



La table d'Hélène

MARDI 12 MARS Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Cocktail de crevettes avocat

Souris d'agneau braisé,

Crèmeux de céleri,

croquant de chlorophylle

Mousse à la passion

MERCREDI 13 MARS Midi

Menu à 17€

Menu Rhône-Alpes

Feuilleté au Saint Marcellin

Caillettes de Chabeuil,

jus court au Rasteau

Quenelles de brochet, sauce Nantua

Autour du Chocolat 'clin d'œil Valrhona



Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : 04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

JEUDI 14 MARS Midi

Menu à 21€

Crème de topinambour,

mousse de noisettes

Talmouse en tricorne,

Saint Jacques et crevette

Filet de sandre en croûte de noisette,

épinards

Tarte fine aux pommes, glace pistache

JEUDI 14 MARS Soir

Menu à 21€

Influences Méditerranéennes

Mise en bouche

Ceviche de maquereau et

Saint Jacques

Agneau et aubergines

Risotto sucré vanille

VENDREDI 15 MARS Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Crème de chou-fleur,
camembert en croûte, pommes sautées

Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise,

Pommes de terre Elysée et légumes

New-York cheesecake,

coulis de fruits rouges



LUNDI 18 MARS Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Fondue de poireaux aux noix

de pétoncle, lait de coco curry rouge

Gigolette de volaille

aux champignons,

pommes Pont Neuf

Mousse au chocolat

MARDI 19 MARS Midi

Menu à 17€

Fête Saint Patrick

Soupe à la bière cachée,

Carré d'agneau en croûte moderne

et tarte tatin d'oignon,

Cheesecake Bailey's à la bière

MERCREDI 20 MARS MIDI

Menu à 21€

Menu PACA

Anchoiade et crudités

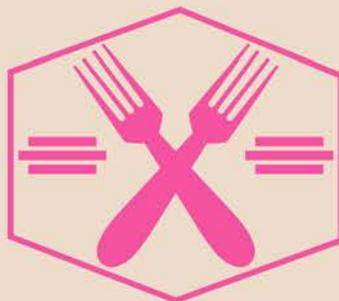
Gnocchis et artichaut Barigoule Bayaldi

de légumes, agneau,

jus au pastis, ail, parmesan croustillant

Tourte de blettes revisitée

La table d'Hélène



JEUDI 21 MARS Midi

Menu à 17€

Mise en bouche

Profiteroles d'escargots en persillade

Gigolette de volailles aux champignons

Carottes tournées, riz pilaf

Tarte poire amandine

JEUDI 21 mars Soir

Menu à 21€

Mise en bouche

Caponata et œuf poché

Magret de canard sauce corsé

et pommes Dauphine

Muffins aux pépites de chocolat

et boule de glace

vendredi 22 mars Midi

Menu à 17€

Mise en bouche

Œuf mollet en croûte, sauce Meurette

Curry de la mer,

Légumes, riz créole

Paris-Brest

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : 04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr



La table d'Hélène

MARDI 26 MARS Midi

Menu à 17€

COMPLET

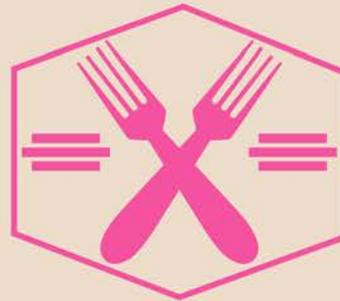
• Cake moelleux aux olives
• Escargots à la bourguignonne
• Millefeuille de saumon et sa
salade gourmande
• Tarte Tatin

MERCREDI 27 MARS Midi

Menu à 17€

La cuisine fait son cinéma

• Ratatouille sur toast grillé
• La soupe aux choux
• Ragoût de lapin de Sam Gamegie
• Le Seigneur des Anneaux
• Labièraubeurre d'Harry Potter
• Tartelette à la mélasse



JEUDI 28 MARS Midi

Menu à 21€

• Mise en bouche
• Saucisson chaud en brioche
• Filet de saumon Dieppoise,
Tagliatelles
• Cœur coulant au caramel
beurre salé

JEUDI 28 MARS Soir

Menu à 21€

• Minestrone potage
• Blanquette de veau traditionnelle
et riz pilaf
• Gâteau aux noix marbré chocolat
caramel beurre salé

VENDREDI 29 MARS Midi

Menu à 17€

• Pressé de pomme de terre, carotte
et céleri sauce ravigote
• Foie de veau en persillade
• Pommes Anna, tombée de
champignons forestiers, purée de céleri
• Tarte chocolat, sorbet menthe

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : 04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr



MARDI 02 AVRIL 2024 Midi

Menu à 17€

Le festival des fleurs

Laitues fleuries

Saint Jacques dans le potager
(fleurs de courgettes, carottes fanes,
jus de chlorophylle)

Moelleux à la fleur d'oranger

MERCREDI 03 AVRIL Midi

Menu à 17€

Crêperie d'un jour

Crème de choux fleur froide

Croustillant au camembert

1 Galette de blé noir complète :

garniture au choix

1 Crêpe gourmande :

garniture au Choix

Cidre doux ou sec

La table d'Hélène



Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : 04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

JEUDI 04 AVRIL Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Courgette façon pizza au thon,
graines de courge

Mignon de porc rôti en croûte
sauce champignons, tomates
confites, haricots verts

Panna cotta vanille et coulis

JEUDI 04 AVRIL Soir

Menu à 17€

Salade César

Ribs de porc à l'Américaine,
Pommes de Terre Cajun

Mousse Maracuja, Horchata

VENDREDI 05 AVRIL Midi

Menu à 21€

Gâteau de foie de volaille en croûte
d'amande, coulis de tomates

Filet de rouget en écaille de pomme
de terre, jus corsé iodé,
purée d'artichauts à la vanille

"Mille-feuille contemporain"
aux parfums d'Orient



La table d'Hélène

MARDI 09 AVRIL Midi

Menu à 21€

Salade Irma

Volaille de Bresse

truffé au persil

Gnocchis en sauce crémeuse

Kaiserschmarrn

(dessert célèbre autrichien)

JEUDI 11 AVRIL Midi

Menu à 17€

Voyage Français

Tourtons du Champsaur

Marmite du pêcheur et croûtons

avec sa rouille

Café gourmand



JEUDI 11 AVRIL Soir

Menu à 21€

Menu dégustation

Maquereau Snacké

avec son velouté d'asperge

Rouleau de printemps

à la courgette

Printemps végétal en tartare

Pithiviers de Pigeon,

crème de betterave

Truite saumonée, polenta,

tomates et salsifis

Magret de Canard en croûte,

girolles et carottes et sauce miel

Comme une tarte au citron

VENDREDI 12 AVRIL Midi

Menu à 17€

Menu asiatique

Samoussa végétarien aux épices

Tom yam thaïlandais

Saumon tandoori

Sauté de chou aux gingembre

Wok de fruits à la vanille sauté au Saké

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : 04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr