

Paprika

RESTAURANT D'APPLICATION

Sésame

RESTAURANT D'INITIATION

DU
MARDI
11 MARS
AU
JEUDI
10 AVRIL



Menus



BELLIARD

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

MENU DES BTS MHR 2^e année

Mardi 11/03
Midi

Velouté de potimarron et croûtons dorés
ou Carpaccio de betteraves, mousse de tofu
et noisettes grillées 

Tajine de légumes racines, pois chiches
et semoule de sarrasin

Mousse au chocolat à l'**aquafaba**^{*}
ou Gateau invisible pommes-poires **18€**

Tourte au haddock, éclats de parmesan 

Poulet sauté sauce chasseur,
flan de céleri et pommes gaufrettes 

Œufs en neige aux pralines roses **18€**

Soir

Velouté de roquette, oeuf poché et toastinette au saumon

Bavette poêlée aux échalotes confites et à la ciboulette,

Pommes de terre sautées à cru, endives braisées 

ou

Souris d'agneau confite aux parfums orientaux, semoule légère aux légumes.

Assortiment de fromages affinés

Les Nages Gourmandes de notre brigade Desserts de Restaurant 

ou Le Chariot de desserts Belliard **25€**

Mercredi 12/03
Midi

Quiche au poireau et au comté

Côtes d'agneau grillées, beurre maître d'hôtel,

petits légumes de printemps glacés 

Coupe maltaise

20€

Restaurant Sésame
fermé

Jeudi 13/03
Midi

Restaurant Paprika
fermé

Oeufs pochés bayonnaise

Poulet rôti et jus gourmand, purée de légumes au beurre 

Le Chariot de desserts Belliard **18€**

Soir

Filet de sole Arlequin au champagne 

Carré d'agneau rôti des prés salés, jus réduit aux sucs

Écrasée de pommes de terre à la ciboulette et éclats d'olives

Assortiment de fromages affinés

Le Chariot de desserts Belliard

25€

^{*}L'**aquafaba**, combinaison des mots eau (aqua) et fève (faba) en latin, est l'eau de cuisson de légumineuses.

Paprika

Sésame

Mardi 18/03
Midi

Gambas Flambées 
Blanquette de lapereau au safran
jardinière de légumes 
Millefeuille au Cointreau **20€**

Grecque de légumes aux moules et zestes de citron
Pithiviers de canard confit, salade garnie
Riz au lait et son coulis de kalamansi **18€**

Soir

Bouchée feuilletée parisienne

Poulet grillé à l'américaine
ou Filets de sole pochés aux langoustines, légumes de saison 

Plateau de fromages affinés

Le Baba Délice de notre brigade Desserts de Restaurant
ou Crème Brûlée parfumée à la cardamome **25€**

Mercredi 19/03
Midi

Bisque de crustacés aux croûtons 
Pavé de boeuf grillé, sauce béarnaise
choux rouge à la flamande, pommes dauphine
Le Chariot de desserts Belliard **20€**

MENU RETOUR DES INDES

La Carte Blanche de nos BTS 1 Service

Samoussa au bœuf et aux petits légumes
Biryani de poulet, riz indien aux légumes
Ananas rôti à la vanille **18€**

Jeudi 20/03
Midi

Restaurant Paprika
fermé

Terrine de légumes et pain de campagne du fournil Belliard 
Lasagnes végétariennes 
Forêt noire **16€**

Vendredi 21/03
Midi

Salade du marché ou Agnolotti d'escargot
Sauté de veau à la provençale, polenta aux olives ou Poisson du jour 
Choux gourmands à la chantilly **18€**

Paprika

Sésame

Mardi 25/03
Midi

Saucisson en brioche, sauce au Porto
Sole meunière, choux de Bruxelles 
et purée de panais
Crêpes Suzette

20€

Vinaigrette de moules au croquant de légumes
Tourte à l'effilochée de canard et condiments
Crèmeux de riz au lait à l'ancienne

18€

Soir

Fondant d'oignons en tarte dorée
-
Lapin à la moutarde, pommes boulangères
ou Petits farcis à la niçoise 
-
Plateau de fromages affinés
-
Tarte au citron meringuée
ou Le Chariot de desserts Belliard

25€

Mercredi 26/03
Midi

Salade caprèse
Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux
endives braisées et polenta
Aumônières aux fruits rouges
et glace à la vanille

18€

LA CARTE BLANCHE DE NOS BTS 1

Bouillon de miso à la bonite,
Sobas et chou kalé
Poulet Yakitori et nouilles sautées
Nems à la mangue et sorbet litchi

18€

Jeudi 27/03
Midi

Restaurant Paprika
fermé

Salade de chèvre chaud
Sauté de veau Marengo, pommes à l'anglaise et flan d'épinards
Tarte aux citrons

18€

MENU DEVELOPPEMENT DURABLE GOURMAND

Soir

Carpaccio de champignons de Paris et galette de chou-fleur
-
Lasagnes de légumes et chips anti-gaspi
-
Plateau de fromages affinés
-
Cheesecake végétal à la rhubarbe et son coulis
ou Le Chariot de desserts Belliard

25€

Vendredi 28/03
Midi

Entrée du jour
Estouffade de joue de bœuf à la bourguignonne, gratin de penne aux poireaux
ou Recette Chef-d'oeuvre de la brigade Terminale CAP Cuisine 6
Délice Moka

18€

Paprika

Sésame

MENU GRANDES BRASSERIES PARISIENNES

Par la Brigade des BTS 2 Cuisine

Mardi 01/04
Midi

Poireaux vinaigrette ou Salade de betterave
ou Oeufs mayonnaise
Sole meunière, écrasée de pommes de terre
ou Turban de sole sauce américaine 
pilaf de riz aux légumes
Chariot de desserts

Aumônière aux asperges
Curry d'agneau
riz madras, pesto de coriandre et pignons
Choux chantilly aux fraises,
coulis de framboises mentholé **20€**

18€

Soir

Bisque de langoustines et gambas au caramel de Vermouth rouge, croûtons maison à l'ail
-
Carré de veau poêlé, jus réduit et garniture Mascotte
ou Médaillon de veau façon charcutière, embeurrée de choux à la tomate
-
Plateau de fromages affinés
-
La Pavlova aux fruits rouges de notre brigade Desserts de Restaurant
ou Le Chariot de desserts Belliard

25€

Jeudi 03/04

Soir

Médaille de lotte au lard, sauce bourguignonne 
ou Jambon persillé et jeunes pousses
-
Rognons de veau Beaugé
ou Tournedos au poivre et gratin dauphinois
-
Plateau de fromages affinés
-
Tarte ensoleillée à la passion et nuage de meringe

25€

Paprika

Sésame

Mardi 08/04
Soir

Mini brochettes de gambas au basilic, champignons de Paris au pesto 

-
Irish Stew*, bouquetière de légumes et flan de petits pois
ou Poulet sauté sauce chasseur, pommes de terre sautées à cru

-
Plateau de fromages affinés

-
ou Le Chariot de desserts Belliard

25€

Mercredi 09/04
Midi

MENU DE PÂQUES

Terrine de légumes de printemps, sauce gremolata
Épaule d'agneau rôtie à l'ail, pommes boulangères et tomates confites
Mousse au chocolat, tuile au gruë et suprêmes d'orange

18€

Jeudi 10/04
Midi

Restaurant Paprika
fermé

Tomates farcies à la macédoine et gambas au basilic
Escalope de veau viennoise, pommes grenaille rôties aux herbes
Chocolat ou café liégeois

20€

Soir

Choux farci et réduction de veau à la truffe
ou Salade auvergnate au jambon et au Cantal

-
Filet de sole Maître-Brûlé, petits pois à la française 

-
Plateau de fromages affinés

-
Le Chariot de desserts Belliard

25€

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 18^e