

# RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

**04 50 97 02 83**

[restaurantlhfb@gmail.com](mailto:restaurantlhfb@gmail.com)



## LE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

### L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves et impose certaines contraintes :

**Les prestations doivent impérativement s'achever à 13h30 au plus tard pour le déjeuner et à 21h30 pour le dîner, afin de respecter l'emploi du temps et le bien-être des élèves.**

**Pour ne pas pénaliser le cours, nous vous remercions de bien vouloir honorer intégralement vos réservations.**

**Nous vous remercions de votre compréhension et de votre engagement pour la réussite de nos élèves.**

### JOURS D'OUVERTURE

Le Restaurant d'application est ouvert du **Lundi midi au Vendredi soir**.

**HORAIRE D'ACCUEIL :** de 12h00 à 12h15  
de 19h00 à 19h15







### TARIFS

Déjeuner : 14 € ou 16 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation







Dîner : 22 € ou 25 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)





Les Tarifs peuvent varier sur certaines prestations à thème ou « Soirée spéciale »

Semaine du Lundi 02 Mai au Vendredi 06 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 02 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 03 Mai	DÎNER
	<p>Pissaladière et salade niçoise            Filet de loup grillé, lit de fenouil et aioli, ratatouille            Tropicane et assortiment d'agrumes</p> <p>16,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 04 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 05 Mai	DÎNER
	<p>Éclair, en version salé            Dos de Cabillaud sauté, gnocchi à la parisienne,            bisque de crustacé            Tarte chocolat noisette</p> <p>16,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 06 Mai	DÎNER
	<p><b>« Retour du marché »</b></p> <p>Menu surprise à découvrir</p> <p>16,00 €</p>	<p><b>Soirée gastronomique            au profit des Restos du Cœur de Haute-Savoie</b></p> <p>Cocktail et tapas (3 dégustations)            Charlotte d'asperges et son bouillon corsé            Langoustines rôties et tartare de dorades aux agrumes            Duo d'agneau et assortiment de légumes de saison            Plateau de fromages du moment            Variation fraises rhubarbe</p> <p>60,00 €</p>

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 09 Mai au Vendredi 13 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 09 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 10 Mai	DÎNER
<p>Ragout de fèves, œuf poché et coulis de poivron            Brochette de lotte beurre des îles, riz madras            Les classiques « profiteroles »</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 11 Mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR            Tables de 2, 3 et 4            « Menu à découvrir »</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 12 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 13 Mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR            Restaurant            Tables de 2 et 4            « Menu à découvrir »</p> <p>16,00 €</p>	<p>« <b>Menu Années 50</b> »</p> <p>Soirée animée par les élèves de I PRO A            dans le cadre de leur Chef d'œuvre</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>3 Burgers : viande rouge, saumon, végété,            frites maison, frites patates douce, onion rings</p> <p>Smoothis, brownies</p> <p>30,00 €</p>	




Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 16 Mai au Vendredi 20 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 16 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 17 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 18 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 19 Mai	DÎNER
<p>Ceviche coco, citron, coriandre Suprême de volaille à la vanille, riz créole Beignets de bananes flambés, glace vanille</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 20 Mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 23 Mai au Vendredi 27 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 23 Mai	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 24 Mai	DÎNER
<p>Risotto de crevettes et moules, jus mousseux gambas Osso buco braisé mille-feuilles de légumes Pavlova aux fruits de saison</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 25 Mai	DÎNER
<p><b>« Bourgogne Franche-Comté »</b></p> <p>Création originale autour de: la brioche, escargots, saucisse de Morteau la volaille, vin jaune, légumes printaniers Nonnettes, fraîcheur cassis</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 26 Mai	DÎNER
DÉJEUNER	Vendredi 27 Mai	DÎNER

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 30 Mai au Vendredi 03 Juin		
DÉJEUNER	Lundi 30 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 31 Mai	DÎNER
<p>Tarte fine de rouget façon pissaladière            Filet de tacot au vin blanc, tagliatelles à l'encre de seiche            Mousse chocolat crumble noisette anglaise mousseuse</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR            Tables de 2, 3 et 4            « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 01 Juin	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« Hauts de France »</b></p> <p>Tartelette au Maroilles, petite salade            Notre interprétation des moules frites            Waffre, vergeoise et glace à la bière du Ch'Nord</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR            Tables de 2, 3 et 4            « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 02 Juin	DÎNER
<p>Rocamadour et vinaigrette au romarin            Filet de canette rôti, la cuisse confite, pommes sautées            Brioche perdue aux noix et raisins</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR            Tables de 2, 3 et 4            « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 03 Juin	DÎNER
		<p style="text-align: center;"><b>« Menu Koh-Lanta »</b></p> <p>Soirée animée par les élèves de I PRO A            dans le cadre de leur Chef d'œuvre</p> <p>Salade tahitienne            Filet de mahi mahi, accompagnement exotique            Plateau de fruits exotiques</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 06 Juin au Vendredi 10 Juin

DÉJEUNER

Lundi 06 Juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 07 Juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 08 Juin

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 09 Juin

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 10 Juin

DÎNER



Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 13 Juin au Vendredi 17 Juin

DÉJEUNER

Lundi 13 Juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 14 Juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 15 Juin

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 16 Juin

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 17 Juin

DÎNER



Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu