SEPR ANNONAY

RESTAURANT D'APPLICATION

Menus année 2026-2027

Les menus peuvent varier en fonction de l'arrivage des produits ou des contraintes pédagogiques.
Certaines dates peuvent être annulées en fonction des activités pédagogiques ou des examens.

MENU BRASSERIE : 22€
Entrée/Plat/Dessert
(Hors vins, boissons et café)

MENU AUTHENTIQUE : 26€
Mise en bouche/Entrée/Plat/Dessert
(Hors vins, boissons et café)

MENU IMMERSION : 40€
(Repas en 6 services ; Hors vins, boissons et café)

MENU ECLOSION : 50€
(Repas en 7 services ; Hors vins, boissons et café)

MENU GUINGUETTE : 55€
(Hors vins, boissons et café)

MENU ACCORD METS ET VINS : 60€
(Boissons comprises)

MENU CCF CAP : 20€
(Compris : 1 apéritif, 1 verre de vin, 1 boisson chaude – uniquement des tables de 2 personnes)

MENU CCF BAC PRO : 30€
(Compris : 1 apéritif, 1 verre de vin, 1 boisson chaude – uniquement des tables de 2 ou 4 personnes)

2 Rue George Sand 07100 ANNONAY – 04 75 32 40 20

INFORMATIONS :

Les réservations seront prises en 3 périodes :

- Réservations à partir du 1er septembre pour septembre-octobre-novembre et décembre 2026
- Réservations à partir du 1er décembre pour janvier-février et mars 2027
- Réservations à partir du 1er mars pour avril-mai-juin et juillet 2027

En raison du succès de notre restaurant d'application, nous sommes contraints de limiter à 1 réservation par période.

Pour les groupes, nous limitons à 8 personnes par table. Au-delà, les tables seront séparées.

Pour des raisons pédagogiques, nous vous demandons de bien respecter les horaires du restaurant d'application, avec une arrivée à 12h et un départ maximum à 15h.

Merci de votre compréhension et profitez pleinement de ce moment gourmand dans notre établissement !

L'équipe du pôle Hôtellerie-Restauration de la SEPR Annonay

Mardi 25 août 2026

Menu Brasserie

Carpaccio de tomates,
chèvre frais d'Ardèche, huile de basilic

Pièce du boucher, pommes Pont-Neuf

Tarte aux pêches façon Bourdaloue

Mercredi 26 août 2026

Menu Immersion

Quelques notes salées

Saumon mi-cuit, mayonnaise parfum de cistre, fraîcheur de légumes croquants

Œuf parfait, crémeux de petits pois au safran d'Ardèche, poudre de lard

Médaillon de veau, champignon d'été, pommes grenailles

Autour du fromage

Instant glacé

Mardi 15 septembre 2026

Menu Authentique

« Les Vendanges »

Quelques notes salées

Feuille de vignes farcie façon Dolma

Navarin d'agneau au Saint Péray, gargouillou de légumes

Poires et raisins pochés au vin,

glace perle de lait

Mercredi 16 septembre 2026

Menu Immersion

Quelques notes salées

Interprétation végétale, glace avocat/coco

Effeuillé de morue, consommé de crustacés

Poitrine de canard rôtie, jus de Banyuls, méli-mélo de blettes

Autour du fromage

Figues/Amandes/Thé vert

Mardi 22 septembre 2026

Menu Authentique

« Les Vendanges »

Quelques notes salées

Feuille de vignes farcie façon Dolma

Navarin d'agneau au Saint Péray, gargouillou de légumes

Poires et raisins pochés au vin,

glace perle de lait

Mercredi 30 septembre 2026

Menu Authentique

Quelques notes salées

Pressé de céréales, œuf bio, écume aux saveurs grillées

Daube de bœuf à la niçoise, panisse

Coulant caramel, glace cacahuète

Mardi 06 octobre 2026

Menu Authentique

Quelques notes salées

Œuf bio farci Chimay

La volaille d'Ardèche comme un cordon bleu, légumes d'automne

Pomme confite du Pilat, réduction de cidre, glace au miel

Mercredi 07 octobre 2026

Menu Immersion

Quelques notes salées

Compression de lentilles d'Ardèche et haddock fumé

Filet de dorade, rémoulade de fenouil,

siphon d'agrumes

Chateaubriand de bœuf, jus corsé forestier, pomme purée « Robuchon »

Autour du fromage

Douceur des sous-bois

Mardi 13 octobre 2026

Menu Authentique

Quelques notes salées

Œuf bio farci Chimay

La volaille d'Ardèche comme un cordon bleu, légumes d'automne

Pomme confite du Pilat, réduction de cidre, glace au miel

Mercredi 28 octobre 2026

Menu Immersion

Quelques notes salées

Salade folle d'automne

Barigoule d'artichaut, coquillages, beurre blanc muscadet

Rable de lapin Terre/Mer, jus d'une paëlla

Autour du fromage

Millefeuille reine des prés, glace whisky de Polignac

Vendredi 30 octobre 2026

Menu Brasserie

L'Auvergne en salade

Parmentier de bœuf à la bière d'Ardèche

Pavlova poire-chocolat

Mardi 03 novembre 2026

Menu Authentique

Quelques notes salées

Risotto de petit épeautre, poisson du marché en cuisson douce

Sauté de veau, jus de carotte fermenté, déclinaison de carottes

Notre version d'un « Pim's » orange

Mercredi 04 novembre 2026

Menu Immersion

Quelques notes salées

Mousseline de foie gras,

champignons et beurre blanc d'échalotte

Viennoise de filet de truite d'Ardèche,
compotée de poireaux, vierge de butternut

Le gigot d'agneau juste rôti,
cassolette de légumes glacés,
siphon chou-fleur/agastache

Autour du fromage

Le Pain d'épices et la clémentine

Mardi 10 novembre 2026

Menu authentique

Quelques notes salées

Risotto de petit épeautre,

poisson du marché en cuisson douce

Sauté de veau, jus de carotte fermenté,
déclinaison de carottes

Notre version d'un « Pim's » orange

Vendredi 13 novembre 2026

Menu Brasserie

L'Auvergne en salade

Parmentier de bœuf à la bière d'Ardèche

Pavlova poire-chocolat

Mercredi 18 novembre 2026

Menu Immersion

Quelques notes salées

Senteur d'Asie, lentilles et thon fumé

Monochrome patate douce/moules

Bonbon de pintade « Label Rouge »,
jus de morilles, sucrine braisée

Autour du fromage

Tagliatelles chocolat-menthe,
carbonara sucrée

Vendredi 20 novembre 2026

Menu Brasserie

Houmous d'Ardèche, jambon cru de pays,
ficelle de pain

Pastilla de volaille aux épices,

bouquet d'herbes

Panna cotta, compotée de fruits d'automne

Mardi 24 novembre 2026

Menu authentique

Quelques notes salées

Gâteau de foie façon Mère Blanc

Poulet fermier au vinaigre de la Mère Guy,
pommes de terre lyonnaises

Tarte praline

Mercredi 25 novembre 2026

Menu ECLOSION

Menu Mystère

Mardi 01 décembre 2026

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Gâteau de foie façon Mère Blanc

Poulet fermier au vinaigre de la Mère Guy,
pommes de terre lyonnaises

Tarte praline

Vendredi 04 décembre 2026

MENU BRASSERIE

Houmous d'Ardèche, jambon cru de pays,
ficelle de pain

Pastilla de volaille aux épices,
bouquet d'herbes

Panna cotta, compotée de fruits d'automne

Mercredi 09 décembre 2026

MENU IMMERSION

Quelques notes salées

Nougat de chapon, chutney de dattes

Potée de lotte à la moutarde Ardéchoise
Civet de cerf,
marrons/champignons et poires rôties

Autour du fromage

Vacherin acidulé

Vendredi 11 décembre 2026

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Cassolette d'escargots,
boudin blanc au vin du Jura

Filet de dorade étuvé,
mousseline de pomme de terre aux cèpes,
jus crémé

Nougat glacé au miel d'Ardèche

Mardi 05 janvier 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Velouté de légumes oubliés, brochette
Terre/Mer

Carré de porc poêlé « Choisy »,
laitue braisée et pommes fondantes

Profiteroles Ardéchoises

Mercredi 06 janvier 2027

MENU IMMERSION

Quelques notes salées

Rémoulade de tourteaux, mimosa,
pickles de courges et cacahuètes grillées

Filet de loup, tapenade et fenouil croquant
Pavé de biche, cacao, coing rôti

Autour du fromage

Crémeux de riz, ananas rôti aux épices,
sorbet créole

Mardi 12 janvier 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Velouté de légumes oubliés,
brochette Terre/Mer

Carré de porc poêlé « Choisy »,
laitue braisée et pommes fondantes

Profiteroles Ardéchoises

Vendredi 15 janvier 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Cassolette d'escargots,
boudin blanc au vin du Jura

Filet de dorade étuvée,
mousseline de pomme de terre aux cèpes,
jus crémé

Nougat glacé au miel d'Ardèche

Mercredi 20 janvier 2027

MENU IMMERSION

Quelques notes salées

Notre vision d'un couscous de gambas,
spray d'huile d'Argan

Saint Jacques snackées, effeuillé d'endive,
sabayon panais/café

Côte de bœuf, marchand de vin,
la truffole gratinée au bleu de Burdignes

Autour du fromage

Jalousie lentilles/poires, sorbet verveine

Vendredi 22 janvier 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Ceviche de truite d'Ardèche,
pamplemousse, calamansi

Estouffade de bœuf à la provençale,
pilaf de céréales, brunoise de légumes

Pâté croûte aux fruits de saison

Mardi 26 janvier 2027

MENU BRASSERIE

Achard de légumes Terre/Mer

Poulet sauté chasseur,

riz pilaf et légumes glacés
Gaufre pomme/châtaigne,
caramel beurre salé

Mercredi 27 janvier 2027

MENU IMMERSION

Quelques notes salées

Pressé de lentilles aux deux saumons,
sauce façon gribiche

Croustillant d'escargots d'Ardèche,
déclinaison de topinambours

Gibelotte de lapin, beurre de sauge, chou kale

Autour du fromage

Chocolat/épices

Mardi 02 février 2027

MENU BRASSERIE

Achard de légumes Terre/Mer

Poulet sauté chasseur,

riz pilaf et légumes glacés

Gaufre pomme/châtaigne,
caramel beurre salé

Vendredi 05 février 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Ceviche de truite d'Ardèche,
pamplemousse, calamansi

Estouffade de bœuf à la provençale,
pilaf de céréales, brunoise de légumes

Pâté croûte aux fruits de saison

Mercredi 10 février 2027

MENU ECLOSION

Quelques notes salées

Millefeuille de truffoles, sarasson et homard

Cromesquis de ris de veau/champignons,
salade d'hiver

Cassoulet marin, émulsion de lard

Poitrine de cochon laquée,
wok de légumes de saison

Autour du fromage

Brioche perdue, salsifis/clémentines

Vendredi 12 février 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Nems et samoussas, salade croquante

Cuisse de canard braisée, jus vanillé,
gratin de chouchou

Moelleux de patates douces, confit d'ananas

Mardi 16 février 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Œuf mollet frit, céréales, chips de lard

« Pie » d'effiloché de bœuf,
carottes fanes confites

Souvenir de notre grand-mère :

son gâteau aux pommes

Mercredi 17 février 2027

MENU ECLOSION **SOIREE**

Quelques notes salées

Bavarois d'avocat, gambas,
baguette aux algues

Marbré de foie gras poêlé aux pommes

Filet de bar rôti sur peau,
mousseline cèleri, émulsion iodée

Aiguillette de canard, jus Vermouth bonbon
sauvage, navet boule d'or

Autour du fromage

Gratin de fruits de saison

Mardi 02 mars 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Œuf mollet frit, céréales, chips de lard

« Pie » d'effiloché de bœuf,
carottes fanes confites

Souvenir de notre grand-mère :
son gâteau aux pommes

Vendredi 05 mars 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Nems et samoussas, salade croquante

Cuisse de canard braisée, jus vanillé,
gratin de chouchou

Moelleux de patates douces, confit d'ananas

Mercredi 10 mars 2027

MENU IMMERSION

Quelques notes salées

Ile flottante, crème de foie gras, croustillant
pistache

Finger de truite d'Ardèche, mayonnaise Raifort

Poitrine de veau farcie, jus court,
millefeuille de pommes de terre

Autour du fromage

100% carotte

Vendredi 12 mars 2027

MENU BRASSERIE

Salade césar à la volaille Ardéchoise

Burger SEPR, pommes Pont Neuf

Ile flottante, caramel crémeux, noix de pécan

Mardi 16 mars 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Wok de crevettes aux senteurs d'Asie

Escalope de veau à la Normande,
embeurré de légumes

Crêpe beurre Suzette, sorbet orange

Mercredi 17 mars 2027

MENU IMMERSION

Inspiration de nos chefs Toqués

Mercredi 31 mars 2027

MENU IMMERSION

Quelques notes salées

Bœuf/parmesan… souvenir d'Italie

Cannelloni d'écrevisses, jus et crème de Shiso

Agneau confit en croûte parfumée
aux saveurs de printemps

Autour du fromage

Esprit chocolat/griotte

Vendredi 02 avril 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Salade du Royan, tomme du Pays

La caillette SEPR,
pomme de terre primeur, sarrasson

Notre traditionnelle galette Ardéchoise,
sorbet myrtille

Mardi 06 avril 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Wok de crevettes aux senteurs d'Asie

Escalope de veau à la Normande,
embeurré de légumes

Crêpe beurre Suzette, sorbet orange

Vendredi 09 avril 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Salade du Royan, tomme du Pays

La caillette SEPR,
pomme de terre primeur, sarrasson

Notre traditionnelle galette Ardéchoise,
sorbet myrtille

Mardi 13 avril 2027

MENU CCF CAP

Mercredi 14 avril 2027

MENU IMMERSION

Quelques notes salées

Tomate green zébra farcie
aux senteurs marines

Langoustines en raviole, bouillon thaï

Pièce du boucher,
premières pommes de terre, siphon d'herbes

Autour du fromage

Fraise/rhubarbe

Mardi 20 avril 2027

MENU CCF CAP

Mercredi 21 avril 2027

MENU CCF BAC PRO

Vendredi 23 avril 2027

MENU BRASSERIE

Salade césar à la volaille Ardéchoise

Burger SEPR, pommes Pont Neuf

Ile flottante, caramel crémeux, noix de pécan

Mercredi 28 avril 2027

MENU ECLOSION

Quelques notes salées

Le végétal… galette de quinoa, tagliatelles de courgettes croquantes, huile d'herbes

Bavarois de saumon fumé,
fraîcheur de tomate

Aïoli provençal

Dos de cochon cuisson basse température au miel et épices, gnocchi de patate douce

Autour du fromage

Baba, glace thé vert citron,
crémeux maïs et bourbon

Vendredi 30 avril 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Dans l'esprit d'une bruschetta, asperges, fromage frais et copeaux de jambon cru

Julienne en croûte d'herbes,
beurre blanc d'agrumes, flan de légumes

Fraise/amandes

Mercredi 12 mai 2027

MENU ACCORD METS ET VINS

HEMISPHERE SUD

SOIREE

Vendredi 21 mai 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Dans l'esprit d'une bruschetta, asperges, fromage frais et copeaux de jambon cru

Julienne en croûte d'herbes,
beurre blanc d'agrumes, flan de légumes

Fraise/amandes

Mercredi 26 mai 2027

MENU ACCORD METS ET VINS

SUD OUEST

SOIREE

Vendredi 28 mai 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Mimosa d'avocat, pousses printanières

La traditionnelle truite aux amandes,
tian de légumes

Clafoutis pêches/cerises, sorbet agastache

Mardi 01 juin 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Clin d'œil Belge : la pêche au thon

Chartreuse de dorade, petit pois, badiane

Feuille à feuille glacé chocolat/vanille

Mercredi 02 juin 2027

MENU IMMERSION

RECIT D'UNE FIN DE FORMATION

Mardi 08 juin 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Clin d'œil Belge : la pêche au thon

Chartreuse de dorade, petit pois, badiane

Feuille à feuille glacé chocolat/vanille

Vendredi 11 juin 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Mimosa d'avocat, pousses printanières

La traditionnelle truite aux amandes,
tian de légumes

Clafoutis pêches/cerises, sorbet agastache

Mercredi 16 juin 2027

MENU IMMERSION

Quelques notes salées

Cheese cake de chèvre,
insert concombre et truite fumée

Thon snacké au chorizo, écume amande

Poitrine de volaille confite comme une
basquaise, brochette pomme de terre/lard

Autour du fromage

Pêche Melba 2.0

Mardi 18 juin 2027

MENU AUTHENTIQUE

Quelques notes salées

Mousseline de volaille, légumes,
sauce émulsion à l'huile d'herbes

Escalope de veau viennoise, fettucini

Pain perdu aux abricots rôtis, glace lavande

Vendredi 02 juillet 2027

MENU BRASSERIE

Melon à l'italienne

Pièce du boucher, pommes grenailles au
paprika, légumes de saison

Ile flottante aux perles rouge du Velay

Mercredi 07 juillet 2027

MENU

LA GUINGUETTE DE NOS METIERS

SOIREE

Vendredi 09 juillet 2027

MENU BRASSERIE

Melon à l'italienne

Pièce du boucher, pommes grenailles au
paprika, légumes de saison

Ile flottante aux perles rouge du Velay

SEPR GROUPE