



HOMMAGE À AUGUSTE ESCOFFIER



LA CUISINE FRANÇAISE
ENTRE EN SCÈNE.



DU 6 AU 10
JUILLET

RESTAURANT D'APPLICATION



Le Restaurant d'Application propose
toute la semaine des **menus différents**,
inspirés de l'héritage d'Auguste Escoffier,
entre **cuisine d'excellence**
et **art du service**.

Auguste Escoffier



L'HÉRITAGE
D'UN MAÎTRE



DES MENUS DIFFÉRENTS
CHAQUE JOUR



L'ART DU SERVICE
COMME SIGNATURE

EXIGENCE • PARTAGE • TRANSMISSION



UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Par téléphone : 24-26-70

**De 09h00 à 10h30
et de 11h30 à 12h30**

Au restaurant

De 11h30 à 13h30



2 rue Georges Baudoux
BP 371
98845 NOUMÉA
24 26 70

<https://weblpch.ac-noumea.nc>

Les règlements s'effectuent uniquement par carte bancaire (CB).

Les chèques ne sont plus acceptés.

Merci pour votre compréhension et votre confiance.

DÉJEUNER :

DU LUNDI AU VENDREDI

11H30 - 13H30

DÎNER

LE JEUDI

19H30 - 21H45

MERCI DE RESPECTER
CES HORAIRES

TARIFS

DÉJEUNER

LUNDI, MARDI ET VENDREDI

MENU COMPLET 3 350 F / PERS

MERCREDI ET JEUDI

MENU COMPLET 4 150 F / PERS

DÎNER

MENU COMPLET 6 000 F / PERS

Cocktails

SANS ALCOOL 800 F

AVEC ALCOOL 1 100 F

MENU

LUNDI 06
JUILLET 2026

Entrée

Potage Olga

Plat

Côte de veau Réjane

Dessert

Pudding diplomates
aux framboises

Cocktails (alcoolisés)

Le Bellini façon Melba

- Nectar de pêche
- Coulis de fruits rouges
- Citron vert
- François Montand

Suzette Cocktail

- Cognac
- Grand Marnier
- Citron
- Jus d'orange

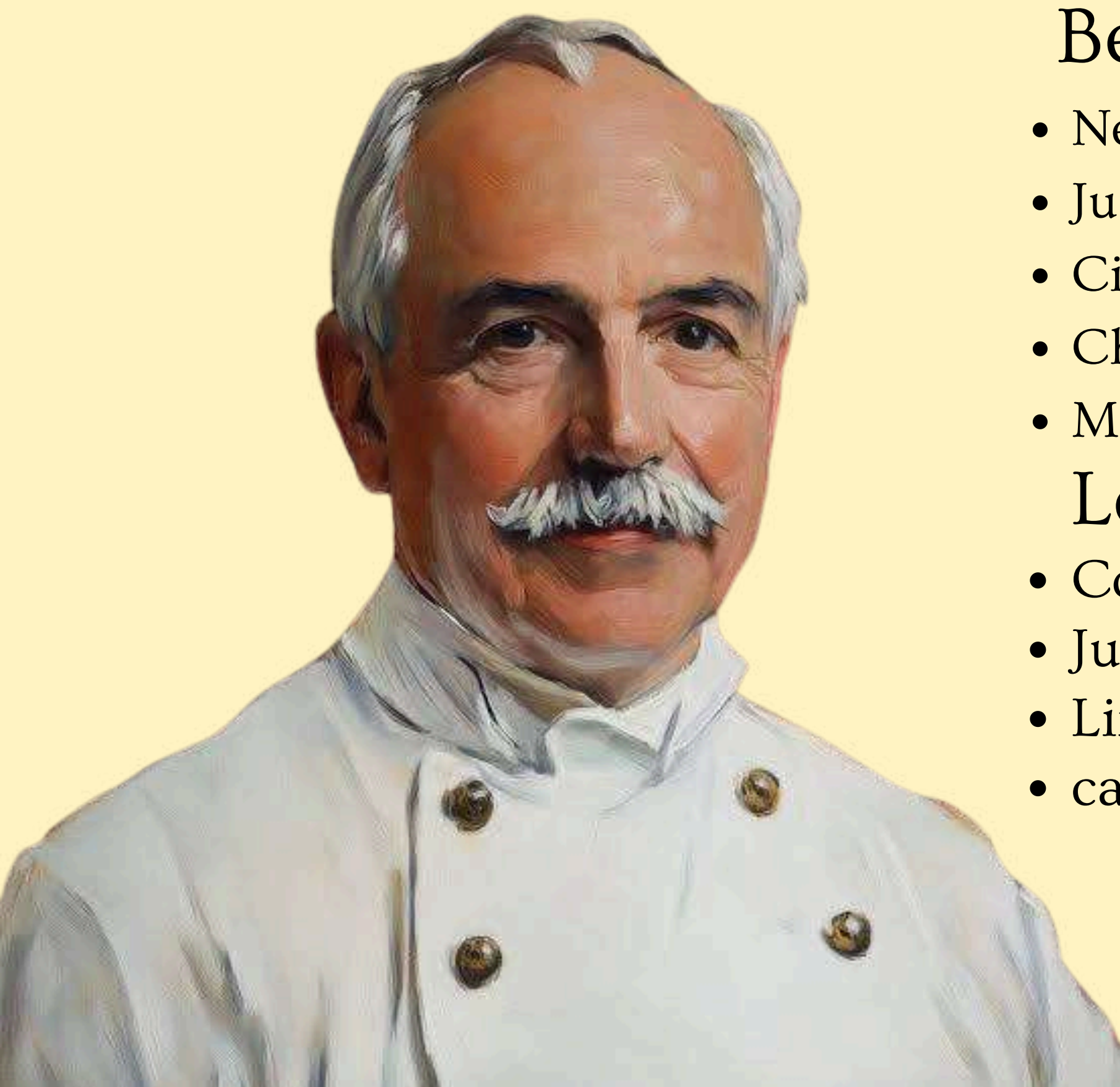
Mocktails (sans alcool)

Belle Hélène

- Nectar de poire
- Jus de pomme
- Citron
- Chocolat
- Mousse de lait vanillé

Le Ritz

- Coulis de framboises
- Jus de cranberry
- Limonade
- caramel



Mardi 07
Juillet 2026

MENU

Mocktails

(sans alcool)

Le Ritz

- Coulis de framboises
- Jus de cranberry
- Limonade
- caramel

Belle Hélène

- Nectar de poire
- Jus de pomme
- Citron
- Chocolat
- Mousse de lait vanillé

Cocktails

(alcoolisés)

Le Bellini façon Melba

- Nectar de pêche
- Coulis de fruits rouges
- Citron vert
- François Montand

Suzette Cocktail

- Cognac
- Grand Marnier
- Citron
- Jus d'orange

Entrée

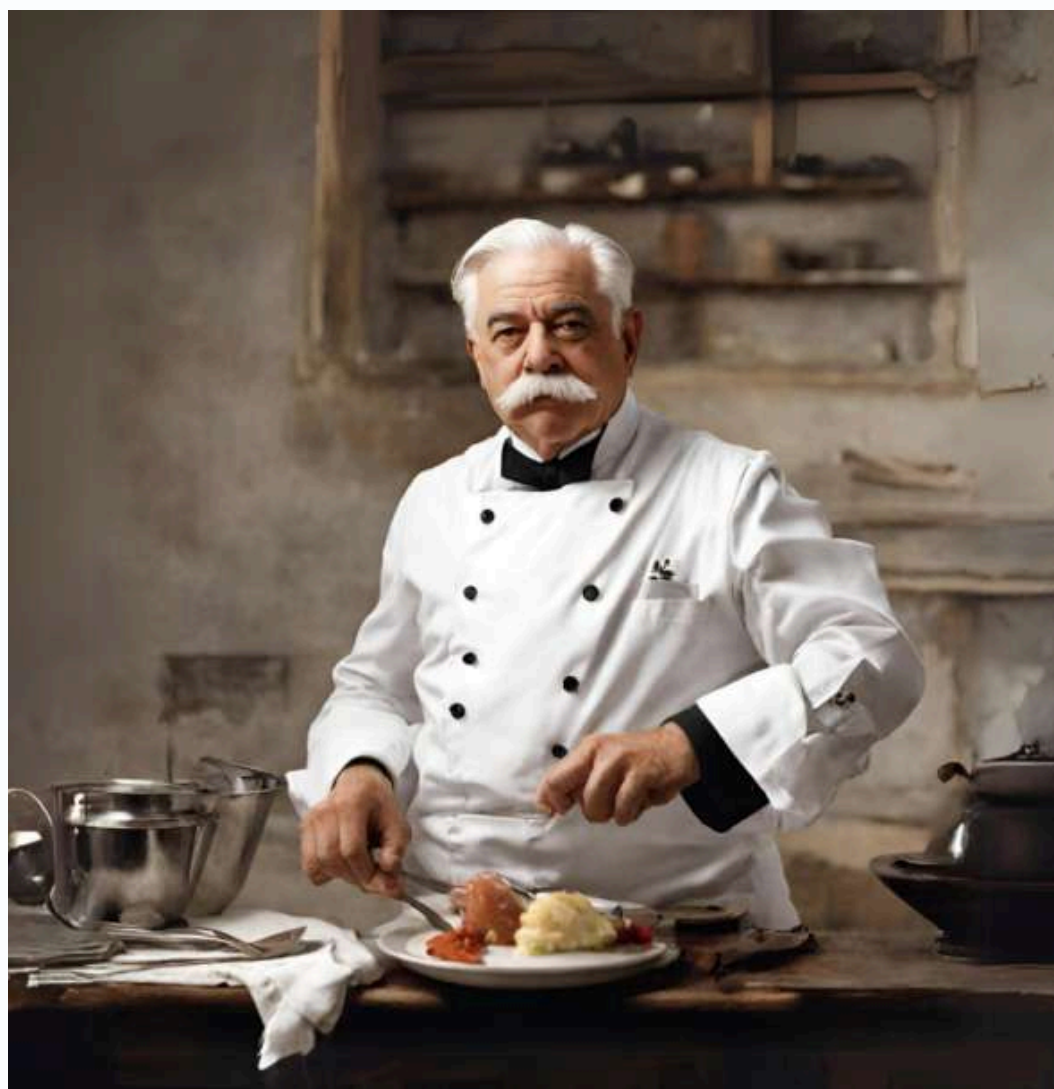
**Pâté en croûte de foie gras ris de
veau et truffes**

Plat

Sole Cléopâtre

Dessert

Ananas à la créole



RESTAURANT
D'APPLICATION



Auguste Escoffier

LYCÉE PROFESSIONNEL COMMERCIAL ET HÔTELIER
NOUMÉA

**Mercredi 08
Juillet 2026**

MENU

Entrée

***Le saumon gravlax mariné,
à l'aneth et baies***

Plat

Filet de poisson du lagon Dugléré

Dessert

La coupe Poire Belle Hélène

**RESTAURANT
D'APPLICATION**



Auguste Escoffier

**LYCÉE PROFESSIONNEL COMMERCIAL ET HÔTELIER
NOUMÉA**

Mocktails

(sans alcool)

Le Ritz

- Coulis de framboises
- Jus de cranberry
- Limonade
- caramel

Belle Hélène

- Nectar de poire
- Jus de pomme
- Citron
- Chocolat
- Mousse de lait vanillé

Cocktails

(alcoolisés)

Le Bellini façon Melba

- Nectar de pêche
- Coulis de fruits rouges
- Citron vert
- François Montand

Suzette Cocktail

- Cognac
- Grand Marnier
- Citron
- Jus d'orange

MENU

Jeudi 09 Juillet 2026

Service midi

Entrée

*Velouté Dame Blanche
"Agnès Sorel"*

Plat

*Tournedos Rossini
(garniture X2)*

OU

*Médailлон de langoustes
sauce américaine*

Dessert

*Le mont blanc version
moderne
Crêpe flambée Suzette*

Service soir

Entrée

Soupe à l'oignon brie truffé

Plat

*Huitre chaude sabayon de
champagne
Filet de boeuf wellington*

Dessert

Pêche melba

Cocktails

Mocktails

Le Ritz (sans alcool)

- Coulis de framboises
- Jus de cranberry
- Limonade
- caramel

Belle Hélène

- Nectar de poire
- Jus de pomme
- Citron
- Chocolat
- Mousse de lait vanillé

Cocktails

(alcoolisés)

Le Bellini façon Melba

- Nectar de pêche
- Coulis de fruits rouges
- Citron vert
- François Montand

Suzette Cocktail

- Cognac
- Grand Marnier
- Citron
- Jus d'orange

RESTAURANT
D'APPLICATION



Auguste Escoffier

LYCÉE PROFESSIONNEL COMMERCIAL ET HÔTELIER
NOUMÉA

Vendredi 10
Juillet 2026

Menu

Mocktails

(sans alcool)

Le Ritz

- Coulis de framboises
- Jus de cranberry
- Limonade
- caramel

Belle Hélène

- Nectar de poire
- Jus de pomme
- Citron
- Chocolat
- Mousse de lait vanillé

Cocktails

(alcoolisés)

Le Bellini façon Melba

- Nectar de pêche
- Coulis de fruits rouges
- Citron vert
- François Montand

Suzette Cocktail

- Cognac
- Grand Marnier
- Citron
- Jus d'orange

Entrée

*Ouf croustillant à la
florentine*

Plat

*Caille à la Normande,
soufflé de pomme de terre*

Dessert

Choux craquelin praliné

RESTAURANT
D'APPLICATION



Auguste Escoffier

LYCÉE PROFESSIONNEL COMMERCIAL ET HÔTELIER
NOUMÉA