

Paprika
RESTAURANT D'APPLICATION

Sésame
RESTAURANT D'INITIATION



Menus

DU MARDI 03 FÉVRIER
AU VENDREDI 07 MARS 2025

BELLIARD

LYCÉE DES MÉTIERS
DE LA GASTRONOMIE DURABLE
PARIS 18^e



HORAIRES

DÉJEUNER

du mardi au vendredi

Accueil 12h00-12h15 au plus tard

Menu tout compris

(prix selon le menu du jour)

1 Apéritif,

Entrée, Plat, Dessert, Café

-

Vin en supplément (de 1,50€ à 6€)

Verre 12cl , Quart 25cl, Carafe 50 cl

DÎNER

le mardi et le jeudi

Accueil 19h00-19h15 au plus tard

Menu hors boissons

Entrée, Plat

Plateau de fromages

Dessert

Nous vous rappelons que les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages de nos fournisseurs partenaires.

RÉSERVATION

Vous pouvez réserver votre table :

en ligne sur notre site internet via l'application ZenChef
(choisir Paprika ou Sésame puis la date et le nombre de couverts)

par téléphone au 01 40 25 93 71 auprès de Mme Raymond
du lundi au vendredi de 8h à 17h.

BIENVEILLANCE

Notre première vocation est de former nos jeunes à un métier et de les préparer à un diplôme.

Nous comptons sur votre aide et votre indulgence.

Merci pour eux !



Paprika

Sésame

Mardi
04/02

Midi

Bruschetta à la piperade,
chiffonnade de jambon cru
Merlan à l'anglaise, pommes à la vapeur 
Ananas flambés et sa glace **18€**

Belle de Morteau en brioche
Truite meunière, pommes à la vapeur 
feuilles d'épinards ktipiti*
Carpaccio d'ananas **18€**

Soir

Entrée du jour

Darne de saumon grillé, sauce béarnaise et lasagnes de légumes 

Assortiment de fromages affinés

Les Crêpes soufflées au chocolat de notre brigade Desserts de Restaurant
ou Le Chariot de desserts Belliard **25€**

Mercredi
05/02

Midi

Tataki de thon rouge 
Blanquette de veau aux morilles,
riz basmati à la créole
Ananas flambés et glace coco **20€**

MENU THAILANDAIS

Bouchées thaïes au crabe 
Nouilles sautées au poulet et au gingembre
Raum Mit** **18€**

Jeudi
06/02

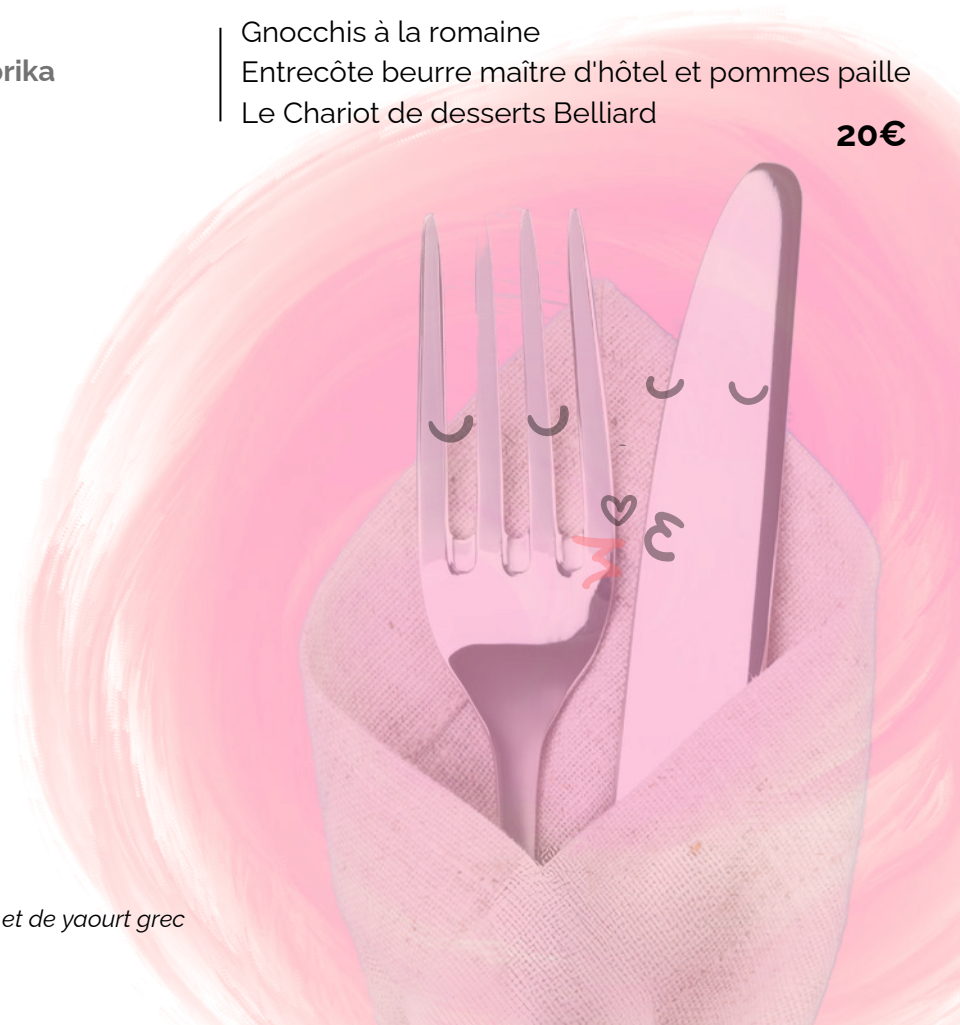
Midi

Restaurant Paprika
fermé

Gnocchis à la romaine
Entrecôte beurre maître d'hôtel et pommes paille
Le Chariot de desserts Belliard **20€**

*spécialité grecque à base de feta, de poivrons marinés et de yaourt grec

**salade de fruits au lait de coco



Paprika

Sésame

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

Mardi 11/02	Midi	Légumineuses du monde en trilogie Ragout de bacalao, pois chiches et épinards Tacos aux lentilles et à la noix de coco Le Chariot de desserts Belliard	Belle de Morteau en brioche Truite meunière, pommes à la vapeur feuilles d'épinards ktipiti* Carpaccio d'ananas	 18€	18€
------------------------------	-------------	---	--	---	------------

Soir	Entrée du jour Fricassée de volaille aux champignons et riz pilaf Plateau de fromages affinés Le Chariot de desserts Belliard	25€
-------------	--	------------

Mercredi 12/02	Midi	Tourte forestière et son mesclun Duo de cabillaud et morue,  purée de pommes de terre à l'huile d'olive Pavlova des amoureux	20€	MENU RETOUR DES INDES Samoussa au bœuf et aux petits légumes Biryani de poulet, riz indien aux légumes Ananas rôti à la vanille	20€
---------------------------------	-------------	--	------------	---	------------

Jeudi 13/02	Midi	Restaurant Paprika fermé	Ficelle picarde Travers de porc glacé au miel, pommes noisettes Charlotte aux fruits exotiques	16€
------------------------------	-------------	---------------------------------	---	------------

Soir	Œuf poché à l'armoricaine et lamelles de homard  ou Tartare de Saint-Jacques  Fricassée de volaille au cidre, riz pilaf aux pommes Plateau de fromages affinés Méli-mélo mangue-coco ou Profiteroles, glace à la vanille, chocolat chaud et amandes grillées	25€
-------------	--	------------

Vendredi 14/02	Midi	Salade de quinoa à la feta Magret de canard à l'orange, gratin dauphinois ou Blanc de volaille poché, houmous de betteraves et croustillant de pita Fondant au chocolat et coulis de framboise ou Crêpes au caramel au beurre salé	18€
---------------------------------	-------------	--	------------

Paprika

Sésame

Mardi 04/03	Midi	Omelette roulée aux fines herbes Dahl de lentilles Cheese-cake mangue et passion 18€	Tourte au haddock et au curry, éclats de parmesan Poulet sauté sauce chasseur, Flan de céleri, gaufrettes de pommes de terre Oeufs à la neige aux pralines roses 18€
------------------------------	-------------	---	--

Soir

Éclair d'avocat au crabe et aux coques, gambas et son fumet en verrine 
ou Velouté de roquette, œuf poché et mouillettes de saumon fumé

-
Ballotine de saumon au vin rouge, navets glacés au Porto, riz safrané 
ou Aioli de morue fraîche, petits légumes de saison 

-
Plateau de fromages affinés

-
Le Tiramisu de notre brigade Desserts de Restaurant
ou Le Chariot de desserts Belliard **25€**

Mercredi
05/03

Midi

MENU VÉGÉTARIEN

Rouleau de printemps aux légumes, copeaux de parmesan et graines germées
Galette de légumes et céréales, purée de lentilles corail, aubergines fumées
Mi-cuit au chocolat sans oeuf, compotée d'avocat aux épices et à la banane **18€**

Jeudi
06/03

Midi

Restaurant Paprika
fermé

Tarte à l'oignon
Aiguillettes de canard à l'orange, pommes gaufrettes
Coupe gourmande aux agrumes **18€**

Soir

Soupe de moules de Bouchot à la Billy By* 
-
Bar grillé, beurre à l'anis, fenouil braisé et tian provençal. 
-
Plateau de fromages affinés

-
Crêpes Suzette, *préparées devant vous par nos acteurs de salle*  **25€**

Vendredi
07/03

Midi

Gaspacho de petits pois à la citronnelle
Filet mignon de porc au poivre vert, tempura d'asperges vertes
Dessert du jour **18€**

NOS FOURNISSEURS

Nous leur faisons confiance

Dans le cadre de son activité, le Campus Belliard collabore avec des fournisseurs engagés, soigneusement sélectionnés pour leur expertise et leur adhésion à nos valeurs. Ces partenaires, spécialisés dans leurs domaines respectifs, garantissent la qualité des produits et équipements nécessaires à la formation de nos apprenants.

Qu'il s'agisse des matières premières utilisées en cuisine, des outils de pâtisserie ou des équipements professionnels pour l'hôtellerie et la restauration, chacun de nos partenaires partage notre vision d'une gastronomie durable. Leur engagement et leur fiabilité sont essentiels pour offrir un enseignement pratique et responsable, aligné sur les enjeux d'aujourd'hui et de demain.

Halles Mandar (fruits et légumes)

Les Mers du Sud (poissonnerie)

La Nivernaise (viandes et charcuterie)

Lalauze - Le Coq Saint-Honoré (volailles)

Anthès (fromagerie) - La Normandie (beurre-oeuf-fromage)

Valrhona (chocolat)

Moulins Rioux (farine)

NOS ENGAGEMENTS



Tous les plats proposés à la carte sont confectionnés sur place et à base de produits frais ou crus.



Poisson ou fruit de mer issue de sources durables et réfléchies.



Nous respectons la saisonnalité des fruits et légumes.

BELLiard

LYCÉE DES MÉTIERS
DE LA GASTRONOMIE DURABLE
PARIS 13^e