

Changement tarifs restaurant

Chers clients du restaurant d'application,

La rentrée est proche et la réouverture du restaurant d'application aussi. Nous venons de passer deux années compliquées pour des raisons sanitaires et malgré cela nous y sommes parvenus, grâce à vous.

Cette année le prix des menus a changé et ceci pour plusieurs raisons :

- Dernier changement de prix le 01 septembre 2011 (11 ans)
- Inflation importante depuis 10 ans et surtout cette année.

L'équipe pédagogique ainsi que l'administration du lycée se sont mis d'accord pour une augmentation de 1,50 € par menu.

En conséquence, les menus du lundi et du jeudi passeront à 9,00€ pour deux plats et 12,00€ pour trois plats et les menus du mardi et du vendredi passeront à 15,00€.

Merci de votre compréhension et en espérant pouvoir compter sur votre fidélité très utile à la formation de nos jeunes professionnels.

<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 16.09.2022</b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>L'automne en locavore</i></b></p> <p><i>Mise en bouche : Royale aux moules, espuma de potimarron</i> *****</p> <p><i>Couteaux de mer, condiment ventrèche et figues</i> *****</p> <p><i>Rôti de filet d'agneau de l'Estuaire en croûte de sel, sauce moussueuse à l'ail confit</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Gnocchi de patate douce</i> *****</p> <p><i>Soupe de melon et mousse légère au fromage blanc</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 23.09.2022</b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Blaye Bistronome</i></b></p> <p><i>Mise en bouche : Velouté glacé cocos-coco</i> *****</p> <p><i>Crépinette d'huîtres à l'huître, grenier médocain croustillant, vinaigrette de gremolata iodée à l'échalote</i> *****</p> <p><i>Filet de truite de mer, beurre blanc aux algues, cocos et anguille fumée</i></p> <p><b><i>Ou Polenta au siphon, champignons, sots l'y laisse confits et jus de poulet rôti</i></b> *****</p> <p><i>Clafouti de l'arrière-saison, sorbet « maison » à la figue, muscats juste flambés</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Déjeuner du Mardi 27.09.2022</b></p> <p style="text-align: center;"><b>« En repoussant un peu l'été »</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Mise en bouche du chef</i> *****</p> <p style="text-align: center;"><i>Autour de la tomate</i> *****</p> <p><i>Sauté d'agneau aux herbes de garigue, légumes confits comme une « ratatouille »</i> *****</p> <p><i>Les derniers fruits d'été pochés à la verveine citron et flambés, sorbet fromage blanc</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Déjeuner du Mardi 4.10.2022</b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Brasserie Aquitaine</i></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Mise en bouche du chef</i> *****</p> <p style="text-align: center;"><i>Terrine « Tout canard »</i> *****</p> <p><i>Tournedos de joue de bœuf au vin de Buzet</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Pommes Maxime</i> *****</p> <p><i>Cannelé façon profiterole et pruneaux flambés, glace vanille</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>Déjeuner du Mardi 11.10.2022</b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Brasserie Parisienne</i></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Mise en bouche du chef</i> *****</p> <p style="text-align: center;"><i>Crème de langoustines et lentilles</i> *****</p> <p><i>La blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes glacés</i> *****</p> <p><i>Chou Parisien au café, muscats juste flambés</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Déjeuner du Mardi 18.10.2022</b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Brasserie Provence-Alpes-Côte d'azur</i></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Mises-en bouche du chef</i> *****</p> <p style="text-align: center;"><i>Soupe de poisson de roche et sa rouille</i> *****</p> <p><i>Filet de Loup rôti au beurre d'origan, fenouil en « texture »</i> *****</p> <p><i>La véritable tarte tropézienne accompagnée d'abricots flambés</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Déjeuner du Lundi 7.11.2022</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées</i> *****</p> <p><i>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées</i> *****</p> <p style="text-align: center;"><i>Crème brûlée</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Déjeuner du Jeudi 10.11.2022</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Assortiment de crudités</i> *****</p> <p style="text-align: center;"><i>Poulet rôti, pommes sautées au thym</i> *****</p> <p style="text-align: center;"><b><i>La classique "tarte aux pommes"</i></b></p>

**Prix des formules : \*(menus semaine de Noël, 18€)**

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 15€**

Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 9€ (formule rapide), 3 plats 12€ (formule complète)**

<p><b>Déjeuner du Lundi 14.11.2022</b></p> <p><i>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées</i> *****</p> <p><i>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées</i> *****</p> <p><i>Crème brûlée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 17.11.2022</b></p> <p><i>Gratinée façon "p'tit bouchon"</i> *****</p> <p><i>Pavé de cabillaud au Beaujolais nouveau, pommes anglaises</i> *****</p> <p><i>Sabayon de fruits dijonnais</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 18.11.2022</b></p> <p><i>L'Estaminet en Auvergne-Rhône-Alpes</i> <i>Mise en bouche : Gougères de Bourgogne</i> *****</p> <p><i>Buffet de charcuterie du "mâchon lyonnais"</i> <i>Ou Brouet automnal à la châtaigne et tuile d'Abondance</i> *****</p> <p><i>Civet de joue de porc au Beaujolais nouveau, croquette de pieds de cochon</i></p> <p><i>Gnocchis de polenta gratinés</i> *****</p> <p><i>Tarte Tatin revisitée</i> <i>Ou Banane flambée, glace vanille</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 21.11.2022</b></p> <p><i>Soupe au lait de coco, rougets au curry de Madras</i> *****</p> <p><i>Côte de cochon sauté, sauce charcutière, pommes noisette et sa salade cressonnette</i> *****</p> <p><i>Baba Irish coffee</i></p>
<p><b>Déjeuner du Jeudi 24.11.2022</b></p> <p><i>Gratinée façon "p'tit bouchon"</i> *****</p> <p><i>Pavé de cabillaud au Beaujolais nouveau, pommes anglaises</i> *****</p> <p><i>Sabayon de fruits dijonnais</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 25.11.2022</b></p> <p><i>Le « Bistro »</i> <i>Mise en bouche : Cannelés au foie gras</i> *****</p> <p><i>Ceviche de Daurade et leche de tigre</i> <i>Ou Tartare de saumon frais</i> *****</p> <p><i>Faux filet grillé, sauce Béarnaise</i> <i>Pommes Maxime à l'ail doux, flan de carotte</i> *****</p> <p><i>Paris Brest (individuel)</i> <i>Ou Ananas frais flambé et rose feuilletée en sucre</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 28.11.2022</b></p> <p><i>Soupe au lait de coco, rougets au curry de Madras</i> *****</p> <p><i>Côte de cochon sauté, sauce charcutière, pommes noisette et sa salade cressonnette</i> *****</p> <p><i>Baba Irish coffee</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 29.11.2022</b></p> <p><i>La Bretagne</i> <i>Mise en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Assiette de fruits de mer de Bretagne, ouverture des huîtres en salle</i> *****</p> <p><i>Tronçon de barbue, émulsion aux coquillages, carottes des sables de Santec en cocotte</i> *****</p> <p><i>« Maki Breton », pommes flambées et crème glacée au caramel de beurre salé</i></p>
<p><b>Déjeuner du Jeudi 1.12.2022</b></p> <p><i>Assortiment de crudités</i> *****</p> <p><i>Poulet rôti, pommes sautées au thym</i> *****</p> <p><i>La classique "tarte aux pommes"</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 2.12.2022</b></p> <p><i>Allemagne et Autriche</i> <i>Mise en bouche : Mini pretzel dog</i> *****</p> <p><i>Mille-feuille de légumes sans pâte, tiède</i> *****</p> <p><i>Saumon farci en croûte, émulsion de beurre blanc au raifort</i></p> <p><i>Spätzles « maison » et rémoulade légère de racines</i> *****</p> <p><i>Valse des pâtisseries, pommes flambées au Schnaps</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 5.12.2022</b></p> <p><i>Salade de chèvre chaud sur toast</i> *****</p> <p><i>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces</i> *****</p> <p><i>Tiramisu revisitée aux parfums exotiques</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 6.12.2022</b></p> <p><i>La bourgogne, Franche comté</i> <i>Mise en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Parfait de foie de volaille</i> *****</p> <p><i>Coq au Chambertin et sa terrine de pommes de terre</i> *****</p> <p><i>Poire fondante pochée, quenelle glacée au Cassis et poire flambée</i></p>

Prix des formules : \*(menus semaine de Noël, 18€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 15€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9€ (formule rapide), 3 plats 12€ (formule complète)

<p><b>Déjeuner du Jeudi 8.12.2022</b></p> <p><i>Assiette de la Baltique</i> *****</p> <p><i>Carré de porc au Porto, purée de carottes</i> *****</p> <p><i>Tiramisu aux marrons glacés</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 9.12.2022</b></p> <p><b><i>Gastronomie en Benelux</i></b> <i>Mise en bouche : Croquettes à la crevette</i> *****</p> <p><i>Consommé couronné</i> <i>Ou Assiette de la mer du nord</i> *****</p> <p><i>Oiseau sans tête au sirop de Liège</i> <i>Pommes frites et chicon braisé</i> *****</p> <p><i>Tartelette aux pommes macaronnée, glace spéculoos</i> <i>Ou Chocolat Liégeois</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 12.12.2022</b></p> <p><i>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon</i> *****</p> <p><i>Nage de gambas et de Saint-Jacques au Noilly, gnocchis de pommes de terre</i> *****</p> <p><i>Café gourmand</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 13.12.2022</b></p> <p><b><i>Repas de Noël</i></b></p>
<p><b>Déjeuner du Jeudi 15.12.2022</b></p> <p><i>Saumon fumé et son blinis tiède</i> *****</p> <p><i>Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver</i> *****</p> <p><i>Bûche traditionnelle de Noël</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 16.12.2022</b></p> <p><b><i>En avance sur Noël</i></b> <i>Mise en bouche : Sablés au parmesan, tartare de Saint-Jacques</i> *****</p> <p><i>Crème de pommes de terre, gambas et condiment cresson</i> *****</p> <p><i>Pithiviers au pigeon, cuisse confite, jus de coffre</i></p> <p><i>Pomme darphin aux cèpes et légumes racines en cocotte</i> *****</p> <p><i>Moelleux au chocolat, coulis banane avocat</i></p>		

**Prix des formules : \*(menus semaine de Noël, 18€)**

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 15€**

Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 9€ (formule rapide), 3 plats 12€ (formule complète)**