choisy  
pommes vapeurs

Crêpes flambées

**MARDI 08/11**

*L'arrière-saison*

Feilleté de Saint  
Jacques au fenouil

Potage de lentilles  
corail au lait de coco,  
flan de bacon

Noisettes d'agneau  
en barde de céleri  
Semoule aux fruits secs

Carpaccio de poire  
« comme Belle Hélène »

**MERC 09/11**

*Menu du jour*

Tatin de champignons  
Carpaccio de st Jacques  
au Yuzu

Filet de dorade  
à l'unilatéral,  
beurre vanillé  
Risotto aux cèpes  
flan de butternut

Bavaroise au chocolat  
et à la fève de Tonka

**JEUDI 10/11**

*Menu du jour*

Bavarois avocat et  
granité

Velouté d'écrevisses  
au potiron  
Polenta

Jambonnette de  
volaille, farcie  
Duxelles de champignons,  
épinards  
Pommes fondantes

Mi cuit au chocolat et  
fève de Tonka

**MARDI 15/11**

*Dégustation*

Petite assiette nordique  
Soupe de moules en  
croûte

Magret de canard au  
poivre noir

Poêlée de choux de  
Bruxelles au lard fumé  
Pommes Anna

Poire caramélisée, glace  
au lait d'amandes et  
fondant au chocolat

**MARDI 15/11**

*Menu Brasserie  
au Restaurant*

*Pédago*

Quiche  
aux fruits de mer

Carré de porc  
Poêlée Choisy  
pommes vapeurs

Crêpes flambées

**MERC 16/11**

*Menu du jour*

Trois veloutés au choix

Tartare de saumon,  
cake au citron aneth

Jambonnette  
de pintade  
aux cèpes  
Fricassée de  
champignons  
Quinoa et fruits secs

Cygne  
chocolat pistache

**JEUDI 17/11**

*Virée*

*en Beaujolais*

Crème Dubarry,  
espuma d'épisées

Pavé de saumon  
à l'unilatérale  
Garniture  
bourguignonne  
Pommes persillées

Poires pochées  
au vin et épices

**VEND 18/11**

*L'Automne*

Mousse de foie  
à la Lyonnaise  
Crème de cèpes,  
cerfeuil, poivre grillé,  
ravigoles

Rouelle de cabillaud  
aux épices et beurre  
d'agrumes  
Endives braisées  
à l'orange

Banane caramélisée,  
mousse chocolat blanc  
milk shake

**LUNDI 21/11**

*Les Classiques*

Aumônière de saumon

Moules marinières

Poulet Fermier  
« Vallée d'Auge »  
Riz pilaf

Parfait glacé  
à la verveine

**MERC 23/11**

*Menu du jour*

Petit tartare  
de saumon

Œuf parfait,  
bisque de crustacés

Waterzoï de pintadeau  
et ses petits légumes

Mousse au chocolat  
crumble de fruits secs

Réservation au 04 77 90 76 85



# Les Déjeuners

RENOUVEAU  
École Hôtelière

## NOVEMBRE - DECEMBRE

**JEUDI 24/11**

*Avec  
Simplicité*

Velouté butternut  
châtaignes

Blanc de volaille  
en papillote  
Riz & piperade

Ile flottante

**VEND 25/11**

*En Beaujolais*

Croquette  
de Saint Marcellin  
Mousseline de  
grenouilles  
beurre de ciboulette

Fricassée de volaille  
au vinaigre  
légumes du moment

Moelleux aux pralines,  
gelée de cassis et poire  
pochée vin rouge

**MERC 30/11**

*Menu du Jour*

Tatin de champignons  
Carpaccio de st Jacques  
au Yuzu

Filet de dorade à  
l'unilatéral, beurre  
vanillé  
Risotto aux cèpes et  
flan de butternut

Bavaroise au chocolat  
et à la fève de Tonka



**JEUDI 01/12**

*Traditions*

Bruschetta  
ratatouille  
et jambon de pays

Saumon au citron  
Tagliatelles fraîches

Tarte citron  
meringuée

**VEND 02/12**

*Bientôt les Fêtes*

Œuf au pistou d'aneth,  
prosciutto sur  
baguette

Effeillé de morue  
en bouillabaisse

Caillette de lapin au  
foie gras  
Gratin de champignons  
petits légumes

Pommes de Pélussin  
sautées au romarin,  
biscuit léger  
à la semoule  
sorbet cacao

**LUNDI 05/12**

*Noël*

Hûtres gratinées au  
beurre de gruë de  
cacao

Foie gras en deux  
façons

Médaille de lotte à la  
vanille  
Crèmeux butternut et  
crumble de poireaux

Le chocolat en fête

**LUNDI 05/12**

*Menu Brasserie  
au Restaurant  
Pédago*

Œuf mollet façon  
bourguignonne

Blanquette de veau  
Garniture gourmande

Tarte aux poires et  
crème d'amandes

**MARDI 06/12**

*Noël*

Soupe de moules  
safranées

Salade de fèves et  
Gambas

Mignon de veau  
châtaignes et  
champignons  
Gnocchis de potiron

Agrumes et tonka

**MERC 07/12**

*Noël*

Hûtre chaude

Foie gras maison  
et ses douceurs

Magret de canard rôti  
au miel et pommes  
Garniture de légumes

Nougat glacé

Quelques douceurs  
de Noël

**JEUDI 08/12**

*En attendant*

*Noël*

Croustade d'escargots  
à la crème ail

Roulé de volaille  
Fermière

Purée pomme de terre,  
champignons persillés

Chou crémeux

**VEND 09/12**

*Noël*

Caoua de boudin noir  
chantilly au foie gras

Bavarois de céleri,  
crème moussue à la  
fourme

Médaille de veau  
aux morilles  
Tatin d'échalotes  
endives braisées

Tarte aux poires rôties,  
crème chiboust  
à la cannelle

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU  
École Hôtelière

# Les Déjeuners

## DECEMBRE - JANVIER

**LUNDI 12/12**

*Noël*

Huîtres gratinées  
au beurre de grué  
de cacao

Foie gras en deux  
façons

Médaille de lotte à la  
vanille  
Crème butternut et  
crumble de poireaux

Le chocolat en fête

**LUNDI 12/12**

*Henu Brasserie  
au Restaurant  
Pédago*

Salade Bressane

Escalopes de volaille  
viennoise,  
Champignons  
cuits à blanc,  
Pommes dauphines

Génoise fourrée

**MERC 14/12**

*Noël*

Huître chaude

Foie gras maison  
et ses douceurs

Pavé de biche  
Garniture grand veneur

Parfait glacé  
verveine chocolat

Douceurs de Noël

**JEUDI 15/12**

*Noël*

Royale de foie gras  
maison

Salade de fèves  
et gambas

Pot au feu de la mer

Entremet croustillant  
chocolat

**MARDI 03/01**

*Dégustation*

Assiette nordique

Soupe de moules en croûte  
Magret de canard basse  
température au poivre noir  
Poêlée de choux de Bruxelles  
au lard fumé, gâteau de  
pommes Anna

Poire caramélisée, glace au  
lait d'amandes et fondant au  
chocolat

**MERC 04/01**

*Henu du jour*

Trois veloutés au choix

Tartare de saumon,  
cake au citron aneth

Jambonnette de  
pintade aux cèpes  
Fricassée de  
champignons, quinoa et  
fruits secs

Cygne  
chocolat pistache

**JEUDI 05/01**

*Henu du jour*

Petits feuilletés

Velouté de potiron au lard

Roulade de limande lardée

Riz sauvage, flan de  
butternut

Pithiviers  
chocolat fève de Tonka

**VEND 06/01**

*Retour de Fête*

Calamars à l'Andalouse

Cannelloni de tourteau,  
marinade de légumes à la  
Grecque

Tournedos de bœuf  
aux trompettes de la mort,  
Parmentier croustillant

Crêpe au chocolat,  
mousse chocolat citron vert  
soupe d'agrumes

**LUNDI 09/01**

*Entre Bresse  
et Dombes*

Mousseline de brochet  
sauce Nantua

Volaille rôtie des  
Fermes de Bresse  
façon « Georges Blanc »  
Garniture de saison  
Crêpes Vonnassienne et  
cèpes

Tartelette aux Noix

**MARDI 10/01**

*Beaux Produits*

Buchette de jambon  
cru, sauce raifort

Chartreuse de coquille  
Saint Jacques

Pavé de bar  
en crumble d'épices,  
ragoût de légumes,  
beurre de coquillages

Gâteau de semoule  
aux pralines roses,  
caramel safrané

Mandarine flambée

**MERC 11/01**

*Henu du jour*

Petit tartare de saumon

Œuf parfait, bisque de  
crustacés

Waterzoï de pintadeau et ses  
petits légumes

Mousse au chocolat crumble  
de fruits secs

**JEUDI 12/01**

*Après les fêtes*

Crème brûlée de foie gras  
bonbon céleri

Blinis de sarrasin rilette  
aux 2 saumons

Ballotine de volaille aux  
champignons  
Billes de légumes glacés

Pavlova aux agrumes

Réservation au **04 77 90 76 85**



# Les Déjeuners

RENOUVEAU

École Hôtelière

## JANVIER

**VEND 13/01**

*Saveurs de l'Instant*

Potage de potiron et  
châtaignes caramélisées

Oeuf en deux cuissons  
et fricassée de  
champignons

Sole meunière  
Carottes glacées et  
flan de bacon

Sablé breton et  
crèmeux aux agrumes

**LUNDI 16/01**

*Déjeuner Gaga*

Gâteau  
de foies de volaille  
Concassée de tomates

Epaule d'agneau rôtie  
Plat au four

Matefaim  
Confiture d'airelles  
Pâté de la batteuse aux  
pommes de la P'tite  
Mère de Pierre

**MARDI 17/01**

*Beaux Produits*

Buchette de jambon  
cru, sauce raifort  
Chartreuse de coquille  
saint Jacques

Pavé de bar  
en crumble d'épices,  
ragoût de légumes  
beurre de coquillages

Gâteau de semoule aux  
pralines roses et  
caramel safrané

Mandarine flambée

**MERC 18/01**

*Menu du Jour*

Huître et moule farcie

Blanc manger de choux  
fleurs aux écrevisses

Pavé de cabillaud rôti à  
l'Espagnole

Riz safrané au chorizo

Sablé aux agrumes

**JEUDI 19/01**

*Menu du Jour*

Bavarois  
de saumon fumé  
Bisque de crabe  
raviole de champignons

Carbonade de bœuf  
à la Flamande  
Tagliatelles fraîches,  
flan de céleri

Millefeuille  
pistache & framboise

**VEND 20/01**

*Découvertes...*

Duo Courgettes  
chèvre chaud  
Gâteau de foies  
blonds aux écrevisses  
sauce Nantua

Pavé de sandre,  
beurre moussoux,  
grenobloise à l'orange  
sanguine, choux fleurs  
fumé et coques

Fondant au chocolat,  
glace vanille salade de  
fruits exotiques

**LUNDI 23/01**

*Gourmandises*

Mille-feuille  
de pommes vertes  
Truite fumée  
et chèvre frais

Côte de veau  
sauce à la fourme  
de Montbrison  
Mini légumes

Tarte  
Bourdaloue

**MARDI 24/01**

*Voyage gustatif*

Tartare de saumon

Ravioles d'escargots au  
bouillon de poule  
crèmeux

Osso bucco de lotte aux  
petits légumes glacés  
Risotto aux artichauts

Parfait glacé  
aux noix  
et ses tuiles

**MERC 25/01**

*Surprises*

MENU ELABORE PAR  
LES ELEVES

La lotte à l'honneur

Le canard  
dans tous ses états  
Les légumes oubliés de  
saison

Agrumes et chocolat

**VEND 27/01**

*les Classiques*

Verrine d'œufs brouillés  
aux crevettes

Pavé de saumon rôti  
Lentilles vertes  
relevées au gingembre

Bavette de bœuf  
aux échalotes  
Pomme Anna

Tarte soufflée  
au fromage blanc

**LUNDI 30/01**

*Gourmandises*

Mille-feuille  
de pommes vertes  
Truite fumée  
et chèvre frais

Côte de veau sauce  
à la fourme de  
Montbrison  
Mini légumes

Tarte Bourdaloue

**MARDI 31/01**

*Voyage gustatif*

Tartare de saumon

Ravioles d'escargots au  
bouillon de poule  
crèmeux

Osso bucco de lotte aux  
petits légumes glacés  
Risotto aux artichauts

Parfait glacé  
aux noix  
et ses tuiles

Réservation au **04 77 90 76 85**



# Les Déjeuners

RENOUVEAU

École Hôtelière

## FEVRIER - MARS

**MERC 01/02**

*Menu du Jour*

Velouté d'écrevisses  
au potiron

Vol au vent Bressan

Filet de truite rose  
snacké

Flan de carottes au  
cumin, poireaux anisés

Les crêpes  
à l'honneur

**JEUDI 02/02**

*La Chandeleur*

Aumônière  
à l'époisses

Pavé de saumon à  
l'unilatérale  
Garniture  
bourguignonne,  
Pomme persillée

Poires pochées au vin et  
épices,  
glace vanille

Bugnes

**LUNDI 20/02**

*Rencontre des*

*Saveurs*

Tartine de lentilles du  
Puy en Velay

Velouté de potiron,  
chantilly au bacon et  
éclats de châtaignes

Suprême de poulet  
sauté aux olives  
Riz et carottes

Assiette gourmande  
ananas et chocolat

**LUNDI 20/02**

**LUNDI 27/02**

*Menu Brasserie  
au Restaurant  
Pédago*

Choux gourmands  
de saumon fumé

Poulet sauté chasseur et  
sa garniture de saison

Crêpes  
maison

**MARDI 21/02**

*Beaux Produits*

Parmentier de  
tourteaux

Minestrone aux moules  
et langoustines

Fricassée de pintadeau  
au morilles et vin jaune  
Gratin de blettes au  
bleu de Gex

Mille-feuille de pomme  
au caramel et glace  
pain d'épices

**MERC 22/02**

*Menu du Jour*

Samossas  
crevette ananas

Tarte fine de rouget  
beurre d'agrumes

Ballotine de volaille aux  
morilles, vitelotes et  
légumes glacés

Savarin noix de coco,  
ananas flambé, cocktail

**JEUDI 23/02**

*Menu du Jour*

Royale de potimarron  
mousse de  
champignons

Crique de pommes de  
terre et gambas

Blanquette d'agneau  
au basilic  
Petits légumes glacés

Quatre quarts  
aux pommes

**VEND 24/02**

*Autour du Monde*

Royale de St Jacques,  
infusion de trompettes  
de la mort

Brochette kefta de  
volaille laquée et panée  
au sésame, fromage  
blanc au fenouil et  
cardamome

Lotte au lard  
Risotto de quinoa  
comme une paella,  
beurre de coquillages  
au curcuma et chorizo

Crumble de spéculos  
à la mangue et sorbet

**LUNDI 27/02**

*Rencontre des  
Saveurs*

Tartine de lentilles du Puy en Velay

Velouté de potiron, chantilly au  
bacon et éclats de châtaignes

Suprême de poulet sauté aux olives  
Riz et carottes

Assiette gourmande  
ananas et chocolat

**MARDI 28/02**

*Beaux Produits*

Parmentier de tourteaux

Minestrone aux moules et langoustines

Fricassée de pintadeau  
aux morilles et vin jaune  
Gratin de blettes au bleu de Gex

Mille-feuille de pomme au caramel  
glace pain d'épices



Réservation au **04 77 90 76 85**



**RENOUVEAU**  
École Hôtelière

# Les Déjeuners

## MARS

**MERC 01/03**

*Menu du jour*

Amuse-bouche  
à base d'œuf

Poissons fumés et ses  
accompagnements

Canon d'agneau en  
croûte d'olives  
Légumes primeurs

Tartelette caramel  
fruits secs

**JEUDI 02/03**

*Menu du jour*

Aumônière à l'époisses

Pavé de saumon à  
l'unilatérale  
Garniture  
bourguignonne, Pomme  
persillée

Poires pochées au vin et  
épices, glace vanille

**VEND 03/03**

*Dégustation*

Gelée de betteraves et  
mousse de chou-fleur

Crème de champignons  
et beignets soufflés

Côte de bœuf sauce  
béarnaise  
Gratin de Pommes de  
terre et chou vert farci

Ananas caramélisé,  
glace gingembre  
et tuile orange

**LUNDI 06/03**

*Escale à Lyon*

Assiette de  
Cochonnailles de  
Gnafron

Saucisson pistaché  
Jus Coteau du Lyonnais  
Cervelle de Canuts  
Pommes Vapeur  
Côtes de bettes  
persillées

Bugnes  
Tarte aux pralines

**MARDI 07/03**

*Balade Gustative*

Croquetas de poulet

Quiche à l'échalote confite  
et au fromage de chèvre  
Chantilly de Chavignol

Côte de veau flambée  
Jus de cuisson perlé au foie gras  
Risotto Carnaroli  
aux champignons

Quatre quarts aux pommes façon  
tatin, caramel au beurre salé

**MERC 08/03**

*Menu du jour*

Huitre et moule farcie

Blanc manger de choux fleurs  
aux écrevisses

Pavé de cabillaud rôti à  
l'Espagnol

Riz safrané au chorizo

Sablé aux agrumes

**JEUDI 09/03**

*Menu du jour*

Bavarois avocats et granité

Velouté d'écrevisses au potiron  
Polenta

Jambonnette de volaille farcie  
Duxelles de champignons  
Epinards, Pommes fondantes

Mi cuit au chocolat, fèves de Tonka

**VEND 10/03**

*Rencontre des  
Saveurs*

Crevettes curry et coco

Œuf croustillant en  
meurette d'escargots

Bar en croûte de sel  
Flan de céleris,  
jus de champignons  
carottes glacées

Cœur coulant chocolat  
façon forêt noire

**MERC 15/03**

*Surprises*

MENU ELABORE PAR  
LES ELEVES

La lotte à l'honneur

Le canard  
dans tous ses états  
Les légumes oubliés de  
saison

Agrumes et chocolat

**JEUDI 16/03**

*Menu du jour*

Gougères Savoyardes

Millefeuille de légumes  
de saison vinaigrette  
de betteraves

Pavé de cabillaud au  
Chorizo,

Riz safrané, courgette  
marinée et snackée

Tarte fine aux pommes  
coulis de baies rouges

**MARDI 21/03**

*A nos Papilles*

Huître gratinée  
aux épinards

Terrine de rougets  
safranée tiède  
Mesclun et aioli

Carré d'agneau basse  
température  
Crème d'ail et ravioles  
de céleris à la fondue  
de poireaux et lard

Sablé pignons et miel

Réservation au **04 77 90 76 85**



RENOUVEAU  
École Hôtelière

# Les Déjeuners

## MARS - AVRIL

**MERC 22/03**

*Menu du jour*

Guacamole, crabe et espuma d'agrumes

Mise à l'honneur des crudités de saisons

Râble de lapin farci Polenta crémeuse et petits primeurs

Assortiment de pâtisseries au chariot

**JEUDI 23/03**

*Menu du jour*

Velouté de topinambours bonbon de foie gras

Magret de canard cuit à basse température légumes de saison

Sablé normand aux agrumes

**MERC 29/03**

*Menu du jour*

Samosas crevette ananas

Tarte fine de rouget beurre d'agrumes

Ballotine de volaille aux morilles, vitelote et légumes glacés

Savarin noix de coco, ananas flambé, cocktail pinacolada

**MERC 29/03**

*Menu Brasserie au Restaurant Pédago*

Souris d'agneau braisée

Pommes Macaire et julienne de légumes

Plateau de fromages

Sablé Breton  
Crèmeux aux agrumes

**JEUDI 30/03**

*Menu du jour*

Crème brûlée de foie gras bonbon céleri

Rillette aux 2 saumons, blinis de sarrasin

Ballottine de volaille aux champignons Billes de légumes glacés

Pavlova aux agrumes

**LUNDI 03/04**

*Menu Brasserie au Restaurant Pédago*

Entrée du jour préparée par les élèves de salle

Jambonnette de canard à l'orange Gratin Dauphinois

Tarte Bourdaloue

**MARDI 04/04**

*Voyage Voyage*

Goujonnette de poisson Sauce tartare

Gâteau de foie coulis de tomates Gnocchi de pommes de terre

Daurade grillée sauce vierge, Lasagne de courgettes et tempura de légumes

Tajine d'ananas, cigare aux amandes et fleurs d'oranger, glace vanille

**MERC 05/04**

*Menu du jour*

Gambas papillon flambées au whisky

Œufs brouillés à la crème de courgettes, coulis de poivrons tapenade

Blanc de volaille, crème de chorizo, ragoût de fèves

Gratin sabayon fruits rouges & rhubarbe tuile aux agrumes

**MERC 05/04**

*Menu Brasserie au Restaurant Pédago*

Souris d'agneau braisée Pommes Macaire et julienne de légumes Plateau de fromages Sablé Breton Crèmeux aux agrumes

**LUNDI 24/04**

*Héli-Hélo*

Tacos chou-fleur et raisins secs

Tartelette échalotes, mousse de chavignol au Sancerre

Filet de canette sauce diable Pommes boulangères

Cœur coulant chocolat façon forêt noire

**MARDI 25/04**

*Voyage Voyage*

Goujonnette de poisson Sauce tartare

Gâteau de foie coulis de tomates Gnocchi

Daurade grillée sauce vierge, Lasagne de courgettes et tempura de légumes

Tajine d'ananas, cigare aux amandes et fleurs d'oranger, glace vanille

**MERC 26/04**

*Menu du jour*

Amuse-bouche à base d'œuf

Poissons fumés et ses accompagnements

Canon d'agneau en croûte d'olives Légumes primeurs

Tartelette caramel fruits secs

**JEUDI 06/04**

*Buffet Religion et Gastronomie*

MENU DEVOILE SUR

[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)

EN JANVIER 2023

BOISSONS COMPRISES

Réservation au **04 77 90 76 85**

**JEUDI 27/04**

*Menu du jour*

Velouté de  
topinambours  
bonbon de foie gras

Magret de canard  
cuit à basse  
température  
légumes de saison

Sablé normand  
aux agrumes

**VEND 28/04**

*Beaux Produits*

Escalope de foie gras,  
pain perdu,  
sauce à la Clairette de  
Die

Poireaux tendres en  
vinaigrette de truffe,  
copeaux de parmesan

Souris d'agneau braisée  
Fèves aux poisvrons  
gnocchi

Timbale  
fruits rouges ananas  
Glace Grand Marnier

**MARDI 02/05**

*Saveurs*

Palourde  
en gelée de curcuma  
Tartelette aux brocolis,  
noix et chèvre  
mesclun

dentelles de parmesan  
Côtes de bœuf grillée  
sauce Béarnaise  
Pommes Pont Neuf  
Flan carottes cumin

Brownie noix de pécan  
Romias  
ganache mi amère

**MERC 03/05**

*Menu du jour*

Macaron au foie gras,  
oignons et raisins

Les asperges sont  
arrivées...

Navarin primeur  
au Raz el hanout  
Semoule  
aux épices douces

Entremet Fraisier

**JEUDI 04/05**

*Menu du jour*

Croquette de chèvre  
et tomate marinée

Feuilleté d'asperge  
sauce mousseline

Filet de sole Meunière  
Garniture printanière

Gratin de fraise  
à la Rhubarbe

**VEND 05/05**

*Les Classiques*

Goujonnettes de volaille  
sésame et cacahuètes

Coussinet de PDT au  
saumon fumé,  
crème aigrelette

Magret de canard au  
miel et citron et ses  
garnitures

Clafoutis cerises,  
glace pistache et cerises  
au vin rouge

**JEUDI 11/05**

*Menu du jour*

Crème de courgettes à  
la mousse de chavignol

Œuf parfait, velouté  
d'écrevisses  
Chips au Beaufort

Canon d'agneau en  
croûte de noisettes  
Légumes printaniers

Fraisier

**LUNDI 15/05**

*L'été Arrive*

Melon à l'Italienne

Escalope de saumon  
à l'oseille

Carré d'agneau rôti  
Tomate provençale  
Pommes sautées à cru

Fraises Melba

Petits fours

**LUNDI 22/05**

*Escapade en  
Drôme Ardèche*

Salade composée,  
caillette, Picodon  
châtaignes

Ravioles de Pont en  
Royan à la crème

Pintade de la Drôme  
rôtie

Criques Ardéchoises

Nougat Montilien glacé  
Fondant aux marrons

**MARDI 23/05**

*Senteurs du Sud*

Fantaisie de thon  
au jus de volaille

Pressé tiède de crottin  
de chèvre, tomates  
confites et aubergines  
frites, coulis de  
poivrons doux

Carré de porc poêlé,  
garniture printanière

Charlotte aux fraises,  
écume au basilic  
caramel de balsamique

**MERC 24/05**

*Menu du jour*

Guacamole, crabe et  
espuma d'agrumes

Mise à l'honneur des  
crudités de saison

Râble de lapin farci  
Polenta crémeuse et  
petits primeurs

Assortiment de  
pâtisseries au chariot

**JEUDI 25/05**

*Buffet Religion  
et Gastronomie*

MENU DEVOILE SUR

[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)

EN JANVIER 2023

BOISSONS COMPRISES

Réservation au **04 77 90 76 85**

**VEND 26/05**

*Evasion*

Croquette de chèvre,  
tomate marinée à la  
coriandre fraîche

Grecque de fenouil au  
safran, flan d'asperges  
et jus d'écrevisses  
mousseux

Filet d'agneau rôti, jus  
au cumin et citron  
Garniture de légumes  
de saison

Carrot cake  
cassis-fraise  
comme à Londres

**MARDI 30/05**

*Bon Appétit*

Petit carpaccio  
de cabillaud

Œuf poché sur polenta  
sauce au poivre de  
Sichuan

Sole meunière  
Bouquetière de légumes

Couronne chocolat  
nougatine au ragout  
de fruits rouges

**MERC 31/05**

*Menu des  
élèves*

**A PARTIR  
DES PRODUITS  
DE SAISON  
DEVOILE SUR**

[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)

EN JANVIER 2023

**JEUDI 01/06**

*Menu du jour*

Gaspacho andalou

Œuf mollet et brunoise  
de légumes aux épices

Ballotine de saumon  
Mousseline de légumes  
primeurs

Tarte sablée  
framboise et chocolat

**VEND 02/06**

*On dirait le Sud*

Légumes à l'espagnole,  
brochette de moules et  
chorizo

Œufs pochés en  
meurette, dariole de  
ratatouille

Pintade rôtie aux épices  
caramélisées, artichaut  
à la barigoule

Entremet  
passion chocolat,  
banane flambée,  
sorbet citron basilic  
coulis de vanille

**LUNDI 05/06**

*Menu des  
élèves*

**A PARTIR  
DES PRODUITS  
DE SAISON  
DEVOILE SUR**

[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)

EN MARS 2023

**LUNDI 05/06**

*Menu Brasserie  
au Restaurant  
Pédago*

Quiche lorraine  
Volaille pochée  
sauce suprême  
riz créole  
Dessert  
des élèves de service

**MARDI 06/06**

*Bon Appétit*

Petit carpaccio  
de cabillaud

Œuf poché sur polenta  
sauce au poivre de  
Sichuan

Sole meunière  
Bouquetière de légumes

Couronne chocolat  
nougatine au ragout  
de fruits rouges

**JEUDI 07/06**

*Menu du jour*

Gambas papillon  
flambée au whisky

Œufs brouillés à la  
crème de courgettes,  
coulis de poivrons et  
tapenade

Blanc de volaille,  
crème de chorizo,  
ragout de fèves

Gratin sabayon de  
fruits rouges et  
rhubarbe,  
tuile aux agrumes





# Les Dinners

RENOUVEAU  
École Hôtelière

## SEPTEMBRE - OCTOBRE

**LUNDI 12/09**

*Henu Fraicheur*

Concombre, aneth et pastèque

Haricots verts et nectarine

Aïoli allégé

Pré dessert de petits pois et amandes

Au tour de la Prune et de la Pistache

**Mardi 13/09**

*Soirée dînatoire, « Mets et Cocktails »*

*Les classiques du carnet contemporain des cocktails*

Feuilleté saumon champignons

Mini quiche fruits de mer

Blinis guacamole

Courgette farcie bœuf carotte

Buns au fromage

Pain cacao noisette

Tartelette chocolat blanc et figues

Choux banane vanille

Tartelette amandine myrtilles

Tatin briochée pommes poires

*Entre Amis, en famille, pour la rentrée. - Boissons comprises*

**MERC 21/09**

*Automne Léger*

Velouté aux cèpes façon « capuccino »

Daurade cuite sur litière de tomates  
Riz basmati, caviar d'aubergines

Papillote de fruits à la cannelle

**MERCREDI 28/09**

*Retour de Vacances*

Profiterole d'escargots au jus de persil

Sablé parmesan, œuf poché, champignons à la grecque sauce moussueuse aux épices

Côtes d'agneau panées à la Milanaise

Pommes Macaire à l'estragon

Compotée de fenouil

Mille-feuille aux framboises, crème pistache, glace vanille

**JEUDI 29/09**

*Dernière lueur estivale*

Gaspacho glacé, madeleine de tomates confites

Filets de rouget au fenouil fumet corsé

Poulet fermier en cocotte  
Fine ratatouille, pommes fondantes

Tartelette chocolat et framboises  
Sorbet framboises estragon

**MERC 05/10**

*Délice des Saveurs*

Velouté de potimarron, mousse de munster, chips de lard

Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons

Filet de sole meunière  
Pommes à l'anglaise

Nougat glacé

**JEUDI 06/10**

*Balade Automnale*

Profiteroles d'escargots au jus de persil

Bar en coque de sel

Flan de céleri

jus moussueux de champignons

Râble de lapin farci aux pommes et noisettes

Purée de carottes au cumin

Meringue vaporeuse, poire rôtie, sorbet roquette coulis

**MERC 12/10**

*A nos Papilles*

Crème de cèpes aux châtaignes  
Bonbon de foie gras

Cabillaud poché  
Risotto d'herbes bouillon vert

Veau marengo  
Garniture de légumes

Cake au citron caramélisé  
Compote de griottes au serpolet  
Glace pistache

**JEUDI 13/10**

*En haute Mer*

Hûître 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

Réservation au **04 77 90 76 85**



# Les Diners

RENOUVEAU  
École Hôtelière

## OCTOBRE

### LUNDI 17/10

*Menu Dégustation, en 10 services*

« Croque et croustille »

Cromesquis d'escargot  
Sablé olives parmesan

Salade croquante aux saveurs thaï  
Ecrevisses et anguille fumée en millefeuilles pain d'épices

Saint Jacques cacahuètes et légumes oubliés  
Canette rôtie en croûte de sésame réduction de Porto

Brousse du Rove au miel de fleurs

L' incontournable millefeuille vanille  
Pavlova passion

Tartelette à la praline

### MARDI 18/10

*Soirée dînatoire, Mets et Cocktails*

« Les Caraïbes »

Beignet de morue  
Crevette salsa

Bisque de langoustines à la courge

Raviolis de poulet sauce à l'orange épicée

Queue de bœuf purée de christophines  
Salade fruits exotiques sirop d'agrumes chaud

Flan au café « blue mountain »

Fondant chocolat

Sorbet pamplemousse et angostura

Tatin mangue vanille

*Boissons comprises pour chaque plats*

### MERC 19/10

*Beaux produits*

Consommé de crabe  
au safran

Encornet farci  
Salsifis au sésame

Cuisse de pintade  
Braisée de pleurotes  
Purée de topinambours

Petits choux  
amandes crème pralinée  
Sorbet  
pommes caramélisées  
au vinaigre de cidre

**Ecole Hôtelière  
Renouveau  
propose des**

**Chèques  
Cadeaux**



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

Renseignements  
au 04 77 90 76 85

### JEUDI 20/10

*Légumes oubliés, légumineuses et céréales*

*- Menu à choix -*

Taboulé de quinoa et guacamole

Crème de panais croquant au sarrasin frit  
ou

Tartelette de légumes oubliés en salade vinaigrette  
de colza grillée

Sole meunière, ragoût de coco de Paimpol  
ou

Filet de canette, compotée de fenouils maïs grillés

Boisson gourmande, entremet de lentilles et  
topinambours, glace verveine

ou

Crêpe « Suzette », sorbet potimarron agrumes

### MERC 09/11

*Menu du Dîner*

Quiche  
saumon et fruits de mer  
sur mesclun

Fricassée de volaille  
Riz pilaf

Salade de fruits,  
sirop aux épices

### VEND 18/11

*En Beaujolais*

Croquette de Saint  
Marcellin

Mousseline de  
grenouilles et beurre de  
ciboulette

Fricassée de volaille au  
vinaigre

Légumes du moment

Moelleux aux pralines,  
gelée de cassis et poire





# Les Diners

RENOUVEAU  
École Hôtelière

## NOVEMBRE - DECEMBRE

**LUNDI 21/11**

Menu

Dégustation,  
« Un plat  
Une Couleur »  
Amuses bouches

Orange (La Carotte)

Rouge (La Betterave)

Entrées

Vert (Le Brocolis)

Violet (Le Choux rouge)

Plats

Blanc (Le Cabillaud)

Noir (Le Boudin)

Fromage

Bleu (Le Gouda lavande)

Desserts

Jaune (Les Fruits exotiques)

« Arc en ciel »

Mignardise

Rose (La Praline)

**MARDI 22/11**

Traditions

Gourmandes

Verrine avocats crabe

Vol au vent  
aux St Jacques et cèpes

Magret de canard  
au miel  
Poire rôtie  
pommes Anna

Coeur coulant au  
chocolat, glace fève de  
Tonka

(Boissons comprises)

**MERC 23/11**

Menu Vegan

Jeunes pousses en  
vinaigrette au thé

matcha

Curry thaï

Nouilles de riz

Gourmandises

végan

**JEUDI 24/11**

Exotique...

Crème de crustacés  
au lait de coco,  
croustillant de gambas

Foie gras  
à basse température,  
anguille fumée,  
chutney de fruits

Filet de Saint-pierre  
Purée de topinambours  
à la vanille,  
girolles et jus tranché

Biscuit moelleux aux  
noix de pécan, banane  
flambée et glace Baileys

**VEND 25/11**

L'Automne

Mousse de foie  
à la Lyonnaise

Crème de cèpes  
au cerfeuil,  
poivre grillé et ravioles

Rouelle de cabillaud  
aux épices  
et beurre d'agrumes  
Endives braisées à  
l'orange

Banane caramélisée,  
mousse chocolat blanc  
et milk-shake

**MERC 30/11**

Balade du Gout

Huître chaude, fèves,  
chorizo et safran

St Jacques au lard jus  
de viande  
Purée de potiron

Jambonnette de canard  
à l'orange  
Pommes darphin  
Endive braisée

Tartelette chocobanane  
Sorbet citron gingembre

L'École Hôtelière  
Renouveau propose  
des

Chèques  
Cadeaux



Pour les fêtes,  
offrez un repas  
au restaurant

Renseignements au  
04 77 90 76 85

**JEUDI 01/12**

Un air d'Asie

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

Yakitori de volaille  
Tataki de bœuf  
Dorade vapeur  
Nouilles légumes sautés

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

**VEND 02/12**

Beaux produits

Caoua de boudin noir et  
chantilly au foie gras

Bavarois de céleri,  
crème moussueuse  
à la fourme

Médaille de veau aux  
morilles  
Tatin d'échalotes et  
endives braisées

Tarte aux poires rôties,  
chiboust à la cannelle

**LUNDI 05/12**

L'eau à la Bouche

Tarte fine  
et crème de truffes  
Royale de champignons  
émulsion de morilles

Carré d'agneau en  
croûte, pesto de  
roquette  
Pommes croquettes et  
carottes glacées  
au miel de châtaigniers

Cœur de poire rôtie à  
la fève de Tonka  
caramel beurre salé

**MARDI 06/12**

Menu du Diner

Velouté Dubarry

Bouchée à la reine

Truite au riesling  
Garniture de saison

Île flottante

Réservation au **04 77 90 76 85**



# Les Diners

RENOUVEAU  
École Hôtelière

## NOVEMBRE - DECEMBRE

**MERC 07/12**

En attendant  
les Fêtes

Crème de potiron et  
châtaignes caramélisées

Carpaccio de Saint  
Jacques et saumon

Pavé de Cerf sauce  
Bordelaise

Purée de topinambours

Choux praliné,  
glace vanille

**JEUDI 08/12**

Brasserie

Alsacienne

Salade de lentilles et  
cervelas, coleslaw,  
flammenküche

Baeckeoffe

Streussel, tarte fromage  
blanc et sorbet  
mirabelles

**VEND 09/12**

Bientôt les  
Fêtes

Œuf au pistou d'aneth,  
prosciutto sur baguette  
Effeillé de morue  
fraîche en bouillabaisse

Caillette de lapin au  
foie gras  
Gratin de champignons  
et petits légumes

Pommes de Pélussin  
sautées au romarin,  
biscuit léger à la  
semoule et sorbet cacao

**LUNDI 12/12**

Racines et  
Tubercules

Topinambours  
croustillants aux  
noisettes, jus d'herbes

Céleri rave  
en croûte de sel  
et graines sauvages  
Saint Jacques,  
courge rôtie

Crèmeux  
poire gingembre

L'École Hôtelière  
Renouveau  
propose des

Chèques  
Cadeaux 

Pour les fêtes,  
offrez un repas  
au restaurant

Renseignements au  
04 77 90 76 85



**MARDI 13/12**

Noël

Coquillage  
chaud en sabayon

Foie gras poêlé,  
chutney de figues,  
pain d'épices

Filet de canard à  
l'orange et gingembre  
Marrons confits  
et duo de pommes

Moelleux au chocolat,  
coulis de châtaignes et  
agrumes confits

**MERC 14/12**

Noël

Royale de St Jacques  
aux trompettes  
de la mort

Escalope de foie gras,  
crosnes et maïs frit

Lotte et ris de veau à  
l'orange et épices  
Légumes en fête

Entremet chocolat café  
Glace lait de chèvre

**JEUDI 15/12**

Noël

Huître en gelée de yuzu,  
sablé aux olives  
oignons frits

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

Volaille de Bresse  
pochée  
Gaufre  
de pommes de terre,  
petits légumes

Biscuit  
de patates douces,  
crèmeux Namélaka,  
glace chartreuse,  
banane séchée

Réservation au **04 77 90 76 85**



# Les Diners

RENOUVEAU  
École Hôtelière

## JANVIER

### MARDI 03/01

*Soirée dînatoire, Mets et Cocktails*

*« Le Temps de la Prohibition »*

Sandwichs club

Canapé roulé de jambon

Canapé concombres et crabe

Potage « Billy B »

Tombée d'épinards aux œufs

Savarin chantilly

Œufs au lait à la fleur d'oranger

Bibesco

Pomme masquée

Poire belle Hélène

*Boissons comprises pour chaque plats*

### MERC 04/01

*Retour de  
Vacances*

Choux  
à la rilette de saumon

Œuf en deux cuissons  
Fricassée de  
champignons

Lotte à l'américaine  
Riz aux petits légumes

Sablé Breton  
crémeux aux agrumes  
sauce caramel

### VEND 06/01

*Saveurs de  
l'Instant*

Potage de potiron et  
châtaignes caramélisées

Œuf en deux cuissons  
et fricassée de  
champignons

Sole meunière  
Carottes glacées  
flan de bacon

Sablé breton  
crémeux aux agrumes

### MERC 11/01

*Délicatesse*

Tartare de dorade,  
céleri rémoulade

Bouillon de poule  
aux herbes  
Tartine feuilletée

Parmentier  
de joue de bœuf  
à l'huile de truffes  
Garniture de saison

Savarin chantilly  
Salade de fruits  
exotiques

### VEND 13/01

*Retour de  
Fêtes*

Calamars à l'Andalouse

Cannelloni de tourteau,  
marinade de légumes à  
la Grecque

Tournedos aux  
trompettes de la mort,  
Parmentier croustillant

Crêpe au chocolat,  
mousse  
chocolat citron vert  
soupe d'agrumes

### LUNDI 16/01

*Retour de  
Fêtes en  
Légèreté*

Mille-feuille de tourteau  
mayonnaise allégée

Pavé de turbot en  
écailles de courgettes

Panais rôti  
Jus réduit de  
coquillages

Ile flottante  
au coulis de cassis

### MERC 18/01

*Les Classiques*

Œuf cocotte  
à la crème de cèpes

Soupe de poissons  
de roche  
et ses garnitures

Filet mignon de porc  
Endive braisée,  
pommes darphin

Savarin exotique



Réservation au **04 77 90 76 85**



# Les Diners

RENOUVEAU  
École Hôtelière

## JANVIER - FEVRIER

**VEND 20/01**

*Les Classiques*

Verrine  
d'œufs brouillés  
aux crevettes

Pavé de saumon rôti  
Lentilles vertes  
relevées au gingembre

Bavette de bœuf  
aux échalotes  
Pomme Anna

Tarte soufflée  
au fromage blanc

**VEND 27/01**

*Découvertes...*

Courgettes  
et chèvre chaud

Gâteau de foies  
blonds aux écrevisses  
sauce Nantua

Pavé de sandre,  
beurre moussoux,  
grenobloise à l'orange  
sanguine, choux fleurs  
fumé et coques

Fondant au chocolat,  
glace vanille et salade  
de fruits exotiques

**LUNDI 30/01**

*Menu Dégustation, en 10 services  
« En pleine Nature »*

Chips de poire et crème de roquefort  
Sablé breton houmous

Chou-fleur en tartare, pignon de pin et huile de lin  
Carpaccio de betteraves au vieux comté

La carotte dans tous ses états  
Risotto de quinoa et champignons

Tofu poêlé

Poires rôties aux amandes, caramel au beurre vanillé  
Tarte tatin Rapadura, sauce au cidre

Guimauve vanille/coco

**LUNDI 20/02**

*Les Epices*

Menu disponible sur  
[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)

En Janvier 2023

**MARDI 21/02**

*Repas*

*Locavore*

Cinq plats issus de  
produits locaux,  
boissons comprises

Menu réalisé par les  
élèves disponible sur  
[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)

en décembre 2022

**MERC 22/02**

*Découverte des*

*Algues*

Soupe miso

Spirale de sole et  
saumon aux algues  
Salicornes et salade  
wakamé

Noisettes d'agneau  
au nori  
Polenta, jus à l'estragon  
Douceur chocolatée au  
caviar de griottes

**JEUDI 23/02**

*Nature et  
Légèreté*

*Menu à choix*

Poireau brûlé et  
mayonnaise légère

Minestrone de  
langoustines

ou

Entremet moussoux de  
céleri

Légumes croquants,  
sabayon de truffes

Cabillaud vapeur au thé  
d'herbes

Purée de pommes de  
terre acidulée

ou

Pot au feu de légumes

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

ou

Cake lupin crème  
zéphyr au café façon  
cappuccino

**VEND 24/02**

*Dégustation*

Gelée de betteraves et  
mousse de chou-fleur  
Crème de champignons  
et beignets soufflés

Côte de bœuf  
sauce béarnaise  
Gratin de Pommes de  
terre et chou vert farci

Ananas caramélisé,  
glace gingembre  
tuilé orange

**LUNDI 27/02**

*Menu du Diner*

Radis noir et saumon  
fumé façon makis

Panna cotta de  
potimarron  
écume de châtaignes

Cabillaud en papillote  
Carottes et passion

Sablés  
aux épices et chocolat  
Banane caramélisée

**MARDI 28/02**

*Menu Revisite*

Tartiflette déstructurée

Bouillon de bœuf façon  
pot au feu

Raviole ouverte façon  
Bouillabaisse

Mont blanc revisité

Réservation au **04 77 90 76 85**



# Les Diners

RENOUVEAU  
École Hôtelière

## MARS

### MERC 01/03

*Beaux Produits*

Thon mariné  
gingembre citronnelle

Raviole d'écrevisses  
à l'ail des ours

Filet de bœuf en croûte  
Légumes du moment

Fondant caramel  
Tatin de poires  
Glace fromage blanc

### VEND 03/03

*Autour du  
Honde*

Royale de St Jacques,  
infusion de trompettes  
de la mort

Brochette kefta de  
volaille laquée et panée  
au sésame, fromage  
blanc au fenouil et  
cardamome

Lotte au lard  
Risotto de quinoa  
comme une paella,  
beurre de coquillages  
au curcuma et chorizo

Crumble de spéculos  
à la mangue  
sorbet ananas

### LUNDI 06/03

*Greenstronomique*

Lait de céleri,  
pain gressin au céleri.

Œuf de potiron,  
lait de soja fumé,  
mouillettes de focaccia

Turbot  
haricots coco

Betteraves et café en  
pré-dessert

Fruits frais  
riz soufflé

Un Chef... à Confirmer...

### MARDI 07/03

*Soirée dînatoire,  
Plats et Cocktails  
« L'Est en folie »*

Pirojkis

Boeuf stroganoff

Salade russe

Hutspot

Snert

Russe

Koulitch

Vatrouchka

Crêpe soufflée

Pain d'épices

*Boissons comprises  
pour chaque plats*

### MERCREDI 08/03

*Tout en Simplicité*

Tartare au saumon

Salade de pommes de terre aux herbes et pignons

Côte de veau poêlée, garniture du moment

Tartelette choco-banane, glace noix de coco



### JEUDI 09/03

*- Soirée Roadster -*

Brouillade d'oeufs aux morilles, rissolé au salers, chair de tourteau et quinoa

Ombre chevalier rôti, blettes, noix et poires, bisque crémeuse à l'estragon

Filet de veau

Purée de panais, betteraves et navets boule d'or, jus corsé

Terrine de fourme aux pistaches, poudre de pain toastée et gelée au thé

Cappuccino mangue-coco, émulsion passion, biscuit de patate douce

Oranges, marrons et un peu de chocolat

### VEND 10/03

*Saveurs*

*du moment*

Artichaut en velouté,  
écume aux lardons

Pavé de saumon vapeur  
carottes multicolores et  
purée de carottes au cumin

Pastilla d'agneau  
au foie gras,  
boulgour au safran légumes  
du moment

Assiette gourmande

Réservation au **04 77 90 76 85**

<p><b>LUNDI 13/03</b></p> <p><i>Hommage à Michel Guérard</i></p> <p>Soupe froide de tomates fraîches au pistou</p> <p>Grand pot au feu de la mer aux légumes nouveaux</p> <p>Ananas glacé aux fraises</p>	<p><b>MERC 15/03</b></p> <p><i>Beaux Produits</i></p> <p>Crème brûlée de foie gras Bonbon de céleri</p> <p>Pavé de sandre à la vinaigrette tiède</p> <p>Bœuf à la moutarde de Meaux Jeune poireau Frite de cantal</p> <p>Biscuit moelleux noix de pécan Glace Bailey's</p>	<p><b>JEUDI 16/03</b></p> <p><i>Cocktail Dinatoire</i></p> <p>Réalisé par les élèves</p> <p>Disponible sur <a href="http://www.lerenouveau.org">www.lerenouveau.org</a></p> <p>en Janvier 2023</p>	<p><b>VEND 17/03</b></p> <p><i>Saveurs</i></p> <p>Crevettes curry et coco</p> <p>Œuf croustillant en meurette d'escargots</p> <p>Bar en croûte de sel Flan de céleris, jus mousseux de champignons et carottes glacées</p> <p>Cœur coulant chocolat façon forêt noire</p>
<p><b>MERC 22/03</b></p> <p><i>Bientôt le Printemps</i></p> <p>Consommé printanier</p> <p>Tartare de thon A la Thai</p> <p>Carré d'agneau persillé Jardinière de légumes</p> <p>Moelleux chocolat Glace Bailey's noisette</p>	<p><b>JEUDI 23/03</b></p> <p><i>Les Elèves Invitent un Chef et un Maître d'hôtel</i></p> <p>Menu réalisé par les élèves, en collaboration avec les professionnels invités</p> <p>Disponible sur <a href="http://www.lerenouveau.org">www.lerenouveau.org</a></p> <p>En Janvier 2023</p>	<p><b>VEND 24/03</b></p> <p><i>A nos Papilles</i></p> <p>Mini chou à la confiture d'oignons, magret fumé et chantilly au curry</p> <p>Ravioli aux champignons bouillon d'ail doux</p> <p>Pavé de bœuf sauté en aigre doux Pommes darphin et légumes printaniers</p> <p>Maki d'ananas au caramel, biscuit épicé sorbet ananas</p>	<p><b>LUNDI 27/03</b></p> <p><i>Menu Dégustation « Laissez-Vous Surprendre... »</i></p> <p>Huitres / réglisse Roquefort / avocats</p> <p>Tomates / verveine Panais / chocolat Dulcey</p>
<p><b>MERC 29/03</b></p> <p><i>Vent de Folies</i></p> <p>Bavarois de saumon fumé Mousse de concombres, croquant à l'aneth</p> <p>Pressé de tomates au chèvre frais poivrons confits</p> <p>Aiguillette de bœuf braisé Garniture printanière</p> <p>Crumble de spéculoos à la rhubarbe Sorbet fraise</p>	<p><b>VEND 31/03</b></p> <p><i>Le Printemps</i></p> <p>Champignons en beignets</p> <p>Minestrone glacée, grattons de lard, brandade d'anchois rougets</p> <p>Saltimbocca Bayaldis de légumes</p> <p>Mousse tutti-frutti aux fruits de la passion Sorbet framboise</p>	<p><b>LUNDI 03/04</b></p> <p><i>Menu Spécial Anciens Elèves</i></p> <p>Buffet Cocktail Dinatoire</p> <p>Réservé aux anciens élèves du Renouveau</p> <p>Menu élaboré par les élèves Disponible en janvier 2023 <a href="http://www.lerenouveau.org">www.lerenouveau.org</a></p>	<p>Homard / salsifis / échalotes / cacao</p> <p>Poulet / fèves de tonka / pomme de terre / vanille</p> <p>Comté / moutarde</p> <p>Topinambours / café Chocolat / poivre de Sichuan</p> <p>Potimarron / noisettes</p>

**MERC 05/04**

*Menu Final*  
*BTs 1*

Menu élaboré par les  
 élèves

Disponible sur  
[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)  
 en Janvier 2023

**MARDI 25/04**

*Repas Concept*

« LE PRINTEMPS »  
 Menu élaboré par les  
 élèves

Disponible sur  
[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)  
 en Février 2023

**BOISSONS COMPRISES**

**MERC 26/04**

*Senteurs D'Été*

Gaspacho de  
 concombres betteraves,  
 huile 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,  
 caramel balsamique

**VEND 28/04**

*Les Classiques*

Goujonnettes de volaille  
 sésame et cacahuètes  
 Coussinet de pommes  
 de terre au saumon  
 fumé, crème aigrelette  
 Magret de canard  
 au miel et citron  
 et ses garnitures  
 Clafoutis cerises,  
 glace pistache cerises  
 au vin rouge

**MARDI 02/05**

*Soirée Cocktail*  
*dinatoire*  
 « Création et  
 Découverte »

Paris-Brest chèvre pesto  
 Cracker truite en gravelax  
 Saint Jacques  
 crème de safran  
 Croustade d'aubergines  
 magret fumé

Mille-feuille  
 framboises estragon

Macaron chocolat Tonka

Sablé Breton rhubarbe  
 romarin

Soupe fraises concombres  
*Boissons comprises*

**VEND 05/05**

*Beaux Produits*

Escalope de foie gras,  
 pain perdu,  
 sauce à la Clairette de Die

Poireaux tendres  
 en vinaigrette de truffe,  
 copeaux de parmesan

Souris d'agneau braisée  
 Fèves aux poivrons et gnocchi  
 de pommes de terre

Timbale fruits rouges ananas  
 Glace Grand-Marnier et  
 chocolat blanc

**MERC 10/05**

*Menu Final*  
*H A N*

Menu élaboré par les  
 élèves

Disponible sur  
[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)

en Mars 2023

**LUNDI 15/05**

*Menu Final*  
*H C C A*

Menu élaboré par les  
 élèves

Disponible sur  
[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)

en Mars 2023

**LUNDI 22/05**

*Classique or*  
*not Classique...*

Asperges vertes,  
 pistaches et pomelo  
 Artichaut barigoule et  
 huître

Blanc de volaille  
 en croûte  
 Transition patate

Douce coco  
 en pré-dessert

Dans l'esprit d'une  
 omelette norvégienne

**VEND 26/05**

*Cap au Sud*  
 Noix de St Jacques  
 sous une croûte  
 au saumon fumé,  
 beurre de Chardonnay

Terrine  
 d'aubergines et tomates  
 au Picodon de la Drôme

Sauté de veau aux  
 asperges, Risotto aux  
 champignons

Saint Honoré aux  
 framboises

**VEND 02/06**

*Virée Méridionale*

Crème de courgettes à  
 la mousse de fourme

Mousseline  
 de St Jacques  
 sauce vin blanc

Filet de lapin  
 au miel et noisettes  
 Gnocchi de semoule et  
 spaghetti de légumes

Tarte fine au chocolat  
 et framboises

**MERC 17/05**

*Sans Gluten*

Menu élaboré  
 par les élèves  
 Disponible  
 en Mars 2023

# Les Formations

RENOUVEAU  
École Hôtelière

## Proposées

### Collège

- 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers (stages en entreprises, découvertes professionnelles)

### Lycée Technologique et Professionnel

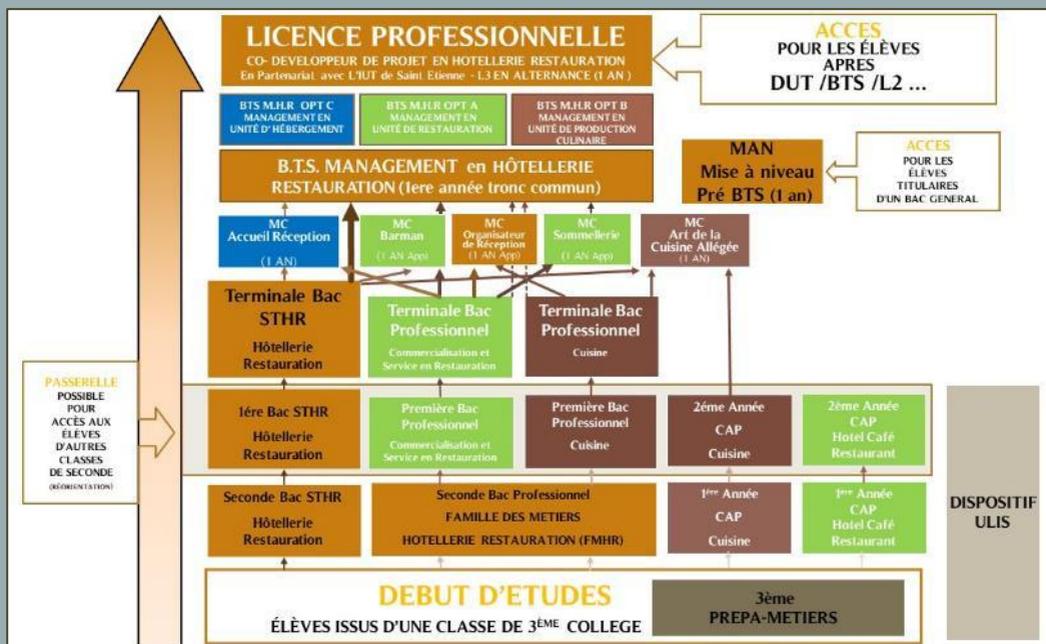
- CAP Cuisine  
En 2 ans ou en 1 an (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- CAP Commercialisation et Service en Hôtel, Café, Restaurant  
En 2 ans ou en 1 an (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- Baccalauréat Professionnel Cuisine  
En 3 ans (par Voie Scolaire ou en Apprentissage)
- Baccalauréat 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)
- **NOUVEAUTÉ** Mention Complémentaire ORGANISATEUR DE RECEPTION  
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<sup>ème</sup> 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



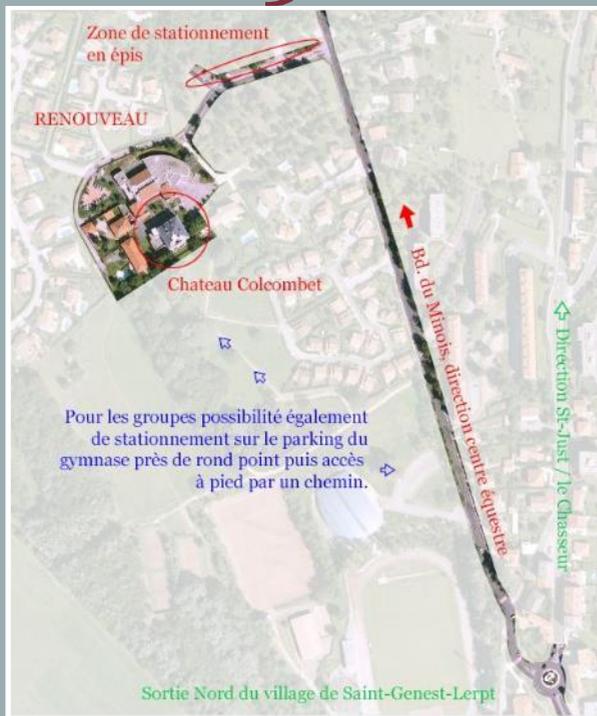
Pour plus d'informations sur les formations proposées  
Consultez notre site [www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)

*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](http://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



@LyceeRenouveau



« Lycée Hôtelière Privé le Renouveau »

Repas à thème, Soirée, Actu...

[www.lerenouveau.org](http://www.lerenouveau.org)  
[contact@lerenouveau.org](mailto:contact@lerenouveau.org)

Ecole Hôtelière "Renouveau"

Allée Colcombet

42530 Saint-Genest-Lerpt

Renseignements et Réservations

04 77 90 76 85



Flashez-moi !

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