

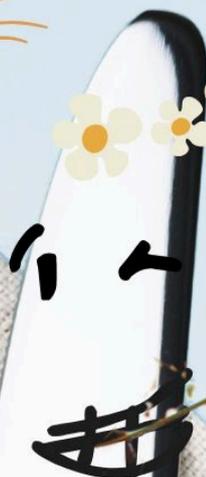
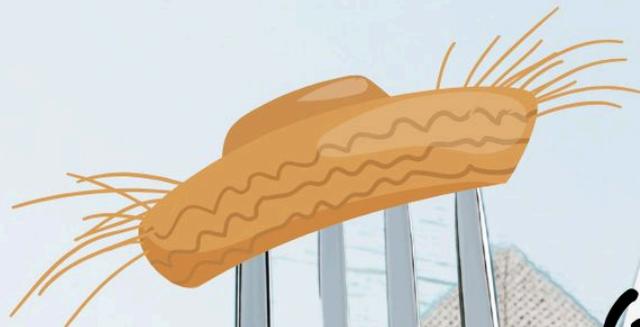
# Paprika

RESTAURANT D'APPLICATION

# Sésame

RESTAURANT D'INITIATION

DU  
MARDI  
29 AVRIL  
AU  
VENDREDI  
16 MAI



# 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

### Belliard Tropi' Club

Buffet exotique et et bonne humeur au rendez-vous, version club par les BTS 2ème année.

**Mardi 29.04**  
**midi**

Taboulé à la mangue et à l'avocat  
ou Salade antillaise  
ou Accras de morue  
et salade de papaye à l'ail et aux cacahuètes

Poulet tikka, curry de légumes  
ou Colombo antillais, patates douces

Entremets coco-mangue gourmand  
ou Blanc-Manger aux fruits tropicaux

**20€**

Daurade coryphène à la Tahitienne   
Entrecôte double grillée  
pommes Pont-Neuf et sauce béarnaise  
Coupe de fruits Melba

**20€**

**Soir**

Bisque de crustacés   
Filet de bar à la grenobloise, pousses d'épinards et petits légumes de printemps.    
ou  
Carré d'agneau aux morilles, pointes d'asperges et gratin de pommes de terre  
Plateau de fromages affinés  
Le Fraisier de notre brigade Desserts de Restaurant  
ou Le Chariot de desserts Belliard

**25€**

**Mercredi 30.04**  
**Midi**

Salade drômoise  
ou Carpaccio de daurade ultra-marin   
Coquelet rôti, sauce diable, pommes paille  
Tarte aux fraises 

**18€**

ou

Tartelettes aux légumes crus et cuits   
Espadon laqué au miel épicé,   
bougour aux légumes  
Moelleux à la pistache

**18€**

**Vendredi 02.04**  
**Midi**

Tarte fine à la Tomate  
Escalope de veau sautée au citron.  
Duo de tagliatelles et courgettes au basilic  
Millefeuille à la vanille  
ou Cake dulce de leche et fraise

**20€**

ou

Trio de saumons et sa vinaigrette aux carottes   
Bar grillé et gratin de fenouil  



Découvrez des plats sains et respectueux de l'environnement réalisés par la brigade de notre nouvelle formation  
**"FCIL Cuisine Bien-Être et Durable"**

# Paprika

# Sésame

**Mardi 06.05**  
**Midi**

Crème vichyssoise

Steak au poivre, pommes dauphines  
petits pois à la française

Paris Brest

**18€**

Carpaccio de daurade aux fruits exotiques 

Entrecôte double grillée  
Pommes allumette et sauce Choron

Coupe Melba

**20€**

**Soir**

Salade fraîcheur

Filet de sole au curry, flan d'épinards, légumes rôtis 

ou

Gigot d'agneau rôti au romarin et ail confit,  
Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Plateau de fromages affinés

Le Chariot de desserts Belliard

**25€**

**Mercredi 07.05**  
**Midi**

Salade méditerranéenne

ou Crème vichyssoise, chantilly au haddock

Filet mignon de veau sauté,  
crème d'asperges vertes et courgettes glacées 

Feuilleté aux fruits de saison 

**18€**

ou

**Houmous aux crevettes** 

**Blanc de volaille marinée au tandoori**  
**légumes grillés**

**Riz au lait moelleux aux poires** **18€**

**Vendredi 09.05**  
**Midi**

Bouchée à la Reine aux champignons, salade verte

Suprême de poulet Vallée d'Auge,  
tombée d'épinards et son flan

Tarte aux fruits rouges 

ou Panna cotta au kiwi et à la cannelle

**20€**

ou

**Escabèche de la mer** 

**Noisettes d'agneau à la sauge et caviar d'aubergines**



Découvrez des plats sains et respectueux de l'environnement réalisés par la brigade de notre nouvelle formation "FCII Cuisine Bien-Être et Durable"

# Paprika

# Sésame

**Mardi 13.05**  
**Midi**

### Menu Provençal

*Dernier TP de notre brigade BTS 2ème année.*

Barigoule d'artichauts ou Pissaladière 

Bouillabaisse marseillaise 

Brioche Tropicaine ou Nougat glacé **18€**

Crème glacée de petits pois, chantilly fumée  
tempura de shiso

Paupiettes de limande en croûte de noisettes  
légumes rôtis, sauce aguachile  

Tarte feuilletée aux fraises françaises **18€**

**Soir**

Duo d'asperges tièdes, sauce hollandaise 

Sauté de veau aux asperges, champignons de Paris farcis

ou

Bar grillé au beurre de Chinon, poêlée et d'asperges et poids gourmands 

Plateau de fromages affinés

Le Chariot de desserts Belliard

**25€**

**Mercredi 14.05**  
**Midi**

### Menu Au Pays du Soleil Levant

Bouillon de Miso à la bonite, 

sobas et choux kalé

Poulet Yakitori, nouilles sautées

Nems à la mangue et sorbet au litchi **18€**

### La Proposition de la brigade FCIL

Variation d'asperges, sauce gribiche légère

Brochette de volaille au citron,  
quinoa aux herbes fraîches

Pyramide Mango, coulis aux épices **18€**

**Jeudi 15.05**  
**Midi**

**Restaurant Paprika**  
**fermé**

Asperges blanches et sa vinaigrette aux herbes 

Darne de colin pochée, beurre fondu, flan de légumes  

Fraises Nuage et coulis intense 

**18€**

**Soir**

### Afterwork Piano-Bar

*A l'occasion du vernissage de l'exposition de l'artiste du moment :*

*François Chauveau et ses Villes Imaginaires*

Formule 2 cocktails et 2 tapas **25€**

**Vendredi 16.05**  
**Midi**

Crème glacée de petits pois, chantilly au saumon fumé 

Tempura de shiso, filet de daurade en croûte de noisettes,   
légumes rôtis sauce aguachile

Tarte aux fraises  **20€**

**ou**

**Rouleau de printemps** 

**Tournedos de sole au potimarron,**   
**pousses d'épinards**



Découvrez des plats sains et respectueux de l'environnement réalisés par la brigade de notre nouvelle formation  
**"FCIL Cuisine Bien-Être et Durable"**



# 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.



Découvrez des plats sains et respectueux de l'environnement réalisés par la brigade de notre nouvelle formation "FCII Cuisine Bien-Être et Durable"

**BELLIARD**

LYDÉE DES MÉTIERS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>

BON  
APPÉTIT...

