

## HORAIRES

Dans un but pédagogique,  
nous vous serions très reconnaissants  
de bien vouloir respecter ces horaires :

Le midi : Accueil entre 12h05 et 12h15

Le soir : Accueil entre 19h15 et 19h30

**OUVERT À TOUS**



# La Devinière

Restaurant pédagogique  
Annexe du lycée François Rabelais  
101 rue Fortier à Douai

Réservation obligatoire au 07.81.42.41.20  
[reservations.deviniere.fortier@gmail.com](mailto:reservations.deviniere.fortier@gmail.com)

FORMULE  
DU MARDI AU VENDREDI  
Entrée Plat Dessert  
10 à 18 €



Les différences tarifaires avec la profession se justifient par le fait que les prix n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration.

Les éventuelles variations qualitatives s'expliquent quant à elle par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Nos menus sont élaborés en fonction des saisons.




En cas d'allergie avec certains produits, veuillez prévenir l'enseignant dès votre arrivée.



Mardi midi

Vendredi midi

Vendredi soir

15	18	18
<p> <i>Tartelette aux poireaux gratinée au maroilles</i> ***</p> <p><i>Poulet Basquaise, riz au pistou chips de lard</i> ***</p> <p><i>Carte des desserts :</i> <i>Religieuse, Ile flottante Tarte façon crumble, Moka</i></p>	<p> <i>Ficelles picardes</i> ***</p> <p><i>Salmis de pintadeaux, artichauts fondants, concassée de tomates, cornet de frites</i> ***</p> <p><i>Carte des desserts :</i> <i>Pomme granny en 3 façons et riz au lait Tarte au chocolat Charlotte aux poires, Eclairs</i></p>	<p> <i>Ficelles picardes</i> ***</p> <p><i>Salmis de pintadeaux, artichauts fondants, concassée de tomates, cornet de frites</i> ***</p> <p><i>Carte des desserts :</i> <i>Pomme granny en 3 façon et riz au lait Tarte au chocolat Charlotte aux poires, Eclairs</i></p>
22	25	25
<p> <i>Tartelette chèvre-tomates cerise, roquette</i> ***</p> <p><i>Tajine de volaille aux citrons confits, couscous, légumes de saison</i> ***</p> <p><i>Carte des desserts :</i> <i>Paris Brest Crème brûlée Tarte aux pommes Entremet chocolat</i></p>	<p> <i>Cannelloni de saumon fumé aux crevettes salade fraîcheur de chou chinois</i> ***</p> <p><i>Cylindre de volaille aux noisettes, artichaut barigoule, flan de poivron, boulgour</i> ***</p> <p><i>Carte des desserts :</i> <i>Entremet Champenois aux fruits de saison Opéra, Tarte tatin Salade de fruits exotiques, crumble coco, crème vanillée mascarpone</i></p>	<p> <i>Cannelloni de saumon fumé aux crevettes, salade fraîcheur de chou chinois</i> ***</p> <p><i>Cylindre de volaille aux noisettes, artichaut barigoule, flan de poivron, boulgour</i> ***</p> <p><i>Carte des desserts :</i> <i>Entremet Champenois aux fruits de saison Opéra, Tarte tatin Salade de fruits exotiques, crumble coco, crème vanillée mascarpone</i></p>
29		
<p> <i>Fromage de chèvre pané, figue rôtie, magret fumé, salade croquante</i> ***</p> <p><i>Tendre filet de porc à la sauge, poêlée de fruits et légumes d'automne</i> ***</p> <p><i>Moelleux aux noix, sauce chocolat/noisettes, glace au miel</i></p>		



Mardi midi



Jeudi soir

01



Vendredi midi

02

Vendredi soir

02

12€

Menu « Espagne/Portugal »

Comme une brandade

\*\*\*

Comme une paëlla

\*\*\*

Flan aux amandes,  
Crème glacée au lait meringué

12€

Menu « Espagne/Portugal »

Tarte portugaise au poisson et salade amère

\*\*\*

Paëlla royale

\*\*\*

Assiette gourmande :  
Crème catalane, fromage du paradis, Farturas

06

12€

Menu « du Maghreb »

Salade orientale

\*\*\*

Tajines de poulet aux épices

\*\*\*

Beignets marocains sur crème de citron

08

16€

Velouté de courgette,  
raviole au chaource, mousse et chips de bacon

\*\*\*

Grenadin de veau au ratafia, écume de  
champagne mousse, chips et artichaut, cubes  
de tomates, pommes fondantes

\*\*\*

Entremet aux raisins, crumble  
Sorbet au champagne

09

14€

Menu « Méditerranéen »

GRECE : Aubergines grillées et ses falafels  
sur crème de fêta

\*\*\*

MALTE : Volaille farcie à la mozzarella, jus  
tranché au basilic, pommes fondantes

\*\*\*

ITALIE : Sur un air de « tiramisu » avec  
biscuit, café et mascarpone

09

14€

Menu « Méditerranéen »

Sardines crues marinées, sur sauce de poivrons  
rouge et cake pistou-pistache.

\*\*\*

Loup rôti  
et légumes à la provençale

\*\*\*

Croustillant de fruits de Provence à l'anis et  
coulis d'abricots.

13

12€

Soupe de moules safranées

\*\*\*

Noisettes d'agneau à la crème d'ail, choux de  
Bruxelles, pommes Darphin

\*\*\*

Chou façon « pomme Tatin »

15



16

12€

Menu « du Maghreb »

Briouates au fromage frais, salade de betterave

\*\*\*

Comme un couscous à l'agneau

\*\*\*

Suprêmes d'oranges sur crème aux épices  
orientales et son croustillant

16

12€

Menu « du Maghreb »

Briouate au haché et salade






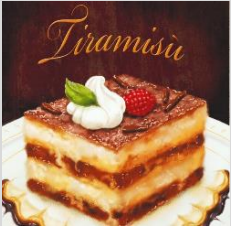










\*\*\*

Couscous et Kefta

\*\*\*









Assiette gourmande : Les doigts de Baklava +  
boules de coco + Dattes fourrées.

# Novembre 2015

Mardi midi	Jeudi soir	Vendredi midi	Vendredi soir
<b>03</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>06</b>
<p><b>12€</b>  Tartelette saumon fumé, épinards ***</p> <p>Médaille de veau aux champignons, fondue de tomates et pommes rissolées ***</p> <p>Bavarois à la mangue et coco</p>	<p>Velouté de potiron, mousse aux pistils de safran, feuilletés au persil ***</p> <p>Noisette, carré et cromesquis d'agneau parfumé à la coriandre Jus tranché à l'origan ***</p> <p><b>16€</b>  Poire pochée aux épices, ganache noisette, crumble aux spéculoos, granité poire/veine, panna cotta à la vanille</p>	<p><b>14€</b>  Ravioles de langoustines, bouillon thaï ***</p> <p>Filet mignon en croûte feuilletée à l'italienne, sauce Porto, pommes rissolées, salsifis et oignons caramélisés ***</p> <p>Carte des desserts : Profiteroles, Tarte citron</p> <p>Entremet chocolat, Jalousie pistache et framboises</p>	<p><b>14€</b>  Ravioles de langoustines, bouillon thaï ***</p> <p>Filet mignon en croûte feuilletée à l'italienne, sauce Porto, pommes rissolées, salsifis et oignons caramélisés ***</p> <p>Carte des desserts : Profiteroles, Tarte citron</p> <p>Entremet chocolat, Jalousie pistache et framboises</p>
<b>10</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<p><b>12€</b>  Crèmeux de topinambours et son œuf poché ***</p> <p>Pintadeau farci, sauce chasseur, flan de carotte à la coriandre, gnocchis de pommes de terre ***</p> <p>Soufflé glacé à la veine et pistaches sur son sablé croustillant</p>		<p>Mousseline de merlan, sauce aux crustacés ***</p> <p><b>12€</b>  Paupiette de veau braisée aux cèpes, endives braisées, pommes croquettes, tagliatelles de carottes glacées ***</p> <p>Carte des desserts : Tiramisu, Forêt noire, Trilogie de chou, Sablé breton, crème aux agrumes</p>	<p>Mousseline de merlan, sauce aux crustacés ***</p> <p><b>12€</b>  Paupiette de veau braisée aux cèpes, endives braisées, pommes croquettes, tagliatelles de carottes glacées ***</p> <p>Carte des desserts : Tiramisu, Forêt noire, Trilogie de chou, Sablé breton, crème aux agrumes</p>
<b>17</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<p><b>12€</b>  Bouchée à la reine ***</p> <p>Dos de cabillaud sauté, coco de Paimpol au chorizo, épinards et oignons frits ***</p> <p>Sabayon d'agrumes, sorbet et tuile à l'orange</p>	<p>Pavé de cabillaud, croquette de crevettes, lingots du Nord, bouillon de volaille à la bière blanche ***</p> <p><b>16€</b>  Carbonnade flamande, endives, frites et espumas au maroilles ***</p> <p>Sorbet à la Kriek, Bavarois spéculoos et crème de chicorée</p>	<p><b>12€</b>  Jalousie, épinard/saumon, beurre blanc à la ciboulette ***</p> <p>Mixed Grill, assortiment de légumes grillés ***</p> <p>Carte des desserts : Saint Honoré, Tarte Bourdaloue, Entremet ananas au rhum, Mousse chocolat</p>	<p><b>12€</b>  Jalousie, épinard/saumon, beurre blanc à la ciboulette ***</p> <p>Mixed Grill, assortiment de légumes grillés ***</p> <p>Carte des desserts : Saint Honoré, Tarte Bourdaloue, Entremet ananas au rhum, Mousse chocolat</p>
<b>24</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>27</b>
<p><b>12€</b>  Tarte au maroilles et salade d'endives ***</p> <p>Potjevlesh et d'tchu à l'andouillette et salade verte ***</p> <p>Assiette gourmande du Nord : Tarte à la cassonade, crêpe à la bière et glace aux spéculoos</p>		<p><b>12€</b>  Menu du Nord Endives, jambon et maroilles ***</p> <p>Fricassée de volaille de Liques à la bière, ratte du Touquet et fondue d'épinard ***</p> <p>Tarte al'coloche et glace chicorée</p>	<p><b>12€</b>  Menu du Nord Endives, jambon et maroilles ***</p> <p>Fricassée de volaille de Liques à la bière, ratte du Touquet et fondue d'épinard ***</p> <p>Tarte al'coloche et glace chicorée</p>



## Décembre 2015

Mardi midi	Jeudi soir	Vendredi midi	Vendredi soir
<p>01</p> <p> Soufflé au fromage ***</p> <p>Pièce de bœuf grillée sauce béarnaise, pomme Pont Neuf, endives meunières ***</p> <p>Panna cotta à l'ananas, crumble aux noisettes, caramel épicé</p>	<p>03</p> <p>Salade tiède de ris de veau croustillants, pickles de légumes, condiment façon gribiche ***</p> <p>Filet mignon en croute de feuilletage, jus de bacon, mousse de panais, choux de Bruxelles, pommes dauphine ***</p> <p> Financier, ananas, banane, noix de coco et caramel épicé</p>	<p>04</p> <p> Menu « Alsace Champagne »</p> <p>Quiche Lorraine ***</p> <p>Choucroute garnie ***</p> <p>Entremet champenois</p>	<p>04</p> <p> Menu « Alsace Champagne »</p> <p>Quiche Lorraine ***</p> <p>Choucroute garnie ***</p> <p>Entremet champenois</p>
<p>15</p> <p></p>	<p>17</p> <p> Salade de caille, vinaigrette tiède, betteraves et pomme Granny ***</p> <p>Suprêmes de volaille farcies aux écrevisses, sauce nantua, risotto, carotte et sasifis ***</p> <p>Paris Brest, glace Gianduja</p>	<p>18</p> <p> Menu « Normandie »</p> <p>Noix de St Jacques à la Normande ***</p> <p>Piccata de veau au cidre, carotte de créances, Pommes Darphin ***</p> <p>Douillons aux poires, crème au miel et calvados</p>	<p>18</p> <p> Menu « Normandie »</p> <p>Noix de St Jacques à la Normande ***</p> <p>Piccata de veau au cidre, carotte de créances, Pommes Darphin ***</p> <p>Douillons aux poires, crème au miel et calvados</p>

Toute l'équipe de restauration vous souhaite de :  
Joyeuses fêtes !

