



# Restaurant d'application



Réservation au 03.22.84.71.06



2021 2022



Mardi soir	25.00€
Jeudi et vendredi midi	12.50€
Repas spécial	30.00€



[www.sacrecoeurperonne.net](http://www.sacrecoeurperonne.net)



LP Sacré Cœur Péronne  
Sacré Cœur de Péronne



8 rue Georges Caron 80200 Péronne



### **Vendredi 7 janvier**

Crème de choux fleurs et saumon fumé  
Médaille de veau à la normande,  
pommes purée  
Galette des rois

### **Mardi 11 janvier**

Menu à thème : la région Occitanie

### **Vendredi 14 janvier**

Menu examen (10€)

### **Mardi 18 janvier**

Menu à thème : la région Normandie

### **Vendredi 21 janvier**

Ravioles de potimarron  
Agneau braisé et gnocchis  
Biscuit chocolat et mangue

### **Mardi 25 janvier**

Menu à thème : la région Champagne

### **Vendredi 28 janvier**

Menu examen (10€)

### **Mardi 1<sup>er</sup> février**

Menu à thème : les régions Paca et Corse



### **Jeudi 3 février**

Menu examen (10€)

### **Vendredi 4 février**

Menu examen (10€)

### **Mardi 22 février**

Menu à thème : la région Bourgogne

### **Vendredi 25 février**

Gambas flambées  
Poulet au curry  
Baba au rhum

### **Jeudi 3 mars**

Allumettes au fromage  
Blanquette de veau, riz pilaf  
Verrine de citron au limoncello

### **Vendredi 4 mars**

Salade de lentilles et œuf poché  
Saumon grillé et beurre d'agrumes  
Tarte au chocolat

### **Jeudi 10 mars**

Soufflé au fromage  
Darne de colin, beurre meunière,  
Pommes à l'anglaise  
Gratin de fruits





**Jeudi 17 mars**

Potage Conti  
Carbonade Flamande, linguines  
Fruits flambés

**Jeudi 24 mars**

Œuf gratiné  
Suprême de volaille, sauce poulette,  
riz arlequin  
Feuilleté aux fruits

**Mardi 5 avril**

Menu à thème : la région Rhône Alpes

**Jeudi 7 avril**

Gnocchis à la parisienne  
Darne de saumon, sauce hollandaise,  
pommes vapeur  
Sabayon aux fruits

**Vendredi 8 avril**

La Carotte  
Bar au pastis  
Mille-Feuille

**Mardi 26 avril**

Menu à thème : la région Loire

**Jeudi 28 avril**

Tartare de saumon à la vodka, riz créole,  
sauce aux herbes  
Profiteroles glacées au chocolat

**Vendredi 29 avril**

L'asperge  
Tournedos sauté, sauce bordelaise  
Mousse au chocolat



**Mardi 3 mai**

Menu à thème : les régions Alsace & Jura

**Jeudi 5 mai**

Moules marinières, pommes frites  
Crumble pommes et rhubarbe au calvados

**Vendredi 6 mai**

Le radis  
Carré de porc rôti  
Café gourmand

**Jeudi 12 mai**

Mix grill, sauce diable, pommes paille  
Œufs à la neige

**Vendredi 13 mai**

Entrée en salle  
Lapin aux pruneaux, gnocchis au comté  
Forêt noire

**Mardi 17 mai**

Menu examen (10€)

**Vendredi 27 mai**

Mille-feuille de betteraves rouges et  
fromage de chèvre  
Dos de cabillaud au chorizo  
Dessert chocolat blanc / Praliné

**Mardi 31 mai**

Menu examen (10€)

**Vendredi 3 juin**

Tartare de saumon  
Pâtes à la bolognaise  
Sabayon rhubarbe

La Gastronomie est l'Art  
d'utiliser la nourriture  
pour créer du Bonheur  
Théodore Zeldin



Cuisiner déguster préparer  
Épicer tamiser mélanger  
Mitonner concocter ajouter  
Parfumer verser régaler  
mijoter saupeuder partager

La vie  
EST COURTE  
PRENEZ UN  
dessert

