

Paprika
RESTAURANT D'APPLICATION

Sésame
RESTAURANT D'INITIATION



Menus

DU MARDI 04 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

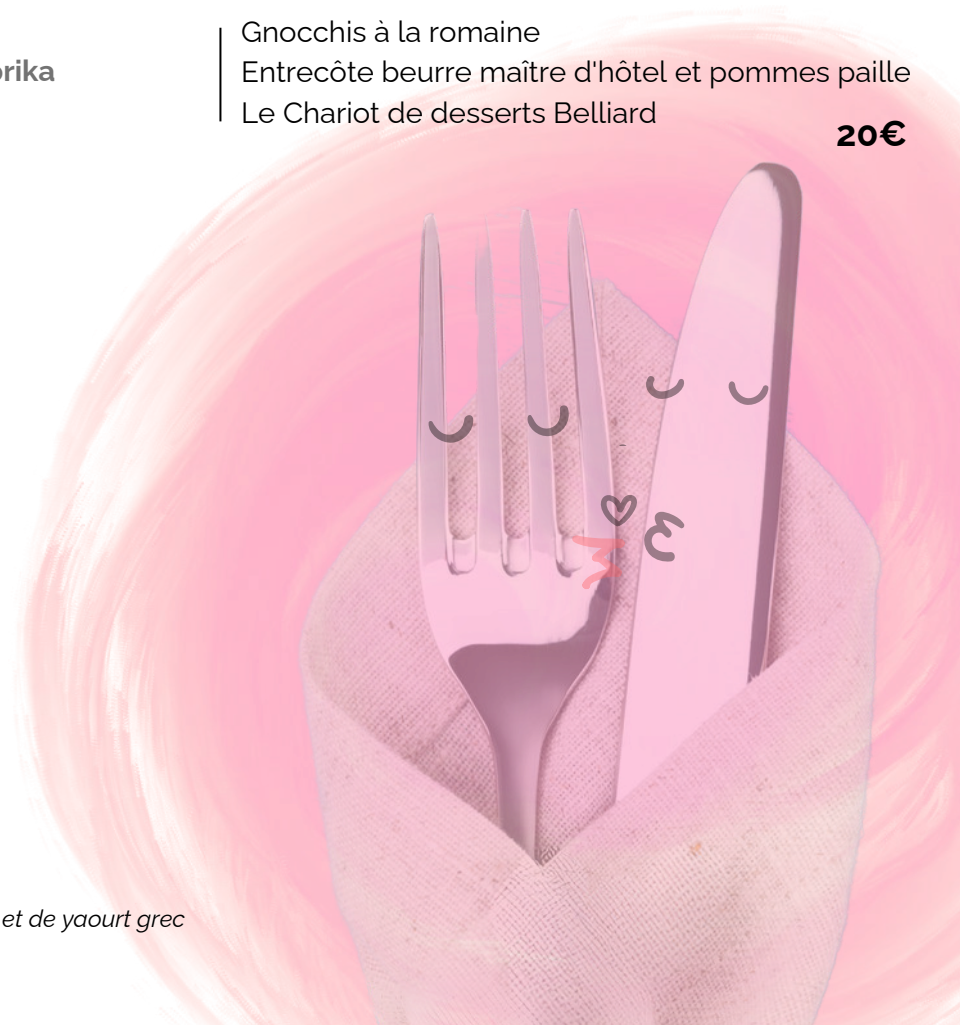
Midi

**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	Belle de Morteau en brioche
		Ragout de bacalao, pois chiches et épinards	Truite meunière, pommes à la vapeur
		Tacos aux lentilles et à la noix de coco	feuilles d'épinards ktipiti*
		Le Chariot de desserts Belliard	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	MENU RETOUR DES INDES
		Duo de cabillaud et morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive	Samoussa au bœuf et aux petits légumes
		Pavlova des amoureux	Biryani de poulet, riz indien aux légumes
		20€	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€


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

Paprika

Sésame

Mardi 04/03	Midi	Omelette roulée aux fines herbes	Tourte au haddock et au curry, éclats de parmesan
		Dahl de lentilles	Poulet sauté sauce chasseur,
		Cheese-cake mangue et passion 18€	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€

*composée de moules cuites au vin blanc avec des oignons, du persil, du céleri et du fumet de poisson.

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^È