



LA PROVIDENCE
UNITÉ FORMATION APPRENTISSAGE

Restaurant **LE BISTRONOME**



**NOUS SERONS HEUREUX DE VOUS Y ACCUEILLIR DANS
UNE AMBIANCE CHALEUREUSE.
PENSEZ À RÉSERVER AU PLUS VITE SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.NDPO.FR OU AU 03 20 41 10 40**

NOUS CONTACTER

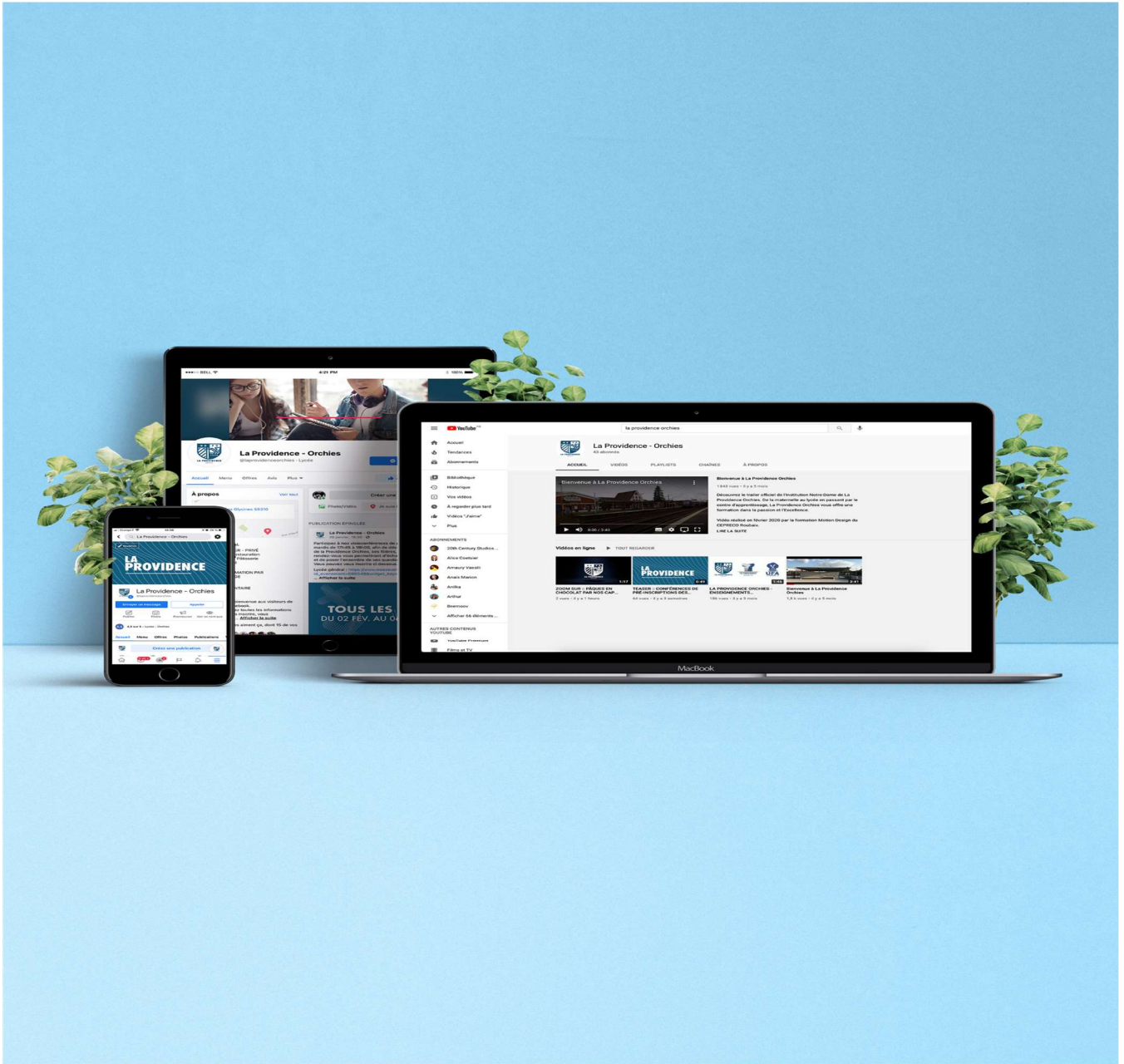
03 20 41 10 40

ADRESSE

**38 RUE JULES FERRY
59310 ORCHIES**

MENU

Le Bistronome



Suivez-nous !



La Providence - Orchies



ufalaprovidence_orchies

SEPTEMBRE :

Lundi 30 septembre 2024

Entrée : Salade façon lyonnaise
Plat : Poulet sauté chasseur, pommes de terres fondantes, flan de légumes
Dessert : Tarte bourdaloue **23€**

OCTOBRE :

Mardi 1^{er} Octobre 2024

Entrée : Quiche aux fruits de mer
Plat : Ballotines de volaille, petits légumes et riz pilaf
Dessert : Crème caramel **21€**

Mercredi 02 Octobre 2024

Entrée : Œuf mollet à la Florentine
Plat : Finger de volaille aux cèpes, pommes allumettes
Dessert : Profiteroles..... **21€**

Lundi 07 Octobre 2024

Entrée : Œuf mimosa
Plat : Ballotine de saumon sauce vin blanc, purée de carotte et courgettes farcies
Dessert : Crème caramel..... **21€**

Mardi 08 Octobre 2024

Entrée : Salade niçoise
Plat : Goujonnettes de sole sauce tartare, pommes vapeur
Dessert : Tartelette aux fruits..... **23€**

Mercredi 09 Octobre 2024

Entrée : Œuf meurette
Plat : Dos de cabillaud et riz pilaf
Dessert : Faisselle aux fruits rouges..... **23€**

Vendredi 11 Octobre 2024

Entrée : Truite Bellevue et sa sauce verte
Plat : Lapin à la gentiane et aux champignons des bois, gratin dauphinois
Dessert : Tarte aux framboises **21€**

MENU

Le Bistronome

Lundi 14 Octobre 2024

Entrée : Assiette nordique
Plat : Carré de porc, gratin dauphinois
Dessert : Choux chantilly..... 23€

Mardi 15 Octobre 2024

Entrée : Œuf cocotte
Plat : Veau marengo, tagliatelles
Dessert : Ile flottante..... 21€

Mercredi 16 Octobre 2024

Entrée : Avocat crevette sauce cocktail
Plat : Carré d'agneau rôti, jus aux herbes, pommes fondantes et jardinière de légumes
Dessert : Crêpes soufflées à la gentiane..... 23€

Lundi 21 Octobre 2024

Entrée : Potage aux lentilles corail
Plat : Blanquette de veau au lait de coco, légumes glacés
Dessert : Mousse aux fruits de la passion..... 21€

Mardi 22 Octobre 2024

Entrée : Cocktail d'avocat aux crevettes et pamplemousse
Plat : Faux filet grillé sauce aigre douce, pommes Pont Neuf
Dessert : Ananas caramélisé et sa glace gingembre..... 23€

Mercredi 23 Octobre 2024 : Attention service au Lycée – La table de Mathilde

Examen : Menu au choix

Entrée : Ficelle picarde
Avocat sauce cocktail
Plat : Darne de cabillaud pochée aux parfum exotiques et riz safrané
Emincé de volaille vallée d'Auge
Plateau de fromages
Dessert : Cygnes chantilly
Crêpes flambées..... 28€

Jeudi 24 octobre

Entrée : Accras de morue
Plat : Colombo de poulet et riz créole
Dessert : Mousse antillaise : choco-coco..... 21€

NOVEMBRE :

Lundi 04 Novembre 2024

Entrée : Cocktail de crevettes
Plat : Steak au poivre ou béarnaise, pomme pont neuf et crémeux de pané
Dessert : Tarte aux fruits..... **21€**

Mardi 05 Novembre 2024

Entrée : Tarte fine au fromage
Plat : Poulet sauté chasseur, billes de légumes glacées
Dessert : Mousse au chocolat..... **21€**

Mercredi 06 Novembre 2024

Entrée : Croustade de moules à la réunionnaise
Plat : Sole meunière, riz safrané et tians de légumes
Dessert : Ananas flambé..... **23€**

Vendredi 08 Novembre 2024

Entrée : Goujonnettes de merlan sauce tartare, flan d'asperges
Plat au choix : Médaillon de porc sauce vieux Lille et pommes Pont-Neuf
Danne de saumon grillé au beurre de bière de Wissant
Dessert : Dessert du jour..... **23€**

Semaine Hauts de France

Lundi 11 Novembre 2024

Entrée : Soupe à l'ail fumé d'Arleux
Plat : Filet mignon sauce spéculoos, gratin de salsifis, poêlée de rade du Touquet
Dessert : Paris chicon..... **21€**

Mardi 12 Novembre 2024

Entrée : Aumonière au Mont des Cats
Plat : Carbonnade flamande, frites et tatin d'endives-mimolette
Dessert : Tarte au sucre..... **21€**

Mercredi 13 Novembre 2024

Entrée : Salade ch'ti
Plat : Danne de saumon, beurre de bière de Wissant, riz pilaf
Dessert : Ch'tiramisu..... **21€**

Lundi 18 Novembre 2024

Entrée : Duo de rillettes sur salade
Plat : Escalope de veau viennoise, tagliatelles
Dessert : Crème brûlée.....21€

Mardi 19 Novembre 2024

Entrée : Allumettes de fromage
Plat : Darne de colin pochée, beurre fondu, pommes vapeur et fondue de poireaux
Dessert : Salade de fruits.....21€

Mercredi 20 Novembre 2024

Entrée : Tartare de saumon
Plat : Daube, champignons sautés, petits oignons et pommes à l'anglaise
Dessert : Crème catalane.....21€

Lundi 25 Novembre 2024

Entrée : Goujonnettes de sole sauce tartare
Plat : Navarin d'agneau et petits légumes
Dessert : Plateau de fromages23€

Mardi 26 Novembre 2024

Entrée : Aumônière chèvre et lard
Plat : Poulet basquaise, gratin dauphinois
Dessert : Tarte chocolat..... 21€

Mercredi 27 Novembre 2024

Entrée : Velouté de carottes au curcuma
Plat : Magret de canard sauce bigarade, pommes de terre sarladaises et fagot d'haricots verts
Dessert : Dacquoise, crème anglaise au pineau des Charentes..... 23€

DECEMBRE :

Lundi 02 Décembre 2024

Entrée : OÛufs farcis Chimay
Plat : Filet de lieu snacké au beurre blanc, écrasé de pommes de terre et flan aux champignons
Dessert : Gratin de fruits..... 21€

Mardi 03 Décembre 2024

Entrée : OÛufs brouillés champignon
Plat : Côte de porc charcutière, purée de pois cassés
Dessert : Tarte fine aux pommes..... 21€

Mercredi 04 Décembre 2024

Entrée : Coupe Florida
Plat : Poulet rôti aux saveurs de thym frais
Dessert : Gâteau basque aux cerises 21€

Lundi 09 Décembre 2024

Entrée : Ballotine de saumon
Plat : Bœuf bourguignon, pomme paille
Dessert : Crêpes flambées..... 23€

Mardi 10 Décembre 2024

Entrée : Velouté de châtaignes au foie gras
Plat : Escalope de veau à la crème, pomme croquettes, jardinière
Dessert : Pudding..... 23€

Mercredi 11 Décembre 2024

Entrée : Huîtres chaudes à l'échalotte en sabayon
Plat : Médallions de lotte sauce bordelaise, légumes grillés
Dessert : Pruneaux flambés, glace vanille..... 23€

JANVIER :

Lundi 06 Janvier 2025

Entrée : Rillettes de saumon
Plat : Mousseline de merlan arlequin, riz pilaf
Dessert : Œuf à la neige, crème anglaise 23€

Mardi 07 Janvier 2025

Entrée : Potage saint germain aux croutons
Plat : Bœuf bourguignon et pommes noisettes
Dessert : Tarte bourdaloue..... 21€

Mercredi 08 Janvier 2025

Entrée : Carpaccio de lotte à la fleur de vanille
Plat : Cassolette de la mer, petits légumes glacés et pommes à l'anglaise
Dessert : Choux chantilly..... 23€

Lundi 13 Janvier 2025

Entrée : Soupe à l'oignon
Plat : Burger maison frites fraîches
Dessert : Coupe glacée des îles 21€

Mardi 14 Janvier 2025

Entrée : Crêpes farcies façon picarde
Plat : Ballotine de saumon sauce Duglérée, gratin de blettes, pomme de terre
Dessert : Petits pots de crème 23€

Mercredi 15 Janvier 2025

Entrée : Œufs pochés Toupinel
Plat : Steak au poivre Maine d'Anjou, pommes amandine et navets glacés
Dessert : Crêpe normande 21€

Vendredi 17 Janvier 2025

Entrée : Tartare de saumon
Plat : Paëlla
Dessert : Tarte aux pommes chiboust..... 23€

MENU

Le Bistronome

Lundi 20 Janvier 2025

Entrée : Œufs brouillés
Plat : Ragout de lapin trompettes de la mort, ratatouille pomme vapeur
Dessert : Beignets de pomme 21€

Mardi 21 Janvier 2025

Entrée : Velouté Dubarry
Plat : Œufs mollets florentine
Dessert : Tartelette framboise pistache 21€

Mercredi 22 Janvier 2025

Entrée : Assiette nordique
Plat : Lapin sauté au cidre de Cornouailles, garniture Grand-mère
Dessert : Bavarois à la pomme bretonne meringue 23€

Lundi 27 Janvier 2025

Entrée : Quiche
Plat : Filet de sole bonne femme, tian de légumes et purée de patates douces
Dessert : Tarte au sucre 23€

Mardi 28 Janvier 2025

Entrée : Œufs en gelée
Plat : Veau marengo, riz
Dessert : Poire belle Hélène 21€

Mercredi 29 janvier 2025

Entrée : Salade bretonne (mâche, crevette et fond d'artichaud)
Plat : Poulet sauce Duroc, oignons rouges en feuille de brick, pomme fondante et laitue braisée
Dessert : Bavarois rubané et sa tuile à l'orange 21€

Vendredi 31 janvier 2025

Entrée : Tarte fine aux pommes, camembert et andouille de Vire
Plat : Sole meunière sur lit de salicornes et riz Valenciennes
Dessert : Mirliton de Rouen et sa compote de pommes 23€

FEVRIER :

Lundi 03 Février 2025

Entrée : Entrée du jour
Plat : Plat du jour (Essai chef d'œuvre)
Dessert : Dessert du jour **21€**

Mardi 04 Février 2025

Entrée : Carpaccio de bœuf
Plat : Coq au vin pomme de terre cocotte
Dessert : Bavarois rubané **23€**

Mercredi 05 Février 2025

Entrée : Velouté de carottes de créances à la crème d'Isigny
Plat : Escalope de veau à la normande, flan de choux-fleurs et gratin de pommes de terre au cœur de Neufchâtel
Dessert : Aumônière de pommes au beurre salé **21€**

Lundi 10 Février 2025

Entrée : Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocats
Plat : Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes et crémeux de patate douce
Dessert : Mousseline aux fruits façon Pavlova **23€**

Mardi 11 Février 2025

Entrée : Tartelette de légumes au Saint Nectaire
Plat : Rognons grillés, flan de poivrons, pommes Macaire
Dessert : Fromage blanc aux fruits rouges, écume de pamplemousse **23€**

Mercredi 12 Février 2025

Entrée : Trilogie d'huîtres
Plat : Entrecôte double sauce foyot, carottes glacées
Dessert : Crème brûlée au marc de Gewurztraminer **23€**

Jeudi 13 février 2025

Entrée : Escargot à la limousine
Plat : Filet de bœuf aux giroles, flan de potiron et pommes allumettes
Dessert : Sabayon fruits rouges à la verveine..... **21€**

MENU

Le Bistronome

Lundi 24 Février 2025

Plat : Caille en deux cuissons, jus corsé et pommes croquettes
Dessert : Gratin de fruits 21€

Mardi 25 Février 2025

Entrée : Velouté julienne d'arblay
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Dessert : Pana cotta 21€

Mercredi 26 Février 2025

Entrée : Dariole de cuisses de grenouille
Plat : Rougail saucisses
Dessert : Fondant au chocolat à la patate douce 23€

Vendredi 28 Février 2025

Entrée : Tronçon de Bar à l'unilatéral, légumes à l'anglaise
Plat : Ovin race d'herbage sauce St Malo, gratin de choux-fleurs et pommes de terre
Dessert : Millefeuille au poiret 23€

MARS :

Lundi 03 Mars 2025

Entrée : Saucisson brioché sauce Porto
Plat : Emincé de bœuf au paprika
Dessert : Crémeux de citron 23€

Mardi 04 Mars 2025

Entrée : Légumes à la grecque
Plat : Filet de sandre en croûte, pomme de terre vapeur, courgettes glacées
Dessert : Tarte en bande 21€

Mercredi 05 Mars 2025

Entrée : Salade Hawaïenne
Plat : Rognons bauge, flan de carottes, pommes Château et fagot d'asperges vertes
Dessert : Miroir de cerises de Montmorency sur fond de génoise 23€

MENU

Le Bistronome

Lundi 10 Mars 2025

Entrée : Gaspacho andalou
Plat : Tournedos sauce châtelaine
Dessert : Dame blanche 23€

Mardi 11 Mars 2025

Entrée : Œufs en gelée
Plat : Waterzoi de poisson
Dessert : Clafoutis 21€

Mercredi 12 Mars 2025

Entrée : Soupe de moules au curry
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Dessert : Tarte tatin 21€

Vendredi 14 Mars 2025

Entrée : Petit feuilleté de foie de volaille des Challans, glace de Sancerre rouge
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Dessert : Tarte amandine aux poires pochées au Chinon 23€

Lundi 17 Mars 2025

Entrée : Tarte aux deux saumons
Plat : Magret de canard au poivre vert, poêlée de champignon laitue braisée
Dessert : Riz à l'impératrice 23€

Mardi 18 Mars 2025

Entrée : Mousse avocat guacamole gressin
Plat : Tajine
Dessert : Pain perdu 21€

Mercredi 19 Mars 2025

Entrée : Croustade d'asperges sauce mousseline
Plat : Paupiette de volaille, lentilles vertes du Berry
Dessert : Abricots flambés 23€

MENU

Le Bistronome

Lundi 24 Mars 2025

Entrée : Pizza
Plat : Dos de cabillaud aux herbes, sauce vin blanc, poêlée de légumes
Dessert : Salade de fruits frais 21€

Mardi 25 Mars 2025

Entrée : Velouté Dubarry
Plat : Poulet rôti, courgette farcie, pommes noisette
Dessert : Crêpe fourrée21€

Mercredi 26 Mars 2025

Entrée : Salade parisienne
Plat : Tartare de bœuf, pommes allumettes
Dessert : Œuf à la neige 21€

Lundi 31 Mars 2025

Entrée : Salade du Ch'Nord
Plat : Curry de poulet riz madras
Dessert : Tarte crumble pomme rhubarbe 21€

AVRIL :

Mardi 1^{er} Avril 2025

Entrée : Rillettes aux deux saumons
Plat : Veau aux olives, pomme de terre château
Dessert : Poire pochée cassis 23€

Mercredi 02 Avril 2025

Entrée : Assiette nordique
Plat : Viennoise de barbue au beurre de poivrons, flan d'asperges et gâteau de pommes Elysées
Dessert : Opéra crème anglaise 23€

Lundi 07 Avril 2025

Entrée : Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons de pin
Plat : Escalope de bar au sésame et pavot, risotto aux herbes
Dessert : Gratin de riz au lait, crème chiboust..... 21€

Mardi 08 Avril 2025

Entrée : Œuf au plat, écume de lard fumé
Plat : Duo de saumon grillé, beurre safrané et carottes au miel
Dessert : Gland vanille 21€

MENU

Le Bistronome

Mercredi 09 Avril 2025

Entrée : Duo de melon
Plat : Paëlla
Dessert : Crème catalane..... 23€

Jeudi 10 Avril 2025

Entrée : Tatin de boudin noir
Plat : Darne de saumon sauce béarnaise, poêlée de fèves au chèvre frais
Dessert : Paris-Brest..... 23€

Mardi 22 Avril 2025

Entrée : Œufs frits bacon
Plat : Sole meunière, Sole frit, Sole grillée, beurre composé, pomme purée carotte à l'orange
Dessert : Fraisier revisité

Mercredi 23 Avril 2025

Entrée : Terrine aux aromates
Plat : Ragoût de lotte à la coppa et à la tomate corse, riz sauvage au basilic
Dessert : Ambrucciata corse aux zestes de citron 23€

Vendredi 25 Avril 2025

Entrée : Terrine de sanglier aux échalotes et condiments
Plat : Lapin aux olives de Nyons, polenta tomate provençale
Dessert : Tarte au citron meringuée 23€

Lundi 28 Avril 2025

Entrée : Avocat crevettes
Plat : Bœuf bourguignon, tagliatelles fraîches
Dessert : Gratin de fruits 21€

Mardi 29 Avril 2025

Entrée : Œufs mollets à la reine
Plat : Filet de truite aux amandes, tian de légumes
Dessert : Pana cotta mangue 21€

Mercredi 30 Avril 2025

Entrée : Œuf mollet à la florentine
Plat : Dos de cabillaud à la graine de moutarde
Dessert : Œuf à la neige 23

MAI :

Lundi 05 Mai 2025

Entrée : Asperges sauce mousseline
Plat : Escalope de veau viennoise, tagliatelles fraîches
Dessert : Choux chantilly..... **21€**

Mardi 06 Mai 2025

Entrée : Tarte à l'oignon
Plat : Curry d'agneau, riz madras
Dessert : Crème brûlée **21€**

Mercredi 07 Mai 2025

Entrée : Salade de pommes de terre et saumon à l'aneth
Plat : Carré d'agneau rôti
Dessert : Ambrucciata corse aux zestes de citron **23€**

Lundi 12 Mai 2025

Entrée : Pissaladière
Plat : Bavette grillée, beurre composé, pommes croquette et petits pois à la française
Dessert : Génoise, crème anglaise **21€**

Mardi 13 Mai 2025

Entrée : Gaspacho de tomate
Plat : Emincé de veau, lait de coco et pommes de terre grenaille
Dessert : Tarte citron meringué **21€**

Mercredi 14 Mai 2025

Entrée : Médaillon de saumon Bellevue
Plat : Goujonnettes de merlan sauce tartare, flan d'asperges, pommes persillées et légumes grillés
Dessert : Ananas en gondole..... **23€**

Mardi 20 Mai 2025

Entrée : Crêpe dieppoise
Plat : Endives au jambon
Dessert : Gland vanille..... **21€**

RESERVATIONS

- Sur le site ndpo.fr/restaurant et boutique
- Par téléphone au 03 20 41 10 40.

INFORMATIONS

Les boissons ne sont pas incluses dans le menu.

Pour des raisons d'organisation pédagogique, les menus ne peuvent être changés et la prise de commande au restaurant se fait entre 12h00 et 12h45.

Les réservations sont obligatoires et devront être passées avant 11h00 maximum pour le service du jour.