

Sortie Le Belvédère Ter CAP Cuisine

- Les différents pôles - Pôle Hôtellerie -



Date de mise en ligne : jeudi 18 juin 2015

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

Sortie Le Belvédère Ter CAP Cuisine

Le mardi 19 mai la classe de T cap cuisine a été accueillie au restaurant Le Belvédère (Saint-Jouin Bruneval) par le chef Jérôme GEULIN. Les élèves ont financé cette sortie en confectionnant des brioches et de la confiture de lait durant l'atelier professionnel Cuisine encadré par Mr Langlois Vincent, professeur principal de la classe et de cuisine.

Au menu :

Cocktail de jus de fruits

Canapés et feuilletés

Duo de foie gars et terrine de ris de veau

Ou

Assiette panachée aux délices de la mer

Suprême de daurade au crumble de légumes

Ou

Médallions de pintadeau farcis vallée d'auge

Croustillant au camembert

Moelleux tiède au chocolat

Ou

Assiette gourmande du Belvédère

Café et mignardises

(avec eaux minérales)

Remerciements à Mr GEULIN qui a partagé son temps et son expérience en nous concoctant ce délicieux repas et en répondant aux questions des élèves à l'issue de déjeuner. "