



LE SAINT GEORGES

☎ 03.27.82.28.60

✉ arep-ufa@saintluc-cambrai.com

Les apprentis des sections cuisine et restaurant et leurs formateurs sont heureux de vous accueillir au restaurant d'application « Le Saint Georges ».

Ils vous accueillent **les midis du lundi au jeudi de 12h00 à 14h00**
ou les mardis et jeudis soir de 19h00 à 20h45.

Pour des raisons pédagogiques, le restaurant doit fermer ses portes à
14h00 le midi et à 21h00 le soir.

Les réservations seront ouvertes à partir du 21 Août 2025
et ce pour le premier trimestre de l'année scolaire 2025/2026.

Vous pourrez les effectuer par téléphone 03.27.82.28.60
ou directement à l'accueil de l'UFA.

Nous vous remercions par avance de votre compréhension pour l'attente occasionnée lors de la prise de réservation dû à l'affluence des appels. L'équipe fait le maximum pour vous satisfaire.

Afin d'offrir la possibilité à tout un chacun de pouvoir réserver,
veuillez trouver ci-joint le tableau des réservations :

Du 1 septembre au 19 décembre 2025	Réservation à partir du 21 août 2025
Du 5 janvier au 26 mars 2026	Réservation à partir du 28 Novembre 2025
Du 30 Mars au 11 juin 2026	Réservation à partir du 13 mars 2026
<i>NB : Suite à de nombreuses annulations sur les services du soir, nous ne pourrons prendre les réservations pour tout le trimestre.</i>	

<u>Tarifs 2025 – 2026</u>	
<u>Services midis :</u> Formule à 10,50 € : 1 plat + 1 boisson (*) Formule à 13,00 € : Entrée + plat ou plat + dessert + 1 boisson Formule à 15,50 € : Menu complet + 1 boisson	<u>Services soirs :</u> Menu 19,00 €/personne <i>Attention Service du vin à la bouteille</i> Boissons NON incluses au menu
<i>(*)Boisson incluse : par personne, bouteille d'eau 50cl, ¼ pichet de vin, un soft, une bière.</i>	

Nous portons à votre connaissance que pour des raisons pédagogiques ou de livraison,
il est possible que les plats puissent être modifiés.

En période d'examen, les menus ne sont dévoilés que le jour même et ne peuvent être changés.
Nous espérons et vous remercions de votre compréhension.

Nous vous remercions de votre présence au sein de notre restaurant d'application
afin que nos apprentis puissent parfaire leur formation
et nous vous disons à bientôt pour de nouvelles dégustations.

Mardi 2 Septembre 2025	Terrine de truite sauvage sauce verte *** Poulet cocotte grand-mère *** Assiette Florida <u>ou</u> Tarte aux Mirabelles de Lorraine
Mardi 9 Septembre 2025 (SOIR)	<u>Balade gourmande en Forêt Noire</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal, de suggestions de fromages et d'un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Sandre / Canard / Mirabelles / Fromages / Génoise / Crème anglaise ou Quetsches
Jeudi 11 Septembre 2025	Terrine de poisson sauce verte *** Poulet cocotte grand-mère *** Assiette Florida <u>ou</u> Tarte aux Mirabelles de Lorraine
Jeudi 18 Septembre 2025 (SOIR)	<u>Week-end gourmand et traditionnel dans le Grand Est</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal, de suggestions fromagères et d'un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Hors d'œuvre chaud à base de pâte brisée / Sandre / Fromages / Agrumes ou Pâtisserie traditionnelle revisitée
Mardi 23 Septembre 2025 (SOIR)	<u>Détour gourmand par la Pologne</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et de desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Canard et ses petits abats communs / Porc / Vin rouge / Agrumes et pâtisserie ou Poire
Lundi 29 Septembre 2025	Potage cultivateur *** Côte de porc charcutière, purée de pommes de terre *** Dame blanche
Mardi 30 Septembre 2025	Œuf poché Florentine *** Filet de truite braisé fenouil confit et pommes vapeur *** Charlotte glacée vanille, aux raisins jublés flambés et biscuits roses de Reims <u>ou</u> Pêche flambées
Jeudi 2 Octobre 2025 (SOIR)	<u>Week-end gourmand et traditionnel en Bourgogne Franche-Comté</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et de desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Andouillette / Moutarde de Dijon / Volaille de Bresse / Entremet poire biscuit Joconde ou coupe glacée

Mardi 07 Octobre 2025 (SOIR)	<u>Valse gourmande à Vienne</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et de desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Œufs / Fromage pâte pressée / Côte de bœuf / Dessert glacé aux fruits ou Boisson chaude et accompagnement fruité, glacé
Mercredi 08 Octobre 2025	Potage cultivateur *** Côte de porc charcutière, purée de pommes de terre *** Dame blanche
Jeudi 09 Octobre 2025	Œuf poché Florentine *** Filet de truite braisé fenouil confit et pommes vapeur *** Charlotte glacée vanille, aux raisins jubilés flambés et biscuits roses de Reims <u>ou</u> Pêche flambées
Lundi 13 Octobre 2025	Salade composée aux lardons et croûtons *** Double entrecôte grillée, sauce choron, pommes pont neuf, légumes grillés *** Assiette de fromages *** Tarte aux pommes
Jeudi 16 Octobre 2025 (SOIR)	<u>Balade en Auvergne Rhône-Alpes</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et de desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Pâte feuilleté / Escargot / Lapin / Gentiane / Entremet glacé ou Pommes et Poires
Lundi 20 Octobre 2025	Quiche au Cantal *** Côte de bœuf pour 2, beurre composé au Roquefort, Pommes « Dauphine », Petits légumes farcis *** Mont blanc de Lenôtre revisité
Mercredi 22 Octobre 2025	Salade composée aux lardons et croûtons *** Double entrecôte grillée, sauce choron, pommes pont neuf, légumes grillés *** Assiette de fromages *** Tarte aux pommes

Mardi 4 Novembre 2025	EXAMEN BAC BLANC A 12H Menu 19,00 €/personne Service du vin à la bouteille Boissons NON incluses au menu
Mercredi 5 Novembre 2025	Assiette anglaise *** Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes glacés à blanc *** Îles flottantes au caramel
Jeudi 6 Novembre 2025	Quiche au Cantal *** Côte de bœuf pour 2, beurre composé au Roquefort, Pommes « Dauphine », Petits légumes farcis *** Mont blanc de Lenôtre revisité
Jeudi 13 Novembre 2025 (SOIR)	<u>Week-end gourmand et traditionnel en Occitanie</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et de desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Pommes /crêpes /Agneau / Fromages / noix / ouverture végétarienne
Mardi 18 Novembre 2025 (SOIR)	<u>Croisière gourmande dans les fjords scandinaves</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et de desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Entremet chaud à base de pâte brisée / Canette / Airelles / Gratin fruits rouges ou Fruits exotiques
Mercredi 19 Novembre 2025	Salade d'endives aux pommes *** Magret de canard aux navets, sauce miel, pommes de terre sarladaise *** Tarte aux poires Bourdaloue
Jeudi 20 Novembre 2025	Assiette de charcuteries ou Encas de grignotage, légumes croque au sel et « Finger Foods » *** Tartare de bœuf ou Hamburger Occitan Pommes « allumettes » “Ouverture végétarienne” *** Café Liégeois
Lundi 24 Novembre 2025	Assiette anglaise *** Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes glacés à blanc *** Îles flottantes au caramel

Mardi 25 Novembre 2025	Assiette de charcuteries ou Encas de grignotage, légumes croque au sel et « Finger Foods » *** Tartare de bœuf ou Hamburger Occitan Pommes « allumettes » "Ouverture végétarienne" *** Café Liégeois
Mardi 2 Décembre 2025 (SOIR)	<u>Balade gourmande au Royaume-Uni, en Ecosse et en Irlande</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, de deux choix pour le plat principal mais aussi pour le dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Foie gras / Poulet / Saumon / Jelly et fruits ou entremet café whisky
Jeudi 04 Décembre 2025	Saumon fumé et mariné à l'Aneth, citron caviar vanillé *** Sole meunière riz safrané et tian de légumes *** Crème vanille de Madagascar façon catalane et sa tuile aux amandes Ou Ananas coco Melba
Lundi 08 Décembre 2025	Salade d'endives aux pommes *** Magret de canard aux navets, sauce miel, pommes de terre sarladaise *** Tarte aux poires Bourdaloue
Mardi 09 Décembre 2025	Saumon fumé et mariné à l'Aneth, citron caviar vanillé *** Sole meunière riz safrané et tian de légumes *** Crème vanille de Madagascar façon catalane et sa tuile aux amandes Ou Ananas coco Melba
Jeudi 11 Décembre 2025 (SOIR)	<u>Promenade gourmande en Nouvelle Aquitaine en attendant Noël</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, deux entrées au choix, d'un plat principal et d'un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Huîtres / Foie gras / Truite fumée / Lotte / Gâteau bordelais revisité
Lundi 15 Décembre 2025	Tartare de poisson *** Poulet grillé à l'américaine ou Poulet rôti aux saveurs de thym frais Pommes « Allumettes » *** Assiette gourmande Gâteau basque aux cerises Itxassou et ses cerises jubiléés, Ananas bateau

Mardi 16 Décembre 2025 (SOIR)	<u>Balade gourmande en Espagne</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal, de suggestions fromagères et de deux desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques</u> : Pâte feuilletée / Charcuteries / Morue / Fromages / Pêches- Tournon ou Pâte à choux- Fleur d'oranger
Mercredi 17 Décembre 2025	Potage Dubarry *** Médaille de filet mignon de porc Duroc, pommes Duchesse, fagot d'haricots verts *** Pêche Melba
Jeudi 18 Décembre 2025	Tartare de poisson *** Poulet grillé à l'américaine <u>ou</u> Poulet rôti aux saveurs de thym frais Pommes « Allumettes » *** Assiette gourmande Gâteau basque aux cerises Itxassou et ses cerises jubilé, Ananas bateau
Mardi 6 Janvier 2026	Potage Parmentier *** Médaille de mignons de porc sauce Maroilles, risotto, légumes glacés *** Charlotte aux poires <u>ou</u> Crêpes Suzette
Jeudi 08 Janvier 2026 (SOIR)	<u>Balade dans les Hauts-de-France</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, deux entrées au choix, d'un plat principal et d'un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques</u> : Avocat / Crevettes / Poissons / Filet mignon de porc / Pâte à choux
Mardi 13 Janvier 2026 (SOIR)	CONCEPT BAC 2 : L'Europe du Sud Menu 19,00 €/personne <i>Finger foods en trois étapes conviviales avec dégustation de cocktails et de vins en lien avec la thématique.</i> <i>Service du vin au verre</i> Boissons incluses au menu
Jeudi 15 Janvier 2025	EXAMEN CAP BLANC
Lundi 19 Janvier 2026	EXAMEN CAP BLANC

Mardi 20 Janvier 2026	EXAMEN CAP BLANC
Mercredi 21 Janvier 2026	EXAMEN CAP BLANC
Jeudi 22 Janvier 2026 Soir	<u>Cuisine de partage, locale et expérience mémorable dans les Hauts-de-France</u> Les Premières Bac vous proposent une grande tablée avec pour menu des compositions d’amuse-bouche, d’entrées, de plats, de fromages et de desserts. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Ce menu reste à être échafaudé et réalisé par les apprentis en cours de formation.
Mardi 27 Janvier 2026 Soir	<u>Petit détour par Alentejo au Portugal, à la recherche de liège</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d’un amuse-bouche, de deux entrées au choix, d’un plat principal, de suggestions fromagères et de deux desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Œuf / Légumes anciens / Madère / Pamplemousse-crevettes / Carré Agneau / Pâte à crêpes - Ananas
Mercredi 28 Janvier 2026	Œuf farci Chimay *** Filet de carrelet sauce dieppoise, riz créole, flan de brocolis *** Moelleux au chocolat
Jeudi 29 Janvier 2026	Potage Parmentier *** Médailillon de mignons de porc sauce Maroilles, risotto, légumes glacés *** Charlotte aux poires <u>ou</u> Crêpes Suzette
Lundi 2 Février 2026	Potage Dubarry *** Médailillon de Duroc, pommes Duchesse, fagot d’haricots verts *** Pêche Melba
Mardi 10 Février 2026 SOIR	<u>Balade gourmande en Italie</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d’un amuse-bouche, de deux entrées au choix, d’un plat principal, de suggestions fromagères et d’un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Œuf / Saumon frais et fumé / Scampi / Fromages / Pâte feuilletée- Limoncello

Mercredi 11 Février 2026	Suprême de pamplemousse au crabe *** Papillote de poissons, julienne de légumes, pommes à l'anglaise, beurre nantais *** Bavarois rubanné Ou Banana split
Lundi 16 Février 2026	Flamiche aux poireaux *** Carbonade flamande *** Coupe de fruits frais
Mardi 17 Février 2026	Brochettes crevettes et mezzés *** Papillote de merlu, sauce vin blanc, julienne de légumes *** Tarte au fromage blanc et sablé breton
Mercredi 18 Février 2026	Brochettes crevettes et mezzés *** Papillote de merlu, sauce vin blanc, julienne de légumes *** Tarte au fromage blanc et sablé breton
Jeudi 19 Février 2026	Assiette de fruits de mer *** Lapin sauté Duroc, oignons rouges en feuilles de brick, pomme fondante et laitue braisée *** Bavarois Rubanné et sa tuile aux amandes
Lundi 2 Mars 2026	Œuf farci Chimay *** Filet de carrelet sauce dieppoise, riz créole, flan de brocolis *** Moelleux au chocolat
Mardi 3 Mars 2026	Assiette de fruits de mer *** Lapin sauté Duroc, oignons rouges en feuilles de brick, pomme fondante et laitue braisée *** Bavarois Rubanné et sa tuile aux amandes
Jeudi 5 Mars 2026 (SOIR)	<u>Balade gourmande sur les côtes bretonnes</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, deux entrées au choix, d'un plat principal et d'un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Œufs / Saint Jacques / Poissons / Pâtisserie à base de pâte levée

Mardi 10 Mars 2026 (SOIR)	<u>Balade gourmande en Grèce</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, de deux entrées au choix, d'un plat principal, de suggestions fromagères et de deux desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Avocat / Agrumes / Crustacés / Artichaut / Coquelet / Entremet glacé ou Pâte à crêpe
Mercredi 11 Mars 2026	Œuf mollet florentine *** Darne de saumon grillée, sauce vierge, boulgour façon pilaf, brunoise de légumes *** Coupe florida
Jeudi 12 Mars 2026	Truite pochée au court-bouillon en écailles de concombre *** Goujonnettes de merlan, sauce tartare, flan de choux fleurs, pommes de terre persillées *** Café ou thé gourmand avec pruneaux "Jubilés"
Lundi 16 Mars 2026	Suprême de pamplemousse au crabe *** Papillote de poissons, julienne de légumes, pommes à l'anglaise, beurre nantais *** Bavarois rubanné Ou Banana split
Mardi 17 Mars 2026	Truite pochée au court-bouillon en écailles de concombre *** Goujonnettes de merlan, sauce tartare, flan de choux fleurs, pommes de terre persillées *** Café ou thé gourmand avec pruneaux "Jubilés"
Jeudi 19 Mars 2026 (SOIR)	<u>Balade gourmande autour des chefs et étoiles vertes du Pays de Loire</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, deux entrées au choix, d'un plat principal et d'un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Poisson / Entrecôte double bœuf / Plantes et fleurs comestibles/(en attente création dessert) "Ouverture végétarienne"
Mardi 24 Mars 2026 (SOIR)	<u>Escale en Amérique du Nord</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et de deux desserts au choix. <u>Marqueurs culinaires ou techniques:</u> Pâte feuilletée / foie de volailles / Doré jaune / Poire / Sirop érable / Banane
Lundi 31 Mars 2026	Œuf mollet florentine *** Darne de saumon grillée, sauce vierge, boulgour façon pilaf, brunoise de légumes *** Coupe florida

Mardi 7 Avril 2026	Avocat crevettes cocktail *** Rognon de veau sauté aux champignons et au Madère <u>ou</u> Steak au poivre Flan de carotte, Pomme « Château » Fagot d'Asperges Vertes *** Miroir aux Fraises « Maras des bois »
Mercredi 8 Avril 2026	Asperge sauce mousseline *** Poulet sauté chasseur, pommes noisette, petits pois à la française *** Café gourmand
Mercredi 8 Avril 2026	Escale en Amérique du Sud Service à 12h Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et de deux desserts au choix. Marqueurs culinaires ou techniques : Asperge / Poulet / Epices / Fraises du Chili / Agrumes
Jeudi 9 Avril 2026	Avocat crevettes cocktail *** Rognon de veau sauté aux champignons et au Madère <u>ou</u> Steak au poivre Flan de carotte, Pomme « Château » Fagot d'Asperges Vertes *** Miroir aux Fraises « Maras des bois »
Lundi 13 Avril 2026	Asperge sauce mousseline *** Poulet sauté chasseur, pommes noisette, petits pois à la française *** Café gourmand
Lundi 27 Avril 2026	Œuf poché façon bourguignonne *** Poulet fermier rôti, pommes de terre Arly, flan de carotte *** Plateau de fromages *** Coupes de fraises chantilly
Mardi 28 Avril 2026	Melon à l'italienne *** Filet de bar, sauce Bercy, garniture viennoise, flan d'asperge verte et gâteau Elysée *** Moka

Jeudi 30 Avril 2026 (SOIR)	<u>Balade gourmande en Centre Val de Loire</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Fanés de légumes / Saumon/ Veau / Pommes / Pâte sucrée
Mercredi 6 Mai 2026	Œuf poché façon bourguignonne *** Poulet fermier rôti, pommes de terre Arly, flan de carotte *** Plateau de fromages *** Coupes de fraises chantilly
Jeudi 7 Mai 2026	Melon à l'italienne *** Filet de bar, sauce Bercy, garniture viennoise, flan d'asperge verte et gâteau Elysée *** Moka
Mardi 19 Mai 2026 Journée	<u>Découverte gourmande de l'Asie</u> Les Terminales Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> <i>Nems, beignets, bowls.....</i>
Jeudi 28 Mai 2026	<u>EXAMEN BLANC BAC 1</u> Service à 12h Menu 19,00 €/personne <i>Service du vin à la bouteille</i> Boissons NON incluses au menu
Jeudi 11 Juin 2026	<u>Découverte méditerranéenne gourmande en PACA et ouverture Erasmus avec l'Asie</u> Les Premières Bac vous proposent un menu composé d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert. <u>Marqueurs culinaires ou techniques :</u> Sushi / Thon / Bun / Pâte levée sucrée

