



Les Gobelins

Château de Mesnières en Bray

Restaurant d'application

Saison 2026-2027



Soirée des grands Chefs
Espace Michel Huet

1er Avril 2026



Bienvenue au restaurant « Les Gobelins »

Le restaurant pédagogique « Les Gobelins » ouvre une nouvelle saison 2026/2027 dans le cadre prestigieux du Château de Mesnières en Bray.

En vous associant aux repas confectionnés et servis par les jeunes des différents cycles de l'Hôtellerie-restauration, du CAP aux BTS MHR (sans oublier les jeunes de l'atelier culinaire de 3ème) vous permettez de former les jeunes en situation réelle et de mettre à l'honneur la gastronomie française avec une invitation de chefs renommés dans les enseignements et dans la proposition de soirées.

Ces jeunes, guidés, accompagnés et valorisés par leurs enseignants et leurs formateurs, seront demain les futurs « chefs » et « maîtres d'hôtel » de restaurants traditionnels et d'établissements de renom.

S'ils sont en capacité de vous accueillir chaleureusement, avec professionnalisme et les exigences requises, sachez aussi qu'ils sont en formation et que le restaurant gastronomique est avant tout un lieu d'apprentissage ouvert à tous. Les services de restaurant appliquent une éthique pédagogique qui nous contraint à un respect des menus et des heures d'enseignement.

De plus, une nouveauté arrive sur le service des réservations. En effet, un onglet sur le site internet du lycée vous permettra de réserver une table pour 2, 4, ou 6 personnes en ligne. Vous pourrez toujours faire des réservations par téléphone. Toutes les réservations de groupe de plus de 20 personnes se feront par téléphone avec proposition de menus.

Avec tous les élèves, les étudiants et les apprentis de l'École Hôtelière, leurs professeurs et leurs formateurs, nous vous souhaitons de très beaux moments conviviaux au Château de Mesnières en Bray.

Thierry LECROQ
Directeur adjoint
Ecole Hôtelière



Xavier Rousseau
Chef de l'équipe de France de Football
Parrain de la licence Arts culinaires
et gastronomie de luxe

Le plaisir de vous recevoir dans un site prestigieux

Le restaurant pédagogique « Les Gobelins » vous accueille :

Mardi : déjeuner-dîner

Mercredi : déjeuner-dîner

Jeudi : déjeuner

(À l'exception des périodes de stages pour nos élèves et uniquement en périodes scolaires)

Nous vous accueillons :

Pour le déjeuner : entre 12 h 00 et 12 h 15

Pour le dîner : entre 19 h 00 et 19 h 15

Nous vous demandons de respecter les horaires de fin de repas :

Pour le déjeuner : 14 h 15

Pour le dîner : 21 h 00

***Les réservations peuvent être effectuées par téléphone auprès du restaurant d'application au 02.35.93.10.04 aux horaires suivants :
Mardi, Mercredi et jeudi de 8h30 à 10h30 et de 15h à 17h***

ou par internet sur le site : institut-mesnieres.fr

Les tarifs se comprennent sans les boissons :

Pour le Déjeuner : 20.00 €

Pour le dîner : 25.00 €

Pour les soirées à thème : 35.00 €





*Un lieu essentiel
pour apprendre et grandir*

ÉCOLE
SAINT-JACQUES

37 Grande Rue Saint Jacques
76270 NEUFCHÂTEL EN BRAY

Institut-Mesnieres.fr

📞 02 35 93 02 08



*Un collège innovant
au cœur de la ville*

COLLÈGE
ST CHARLES DE FOUCAULD

1 ter Boulevard de l'Alouette
76270 NEUFCHÂTEL EN BRAY

Institut-Mesnieres.fr

📞 02 79 01 04 72



⇒ **Mesnières** en direct

@InstitutMesnieres
@InstitutSaintJosephChateauDeMesnieresEnBray



Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Mardi 15	RESTAURANT FERME	<u>Menu à 35 euros</u> Menu rouge intense
Mercredi 16	<u>Menu à 20 euros</u> Tartare de Saumon et concombre à l'aneth Steak au poivre, pommes paillasson, légumes grillés Salade fromage Choux chantilly vanillée	<u>Menu à 25 euros</u> Œuf parfait, crème de champignons Volaille en crapaudine, jus court, légumes glacés, pommes chips Salade fromage Tarte tatin, sauce caramel beurre salé

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

Mardi 22	<u>Menu à 20 euros</u> Œuf mimosa au thon Merlan à l'anglaise, riz pilaf aux petits légumes Salade fromages Tulipe de fruits frais, chantilly mascarpone	<u>Menu à 35 euros</u> Soirée à thème Trompe l'œil
Mercredi 23	<u>Menu à 20 euros</u> Mille-feuille de légumes au bacon, crème de céleri Côte de bœuf grillée sauce béarnaise ou choron, gratin dauphinois, haricots verts à l'ail Salade fromages Bananes flambées	<u>Menu à 25 euros</u> Tartare de légumes, déclinaison de vinaigrette Magret de canard sauce poivre vert, pomme Anna et tomates provençales Salade fromages Mirabelles flambées au caramel de sureau
Jeudi 24	<u>Menu à 20 euros</u> Œufs durs à la mayonnaise émulsionnée Goujonnette de poisson beurre aux herbes, riz portugaise Salade fromages Pêche melba et sa tuile (pêche fraîche)	RESTAURANT FERME

LES FORMATIONS *de la nature*



FÔRET

**CAP Travaux
Forestiers**

Bac professionnel
Forêt

**BTS Gestion
Forestière**

Licence
professionnelle
Conseiller Forestier



ENVIRONNEMENT

Bac
technologique
STAV
(Sciences et Techniques
de l'Agronomie
et du Vivant)



HORTICULTURE

Bac
professionnel
**Productions
Horticoles**



NATURE

4^e-3^e **Nature**



PAYSAGE

**BTSA
Aménagements
paysagers**



SERRES végétales

**Vente de fleurs
de Pâques à la fin Mai**

⇒ EN VOIE INITIALE OU EN APPRENTISSAGE

Institut-Mesnières.fr ☎ 02 35 93 10 04



Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

Mardi 29	<u>Menu à 20 euros</u> Tarte à l'oignon Mignon de porc sauce graines de moutarde, légumes étuvés, pommes croquettes Salade fromages La fusion chocolat framboise	RESTAURANT FERME
Mercredi 30	<u>Menu à 20 euros</u> Tarte océane sauce dieppoise Côte de porc charcutière, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Salade fromages Crème caramel et sa madeleine	<u>Menu à 25 euros</u> Minestrone et pailleté feuilleté au sésame Gigot d'agneau braisé à la tourangelle Salade fromages Île flottante exotique
Jeudi 1er	<u>Menu à 20 euros</u> Sablé parmesan aux légumes et maquereaux marinés en saumure Carré de veau Brabançonne Salade fromages Moka chocolat	RESTAURANT FERME

Semaine du 5 au 9 Octobre 2026

Mardi 6	<u>Menu à 20 euros</u> Velouté de courgettes aux noisettes torréfiées Bavette sauce Bercy, pommes allumettes, caviar aubergine Plateau de fromages et sa verdure Tarte fine aux prunes	RESTAURANT FERME
---------	--	------------------



LES FORMATIONS *du service*



SANTÉ & SOCIAL

Bac professionnel
SAPAT
(Services Aux Personnes et
Animation dans les Territoires)

Bac technologique
ST2S
(Sciences et Technologies
du Santé et du Social)



HÔTELLERIE RESTAURATION

CAP **Cuisine**

Bac professionnel
**Hôtellerie
Restauration**

BTS **Management
en Hôtellerie-
Restauration**

Licence professionnelle
**Arts culinaires
& Gastronomie
de Luxe**



RESTAURANT d'application

Ouvert pendant
la période scolaire

⇒ EN VOIE INITIALE OU EN APPRENTISSAGE

Institut-Mesnières.fr  02 35 93 10 04

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

Mardi 13	<u>Menu à 20 euros</u> Papillote de crevettes, julienne de légumes et beurre blanc Poulet sauté chasseur, pommes cocotte, fagots d'haricots verts Salade fromage Panna cotta coulis de fruits frais	<u>Menu à 35 euros</u> MENU DÉGUSTATION EN 6 services
Mercredi 14	<u>Menu à 20 euros</u> Feuilleté de moules et coques aux petits légumes étuvés Fricassée de volaille à l'ancienne, pommes fondantes Salade fromages Crème brûlée à la fève de tonka	<u>Menu à 25 euros</u> Assiette verte sauce mangue Curry de légumes et pois chiches, riz parfumé Salade fromages Carotte, kumquat et safran
Jeudi 15	<u>Menu à 20 euros</u> Croquette de chèvre, tomates marinées aux herbes Pintadeau rôti sur canapé, pommes gaufrettes Salade fromages Meringue blonde croquante, glace coco et fruits de saison	RESTAURANT FERME

Semaine du 2 au 6 Novembre 2026

Mardi 3	RESTAURANT FERME	<u>Menu à 35 euros</u> Menu à plusieurs mains
Mercredi 4	RESTAURANT FERME	<u>Menu à 35 euros</u> Soirée à thème Pays Scandinaves
Jeudi 5	<u>Menu à 20 euros</u> Soupe de poisson, rouille et ses croûtons Estouffade de bœuf bourguignonne, purée façon Robuchon Salade fromages Tarte fine aux pommes	RESTAURANT FERME

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

Jeudi 19	<u>Menu à 20 euros</u> Bouchée à la Reine Épaule d'agneau lentement braisée, pommes Anna Salade fromages Quatre quarts aux pommes façon tatin	RESTAURANT FERME
----------	--	-------------------------

Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

Mardi 24	<u>Menu à 20 euros</u> Œufs mollets florentine Parmentier de queue de bœuf, salade d'hiver Salade fromages Crêpes Flambées	RESTAURANT FERME
Mercredi 25	<u>Menu à 20 euros</u> Œuf cocotte grand-mère Burger de queue de bœuf, frites de patates douces et pommes pont neuf Salade fromages Ananas rôti et sa glace	RESTAURANT FERME



Semaine du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

Mardi 1er	<u>Menu à 20 euros</u> Talmouses en tricorne au bacon Filet de pintadeau farci, risotto aux herbes, lait de coco au paprika Salade fromages Pain perdu, ananas flambé, blanc mangé à la vanille	SOIREE CARITATIVE
Mercredi 2	<u>Menu à 20 euros</u> Allumettes aux anchois et son beurre Filet de canette grillée sauce diable, bohémienne de légumes et frites de polenta. Salade fromages Bananes flambées et moelleux noix de pécan	MENU EXAMENS 15 EUROS UNIQUEMENT TABLE DE 2 ET 4 PERSONNES

Semaine du 7 au 11 Décembre 2026

Mardi 8	<u>Menu à 20 euros</u> Assiette de saumon mariné, chapati et petite salade Lotte à l'armoricaine, fondue de poireaux et riz sauvage aux poivrons Salade fromages Biscuit roulé aux fruits d'automne	MENU EXAMENS 15 EUROS MENU CONFIDENTIEL UNIQUEMENT TABLE DE 2 ET 4 PERSONNES
Mercredi 9	<u>Menu à 20 euros</u> Gravlax de saumon, sauce raifort et ses toasts Couscous de lotte et langoustines, bisque aux agrumes Salade fromages Roulé marquise, coulis de fruits rouges et chantilly	RESTAURANT FERME

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026

Mardi 15	<u>Menu à 20 euros</u> Terrine de foie gras, pain d'épices maison et chutney de mangue Sole soufflée au riesling, fleurons, légumes glacés fromage chaud sur son lit de salade Pavlova aux fruits exotiques	RESTAURANT FERME
Mercredi 16	<u>Menu à 20 euros</u> Escalope de foie gras poêlée aux épices Truite à la Hussarde, riz pilaf Salade fromages Omelette Norvégienne	RESTAURANT FERME
Jeudi 17	<u>Menu à 20 euros</u> Repas Presque Noël	RESTAURANT FERME

Semaine du 4 au 8 Janvier 2027

Mercredi 3	<u>Menu à 20 euros</u> Crème Dubarry Tagine de légumes et pommes de terre aux olives, fruits secs et coriandre Salade Fromages Agrumes givrés	RESTAURANT FERME
Jeudi 4	<u>Menu à 20 euros</u> Velouté de potiron, tuile de Beaufort Tagliatelles de légumes, tataki d'espadon Salade fromages Terrine d'agrumes, sorbet orange sanguine	<u>Menu à 25 euros</u> Feuilleté épinards, poire et bleu d'Auvergne Filet de Saint Pierre aux 2 sauces, flan de légumes et pommes persillées Salade fromages Fondant au caramel, pommes Tatin
Vendredi 5	<u>Menu à 20 euros</u> Cappuccino de lentilles, œuf mollet et lard fumé Magret de canard rôti aux pommes Salade Fromages Marquise au chocolat et framboises	RESTAURANT FERME

Semaine du 11 au 15 Janvier 2027

Mardi 12	<u>Menu à 20 euros</u> Gnocchis à la romaine Suprême de volaille meunière, purée de vitelotte, champignons des bois Salade fromages Sablé, figue rôtie, chantilly au rhum	RESTAURANT FERME
Mercredi 13	<u>Menu à 20 euros</u> Gougères au fromage Côte d'agneau aux épices, couscous aux herbes, caviar d'aubergine Salade Fromages Gratin de pamplemousse à la rose	MENU CONFIDENTIEL <u>Menu à 25 euros</u>
Jeudi 14	<u>Menu à 20 euros</u> Saucisson en brioche, sauce porto Bar en croûte de sel, viennoise de légumes, beurre moussoux Salade fromages Poire dijonnaise	RESTAURANT FERME



Semaine du 18 au 22 Janvier 2027

Mardi 19	<u>Menu à 20 euros</u> Terrine de gibier aux noixettes, confit d'oignons rouges, pain de campagne Faisan en chartreuse, sauce à la royale Salade Fromages Bavarois mangue au poivre de Timut	<u>Menu à 35 euros</u> Menu « Bouchons lyonnais »
Mercredi 20	<u>Menu à 20 euros</u> Potiron farci sauce madère Caille farcie sur canapé aux raisins Salade Fromages Bavarois clémentines et pain d'épices -	MENU EXAMEN <u>Menu à 25 euros</u>
Jeudi 21	<u>Menu à 20 euros</u> Blinis au saumon fumé, beurre blanc et œuf mollet Couscous de lotte et langoustine aux agrumes Salade fromages Arlette vanille	RESTAURANT FERME



Semaine du 25 au 29 Janvier 2027

Mardi 26	<u>Menu à 20 euros</u> Jack be little farcie façon tartiflette Suprême de volaille aux écrevisses, poêlée de choux de Bruxelles Salade Fromages Faisselle aux myrtilles	<u>Menu à 35 euros</u> Menu Asiatique
Mercredi 27	<u>Menu à 20 euros</u> Raviole ouverte aux champignons des bois Jambonnette de volaille façon Vallée d'Auge, légumes tournés glacés Salade fromages Entremet fromage blanc et fruits rouges	<u>Menu à 25 euros</u> Velouté de lentilles, œuf poché Joue de porc braisé ou confit, pommes sarladaises Salade fromages Forêt Noire et cerises flambées

Semaine du 1er au 5 Février 2027

Mardi 2	<u>Menu à 20 euros</u> Crêpes farcies façon ficelle picarde Carbonnade flamande frites, salade Salade Fromages des Hauts de France Gâteau battu façon pain perdu glace vergeoise	RESTAURANT FERME
Mercredi 3	<u>Menu à 20 euros</u> Œufs farcis Chimay Welsch, pommes Pont Neuf Salade fromages des Hauts de France Tarte à l'badré	<u>Menu à 25 euros</u> Saint Jacques flambées sauce Whisky, fondue d'endives Rôti de lotte au lard, sauce aux agrumes, risotto champignons Plateau de fromages des pays de la Loire Moka