



Menus du 24 septembre au 19 décembre 2024

La réservation est obligatoire

*(Le restaurant est ouvert
Uniquement en période scolaire)*



Madame, Monsieur, Chers Convives,

Les Apprenants et Professeurs du Lycée Auguste Escoffier sont heureux de vous présenter les menus proposés au Restaurant « Le Francilien ».

Notre éventail de suggestions présente des menus complets..., mais pour les plus petits appétits (ou les plus pressés) nous proposons également une formule « express », à petit prix, le midi.

Je vous invite donc à parcourir ce livret comme on dévore un livre de Gastronomie, à le partager, à le commenter et à le diffuser auprès de vos proches.

Nous serons ravis de vous accueillir en famille, entre amis ou en groupe (30 personnes maximum) dans notre Restaurant « Le Francilien », ouvert les midis et les soirs selon les jours d'ouverture.



Lycée des Métiers
de la Gastronomie et des Energies
Auguste ESCOFFIER
Eragny-Sur-Oise

A DUBOIS

Proviseur du Lycée des Métiers Auguste Escoffier



Les Apprenants et leurs Professeurs du Lycée Auguste Escoffier vous accueillent le lundi, mardi et jeudi midi et le mardi, mercredi et jeudi soir

Les Horaires



Le Midi

Accueil à 12 H 15
(Fin de service à 13 H 45)

Le Soir

Accueil à 19 H 15
(Fin de service à 21 H 45)



La réservation est obligatoire

La durée du repas est limitée dans le temps.

Pour vos réservations



Flashez le QR code

Les Tarifs



Restaurant « Le Francilien »
Déjeuner les lundi, mardi, jeudi et vendredi
Entrée/plat/dessert hors boissons : **15 €**

Dîner les mardi, mercredi & jeudi
Amuse-bouche, entrée, plat, fromages ou dessert, mignardise
(hors boisson) : **25 €**

Formules « Groupe »

Midi 12 personnes minimum 23,50 € tout compris
Soir 12 personnes minimum 36,50 € tout compris

Prix spéciaux

Menu de Noël au Déjeuner **32 €** tout compris
Menu de Noël au Dîner **46 €** tout compris



Autres tarifs sur demande et devis
Ces tarifs s'entendent nets
L'Établissement n'est pas soumis à la TVA

Notre Restaurant ne saurait être comparé ou assimilé à un établissement commercial

Merci de privilégier le paiement par CB, « sans contact » disponible

Les menus présentés sur ce document sont susceptibles de subir des changements selon les progressions pédagogiques ou des impondérables inhérents au fonctionnement d'un établissement scolaire.

Les pourboires sont interdits aux Restaurants. Un don est possible à la Maison des Lycéens.

Semaine du Lundi 23 au Vendredi 27 septembre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi	Jeudi 26	Vendredi 27	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26
Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	<p>Amuse-bouche : Boudin aux pommes ∞∞∞∞ Gnocchi à la parisienne ∞∞∞∞ Navarin d'agneau et sa jardinière de légumes ∞∞∞∞ Plateau de fromages ou Chou chantilly sauce chocolat ∞∞∞∞ Mini flan</p>	<p>Amuse-bouche : Verrine de saumon ∞∞∞∞ Crème Dubarry ∞∞∞∞ Blanquette de veau riz pilaw ∞∞∞∞ Fromage ou tarte aux pommes ∞∞∞∞ Mini financier</p>	<p>Amuse-bouche : Verrine melon menthe ∞∞∞∞ Quiche échalote chèvre ∞∞∞∞ Poulet rôti, jus au thym, écrasé de pomme de terre ∞∞∞∞ Fromage ou Bavarois vanille coulis d'abricot ∞∞∞∞ Spritz</p>

Semaine du lundi 30 au jeudi 03 octobre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 30	Mardi 1	Mercredi	Jeudi 3	Vendredi	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3
<p>Tartare d'avocat et tomates</p> <p>○○○○○</p> <p>Poulet rôti Julienne de légumes croquants</p> <p>○○○○○</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Gaspacho</p> <p>○○○○○</p> <p>Steak sauté Bercy jardinière de légumes</p> <p>○○○○○</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Fermé</p>	<p>Carpaccio à la parisienne</p> <p>○○○○○</p> <p>Escalope de veau à la crème, tagliatelles de légumes</p> <p>○○○○○</p> <p>Charlotte caramel aux poires</p>	<p>Fermé</p>	<p>Menu Normandie et Bretagne</p> <p>Amuse-bouche : Rémoulade de crabe pomme verte</p> <p>○○○○○</p> <p>Merlu sauce dieppoise</p> <p>○○○○○</p> <p>Poulet vallée d'auge</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage ou Camembert flambé douillon caramel</p> <p>○○○○○</p> <p>Palet breton</p>	<p>Amuse-bouche : Verrine polaire betteraves hareng fumé</p> <p>○○○○○</p> <p>Quiche océane</p> <p>○○○○○</p> <p>Poulet vallée d'auge Tagliatelles</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage ou Crème brûlée</p> <p>○○○○○</p> <p>Pet de nonne</p>	<p>Amuse-bouche : Brochette jambon figue</p> <p>○○○○○</p> <p>Gnocchi à la Parisienne</p> <p>○○○○○</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Fromage ou Charlotte caramel aux poires</p> <p>○○○○○</p> <p>Financier</p>

Semaine du Lundi 07 au jeudi 10 octobre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10
<p>Choux œuf mimosa, chèvre frais</p> <p>○○○○○</p> <p>Côte de porc Charcutière, écrasé de pomme de terre</p> <p>○○○○○</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>○○○○○</p> <p>Poulet rôti Pommes pont-neuf</p> <p>○○○○○</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Fermé</p>	<p>Fermé</p>	<p>Fermé</p>	<p>MENU OCCITANIE</p> <p>Amuse-bouche : Toast poire bleu d'auvergne</p> <p>○○○○○</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>○○○○○</p> <p>Magret thym miel flan de légumes</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage</p> <p>Ou</p> <p>Crème catalane</p> <p>○○○○○</p> <p>Financier noix</p>	<p>Amuse-bouche : Mousse de choux fleurs et chips de lard</p> <p>○○○○○</p> <p>Saumon à la Parisienne</p> <p>○○○○○</p> <p>Veau Marengo pommes vapeur</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage</p> <p>Ou</p> <p>Paris-Brest</p> <p>○○○○○</p> <p>Mini flan Parisien</p>	<p>Amuse-bouche : Velouté de petits pois à la menthe</p> <p>○○○○○</p> <p>Ceviche de bar</p> <p>○○○○○</p> <p>Râble de lapin farci à la moutarde</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage</p> <p>Ou</p> <p>Cœur coulant au chocolat</p> <p>○○○○○</p> <p>Rocher coco</p>

Semaine du Lundi 14 octobre au jeudi 17 octobre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi	Jeudi 17	Vendredi
Fermé	<p>Crudités</p> <p>○○○○○</p> <p>Dos de cabillaud rôti crème d'ail et purée de vitelotte</p> <p>○○○○○</p> <p>Dessert du jour</p>	Fermé	<p>Quiche à l'oignon</p> <p>○○○○○</p> <p>Poulet rôti, pommes allumette et jardinière de légumes</p> <p>○○○○○</p> <p>dessert du jour</p>	Fermé

Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17
<p><u>Amuse-bouche</u> :</p> <p>pomme vapeur hareng</p> <p>○○○○○</p> <p>flamiche poireaux</p> <p>○○○○○</p> <p>waterzoi poissons</p> <p>○○○○○</p> <p><u>Fromage</u></p> <p><u>Ou</u></p> <p>tarte à la rhubarbe</p> <p>○○○○○</p> <p>mini crème brûlée à la chicorée</p>	<p><u>Mise en bouche</u> :</p> <p>Verrine saumon fumé fromage frais</p> <p>○○○○○</p> <p>Vol au vent salade verte</p> <p>○○○○○</p> <p>Entrecôte sauce béarnaise frites maison</p> <p>○○○○○</p> <p><u>Fromage</u></p> <p><u>Ou</u></p> <p>Tarte Bourdaloue</p> <p>○○○○○</p> <p>Rocher coco</p>	<p><u>Amuse-bouche</u> :</p> <p>Andouille de Vire et pommes flambées</p> <p>○○○○○</p> <p>Œuf mollet croustillant aux champignons</p> <p>○○○○○</p> <p>Cabillaud rôti au curry, embeurré de chou</p> <p>○○○○○</p> <p><u>Fromage</u></p> <p><u>Ou</u></p> <p>Tartelette Pistache figue</p> <p>○○○○○</p> <p>Bonbon praliné</p>

Vacances scolaires du vendredi 18 octobre au lundi 04 novembre 2024

Semaine du Lundi 04 au Vendredi 08 octobre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7
<p>Profiterole saumon fume et avocats mousse</p> <p>○○○○○</p> <p>Blanquette de sot l'y laisse de dinde à l'ancienne et riz pilaf</p> <p>○○○○○</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Œuf poché norvégien</p> <p>○○○○○</p> <p>Picatta de veau au piment, spaghetti</p> <p>○○○○○</p> <p>Dessert du jour</p>	Fermé	<p>Feuilleté œuf brouillé</p> <p>○○○○○</p> <p>Filet de limande au cidre, crémeux de poireau</p> <p>○○○○○</p> <p>Chou chantilly</p>	Fermé	<p>BOURGOGNE/ FRANCHE COMTE</p> <p><u>Mise en bouche :</u> Saucisse de Morteau mousse de lentille</p> <p>○○○○○</p> <p>Œuf meurette</p> <p>○○○○○</p> <p>Lapin à la moutarde</p> <p><u>Fromage</u> <u>Ou</u> Poire belle Dijonnaise</p> <p>○○○○○</p> <p>Biscuit anis de Pontarlier</p>	<p>BOURGOGNE/ FRANCHE COMTE</p> <p><u>Amuse-Bouche :</u> Bonbons d'escargots et crème d'ail</p> <p>○○○○○</p> <p>Filet de sandre au vin jaune, jardinière de légumes</p> <p>○○○○○</p> <p>Sauté de veau à la bourguignonne, purée de pomme de terre légère</p> <p><u>Fromage</u> <u>Ou</u> Bavarois poire cassis</p> <p>○○○○○</p> <p>Langue de belle mère</p>	<p>BOURGOGNE/ FRANCHE COMTE</p> <p><u>Amuse-bouche :</u> Œuf poché Meurette</p> <p>○○○○○</p> <p>Pochouse Bourguignonne</p> <p>○○○○○</p> <p>Fricassée de volaille au vin jaune et morilles, pommes grenailles</p> <p>○○○○○</p> <p><u>Fromage</u> <u>Ou</u> Poire dijonnaise</p> <p>○○○○○</p> <p>Tuile aux amandes</p>

Semaine du Lundi 11 au Vendredi 15 novembre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi	Jeudi 14	Vendredi 15
Fermé	<p>Profiteroles d'escargot crème de persil</p> <p>Poulet cocotte Grand-mère</p> <p>Dessert du jour</p>	Fermé	<p>Potage Conti</p> <p>fricassée de veau à l'estragon, tagliatelles et courgettes</p> <p>dessert du jour</p>	Fermé

Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14
<p>MENU NOUVELLE AQUITAINE</p> <p><u>Mise en bouche :</u> Jambon de Bayonne</p> <p>Piquillos farcis à la morue</p> <p>Côte de bœuf béarnaise sarladaise</p> <p><u>Fromage</u> <u>Ou</u> Tarte aux noix</p> <p>Cannelé</p>	<p>MENU NOUVELLE AQUITAINE</p> <p><u>Amuse-Bouche :</u> pruneau d'Agen lardé</p> <p>Chipirons à la basquaise</p> <p>cuisse de canard confit pommes sarladaises</p> <p><u>Fromage</u> <u>Ou</u> Galette Pacaude des Deux-Sèvres</p>	<p>MENU NOUVELLE AQUITAINE</p> <p><u>Amuse-bouche :</u> Mini chou garni chabichou magret fumé et noix</p> <p>Chipiron farci à la Basquaise</p> <p>Carré d'Agneau rôti aux pruneaux d'Agen, pommes fondantes à l'Espelette</p> <p>Cannelé Bordelais</p>

Semaine du Lundi 18 au Vendredi 22 novembre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Crème de topinambour à la vanille</p> <p>○○○○○</p> <p>Goujonnette de poisson, sauce verte, légumes glacés</p> <p>○○○○○</p> <p>dessert du jour</p>	<p>Crème de haricot coco</p> <p>○○○○○</p> <p>Filet de maquereau sauce pistou, basquaise de légumes</p> <p>○○○○○</p> <p>dessert du jour</p>	<p>Fermé</p>	<p>Salade rémoulade de céleri et crevettes</p> <p>○○○○○</p> <p>Poulet sauté basquaise, riz pilaf</p> <p>○○○○○</p> <p>dessert du jour</p>	<p>Fermé</p>

Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21
<p>Mise en bouche : Saumon fumé</p> <p>○○○○○</p> <p>Crème de poivron à la Grecque œuf poché miette de croûton</p> <p>○○○○○</p> <p>Rôti de lotte au lard et fondue de poireau+ chips manioc et patate douce</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage</p> <p>○○○○○</p> <p>Ou Crêpes flambées</p> <p>○○○○○</p>	<p>Amuse-Bouche : cube de saumon gravlax, crème de raifort</p> <p>○○○○○</p> <p>Velouté de potimarron et châtaignes</p> <p>○○○○○</p> <p>saltimbocca à la romaine</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage</p> <p>Ou Bavaois rubanés</p> <p>○○○○○</p> <p>Financier</p>	<p>Amuse-bouche : Réalisé par la salle</p> <p>○○○○○</p> <p>Aumônière de fruits de mer, Crème de gambas</p> <p>○○○○○</p> <p>Poulet sauté chasseur Pomme Darphin</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage</p> <p>Ou Tarte tatin</p> <p>○○○○○</p> <p>Mini Paris Brest craquelin</p>

Semaine du Lundi 25 au Vendredi 28 novembre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi	Jeudi 28	Vendredi 29	Mardi 25	Mercredi 27	Jeudi 28
<p>Chou de tartare de daurade ○○○○○</p> <p>Poularde pochée, légumes glacés et riz pilaf ○○○○○</p> <p>dessert du jour</p>	<p>Tarte fine à la tomate ○○○○○</p> <p>Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise et pomme croquette ○○○○○</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Fermé</p>	<p>Mini tourte aux champignons ○○○○○</p> <p>Pavé de cabillaud en croute, minute de ratatouille et pomme de terre vapeur ○○○○○</p> <p>dessert du jour</p>	<p>Fermé</p>	<p>Amuse-bouche : Crevette croustillante ○○○○○</p> <p>Assiette nordique blinis ○○○○○</p> <p>Bœuf Strogonoff ○○○○○</p> <p>Fromage Ou Eclair vanille noix de pecan ○○○○○</p> <p>Orangette</p>	<p>Amuse-bouche : Dôme de potimarron rôti, ail, gingembre et sésame ○○○○○</p> <p>Filet de maquereau a l'escabèche ○○○○○</p> <p>Pintade fermière poêlée au miel, polenta à la tomme des Pyrénées, carottes fane glacée ○○○○○</p> <p>Fromage Ou Saint honoré ○○○○○</p> <p>Pana Cotta en verrine et sa gelée passion, menthe verte</p>	<p>Amuse-bouche : Réalisé par la salle ○○○○○</p> <p>Cassolette de pétoncles aux agrumes endives caramélisées ○○○○○</p> <p>Magret de canard poivre vert, aubergines grillées écrasé de PDT ○○○○○</p> <p>Fromage Ou Crème brulée vanille bourbon petits fours secs ○○○○○</p> <p>Mini chou crème de marron</p>

Semaine du Lundi 02 au Vendredi 06 décembre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi	Jeudi 05	Vendredi 06
<p>Quiche aux fruits de mer</p> <p>○○○○○</p> <p>Carbonnade de bœuf, bille de légumes glacées, polenta au thym"</p> <p>○○○○○</p> <p>dessert du jour</p>	<p>Tartine provençale</p> <p>○○○○○</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne</p> <p>○○○○○</p> <p>dessert du jour</p>	<p>Fermé</p>	<p>Le tourin Occitan</p> <p>○○○○○</p> <p>Bavette de bœuf, sauce choron, pommes pont neuf</p> <p>○○○○○</p> <p>dessert du jour</p>	<p>Fermé</p>

Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05
<p>Amuse-Bouche : Planche de Charcuterie</p> <p>○○○○○</p> <p>Soufflé tête de moine</p> <p>○○○○○</p> <p>Jambonnette de volaille sauce espagnole légumes oubliés</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage</p> <p>Ou</p> <p>crème brûlée à la châtaigne</p> <p>○○○○○</p> <p>Sorbet pomme vert citron basilic</p>	<p>Amuse-bouche : potage Conti</p> <p>○○○○○</p> <p>Calamars farcis à la provençale</p> <p>○○○○○</p> <p>Magret de canard déglacé vinaigre de framboise, fagots de légumes racines</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage</p> <p>Ou</p> <p>Savarin chantilly et fruits</p> <p>○○○○○</p> <p>Pommes d'amour</p>	<p>Amuse-bouche : Potage aux légumes d'hiver croutons à l'ail</p> <p>○○○○○</p> <p>Entrée : Bouchée de colin crémeux de céleri</p> <p>○○○○○</p> <p>Plat : Fricassée de volaille au curry, riz madras</p> <p>○○○○○</p> <p>Fromage ou</p> <p>Pana cotta fruits exotiques assortiment de fours secs</p> <p>○○○○○</p> <p>Rose des sables</p>

Semaine du Lundi 09 au Vendredi 13 décembre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12
<p>AMUSE-BOUCHE : œuf coque saumon fumé ○○○○○</p> <p>verrine boudin blc lentilles agrumes ○○○○○</p> <p>Magret de canard et potimarron rôti miso-cacahuète ○○○○○</p> <p>Soufflé glacé Cointreau ○○○○○</p> <p>Financier</p>	<p>Mise en bouche : Dôme de saumon sur blinis, crème wasabi ○○○○○</p> <p>pithiviers de st jaques, jus de volaille citron noir ○○○○○</p> <p>Pavé de biche sauce sucrée salée, gratin Dauphinois ○○○○○</p> <p>Cannelé surprise ○○○○○</p> <p>Rocher praliné</p>	<p>Amuse-bouche : bonbons d'escargot et ail noir ○○○○○</p> <p>Bûche de saumon et champignons ○○○○○</p> <p>Confit de canard et pommes darphin ○○○○○</p> <p>poire au vin chaud et épices ○○○○○</p> <p>Dôme de citron / Cannelé surprise</p>	<p>Amuse-bouche : Nem porc, satay maison ○○○○○</p> <p>Ribs laqué et déclinaison de patate douce (flan, chips, rôti) ○○○○○</p> <p>Paupiette de saumon lentille, lardon, thym citron ○○○○○</p> <p>Fromage Ou Ananas Flambé ○○○○○</p> <p>meringues</p>	<p>Amuse-bouche : nougat de chèvre ○○○○○</p> <p>Merlu basse température en croûte de noix ○○○○○</p> <p>Entrecôte sauté chasseur, pomme darphin ○○○○○</p> <p>Fromage Ou Tarte Bourdaloue ○○○○○</p> <p>Pâte de fruits à la passion</p>	<p>Amuse-bouche : Crème de potiron éclats de noisettes ○○○○○</p> <p>Lotte à l'américaine ○○○○○</p> <p>Côte de bœuf grillée au romarin Pommes pont neuf, tomate rôtie ○○○○○</p> <p>Fromage Ou Moelleux chocolat crème anglaise ○○○○○</p> <p>Madeleine citron</p>

Semaine du Lundi 16 au Vendredi 20 décembre 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19
<p>Amuse-bouche : Coussin de riz et crème de crustacés ○○○○○</p> <p>Entremet artichaut et foie gras à l'huile de noisettes ○○○○○</p> <p>Suprême de volaille basse température au curry vert, aubergine essence cumin ○○○○○</p> <p>Tartare d'ananas caramélisé, granité vodka ○○○○○</p> <p>Truffes chocolat</p>	<p>Mise en bouche : Mini gaufre terre et mer ○○○○○</p> <p>Ravioli de champignon et foie gras, bouillon d'ail ○○○○○</p> <p>Dos de cabillaud au miel, patate douce rôti, fondue de poireau ○○○○○</p> <p>Bûche chocolat noisette ○○○○○</p> <p>Spritz</p>	<p>Amuse-bouche : cuillère de petit pois et œuf de caille poché ○○○○○</p> <p>Fleurs de radis noir et daurade, citron caviar ○○○○○</p> <p>Fondant de veau, poêlée de légumes vert ○○○○○</p> <p>Fondant chocolat, crème de pistache ○○○○○</p> <p>Maki riz au lait et mangue</p>	<p>Amuse-bouche : Planche terre mer ○○○○○</p> <p>Bouchée de la mer ○○○○○</p> <p>Tournedos Rossini purée de cèleri poêlé de champignons ○○○○○</p> <p>Assortiment de Fromages ○○○○○</p> <p>Nougat glacé ○○○○○</p> <p>Duo de truffe</p>	<p>Amuse-bouche : Huître pochée aux baies roses, sauce Champagne ○○○○○</p> <p>Carpaccio st Jacques aux agrumes ○○○○○</p> <p>Tourte de volaille aux morilles ○○○○○</p> <p>Assortiment de Fromages ○○○○○</p> <p>Bûche glacée (fruits) ○○○○○</p> <p>Truffes chocolat</p>	<p>Amuse-bouche : Cromesquis d'escargot et toast de foie gras ○○○○</p> <p>Brochette de st jacques à la citronnelle, julienne de légumes ○○○○○</p> <p>Pithiviers de pigeon sauce aux morilles ○○○○○</p> <p>Assortiment de Fromages ○○○○○</p> <p>Bûche coco Passion ○○○○○</p> <p>Bonbon au chocolat</p>



1848-1935 - Chef cuisinier, restaurateur
et auteur culinaire

“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.”



Lycée des Métiers
de la Gastronomie et des Energies
Auguste ESCOFFIER
Eragny-Sur-Oise

