

RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

04 50 97 02 83

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**.

HORAIRES D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15
de 19h00 à 19h15







TARIFS







Déjeuner : 16 € ou 18 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Dîner : 24 € ou 28 € (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 19 septembre au Vendredi 23 septembre		
DÉJEUNER	Lundi 19 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 20 septembre	DÎNER
Crème de champignons, voile de courgettes Volaille aux herbes fraîches, pomme rissolées Choux à la chantilly 16,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 21 septembre	DÎNER
Gnocchi à la parisienne au comté et œuf poché Poulet sauté chasseur, pommes rissolées et sucrine braisée Saint Honoré déstructuré aux mirabelles 16,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 22 septembre	DÎNER
Crème de potimarron, œuf parfait, jus d'herbes Volaille en ballottine, jus au thym, purée de pommes de terre, légumes de saison Éclair au chocolat noir, crème brûlée vanille 16,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 23 septembre	DÎNER
Tomate mozzarella et basilic et roquette de notre jardin Sauté de volaille aux poivrons et tomates, riz safrané Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Mousse au chocolat 18,00 €		

Semaine du Lundi 26 septembre au Vendredi 30 septembre		
DÉJEUNER	Lundi 26 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 27 septembre	DÎNER
<p>Terrine potimarron, crémeux de châtaignes, carpaccio de cèpes</p> <p>Bœuf grillé, cannelloni de légumes, sauce hollandaise</p> <p>Tarte aux figues caramélisées, crème aux noix de pécan</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 28 septembre	DÎNER
<p>Tomate burrata, basilic, jeu de texture et de goût</p> <p>Onget grillé et son choix de beurre aux herbes, camaïeu de légumes de saison</p> <p>Tartelette aux noix caramélisées et figues flambées</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 29 Septembre	DÎNER
<p>Carpaccio de tomates, huile de basilic, aubergines confites et houmous de légumes</p> <p>Filet de daurade et citron, riz arlequin, beurre blanc citronné</p> <p>Tarte citron meringuée</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 30 septembre	DÎNER
<p>Salade niçoise</p> <p>Blanc de poulet aux citrons confits, jus de nos herbes, légumes du soleil</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager</p> <p>Tarte fine aux abricots et romarin</p> <p>18,00 €</p>		







Semaine du Lundi 03 octobre au Vendredi 08 octobre

DÉJEUNER	Lundi 03 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 octobre	DÎNER
<p>Bruschetta de légumes confits et champignons de saison Papillote de saumon, herbes du jardin, frites de polenta Biscuit de Savoie, coulis fruits rouges, sorbet à l'hibiscus</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 05 octobre	DÎNER
<p>Poireau mimosa Papillote de merlu et jardinière de légumes croquante Tiramisu revisité</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 06 octobre	DÎNER
<p>Quiche lorraine, mesclun de salade Pavé de cabillaud sauce vierge, légumes de saison Dacquoise pistache, crémeux chocolat, fruits de saison</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 07 octobre	DÎNER
<p>Quiche au beaufort, saladine de chez nous Pavé de truite à l'unilatérale, risotto de crozets et cèleri Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Compotée de poires caramélisées, sablé et sorbet au génépi</p> <p align="right">18,00 €</p>		








Semaine du Lundi 10 octobre au Vendredi 14 octobre

DÉJEUNER	Lundi 10 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 11 octobre	DÎNER
<p>Feuilleté aux gambas, sauce mousseline aux herbes Ardoise viandes grillées, sauce béarnaise, frites maison Choux choko!</p> <p align="right">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 12 octobre	DÎNER
<p>Tarte océane et jardinière de pommes acidulées Mixed Grill et sauces variées, pommes pailles Choux Paris-Brest</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 13 octobre	DÎNER
<p>Œuf poché façon Bragance Entrecôte grillée, sauce béarnaise, grosses frites maison Profiteroles au chocolat</p> <p align="right">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 14 octobre	DÎNER
<p>Velouté de potimarron, éclat de noisettes, chips de viande des Grisons Blanquette de veau façon savoyarde, cocotte de légumes et polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Gâteau de Savoie, crème anglaise à la mélisse</p> <p align="right">18,00 €</p>		
		28,00 €







Semaine du Lundi 17 octobre au Vendredi 21 octobre

DÉJEUNER	Lundi 17 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 18 octobre	DÎNER
<p>Crème Dubarry revisitée Volaille rôtie, jus au serpolet, gratin Dauphinois Tarte tatin confite</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 19 octobre	DÎNER
<p>Velouté de champignons et ses cromesquis au brie Pintade à la sauge, embeurrée de choux, pommes fondantes Notre Poirier</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 20 octobre	DÎNER
<p>Potage Saint Germain et ses petits croutons Volaille fermière aux herbes du jardin, potimarron confit Déclinaison sur la pomme</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 21 octobre	DÎNER
<p>« Brunch savoyard »</p> <p>Menu à découvrir</p> <p align="right">18,00 €</p>		 <p align="right">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 07 novembre au Vendredi 11 novembre

DÉJEUNER	Lundi 07 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 08 novembre	DÎNER
		<p align="center">Panisse, houmous et fallafels Salade chypriote Tajine de poissons au citron confit Salade d'agrumes Thé à la menthe aux amandes</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 09 novembre	DÎNER
		<p align="center">Petite trilogie gourmande de « la mer du Nord » (hareng, moules et crevettes grises) Bœuf confit à la Chimay et épices douces, quelques croustilles Création fromagère autour du Gouda « Keistaart », pommes, poires et sirop de Liège</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 10 novembre	DÎNER
		<p align="center">« <u>Pourtour Méditerranéen</u> »</p> <p align="center">Assiette libanaise à l'houmous et la grenade Paleron braisé aux épices, semoule aux raisins secs et coriandre fraîche et légumes au miel Tartelette aux agrumes sorbet orange cannelle</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 11 novembre	DÎNER
		







Semaine du Lundi 14 novembre au Vendredi 19 Novembre

DÉJEUNER	Lundi 14 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 15 novembre	DÎNER
		<p>Assortiment de légumes grillés et petites sauces Pithiviers de poissons d'eau douce Agneau en trois façons, garniture du moment Fruits de saison flambés et glace maison</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 16 novembre	DÎNER
		<p>Ceviche de la mer, guacamole de haricots noirs et leche de tigre Côte de bœuf grillée, sauce chimichurri, mousseline de patate douce, cacahuète et citron vert Inspirations pâtisseries autour du chocolat, épices et fruits d'ailleurs !</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 17 novembre	DÎNER
		<p align="center">« Autour de la rôtisserie »</p> <p>Poireaux cuits au four façon mimosa, noisettes torrifiées et huile aux herbes Poulet rôti au thym et citron, cocotte de petits légumes d'autonome et jus corsé Pain perdu, fruits automnales rôtis, accompagnés de son caramel beurre salé</p> <p align="right">24,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 18 novembre	DÎNER
<p>Tartine crémeuse potimarron, abondance, voile des Grisons Volaille aux herbes du jardin, légumes du moment et polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Beignets aux pommes flambés au Marc de Savoie</p> <p align="right">18,00 €</p>		 <p align="right">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 21 novembre au Vendredi 25 novembre

DÉJEUNER	Lundi 21 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 22 novembre	DÎNER
		<p>Bortch Assortiment de poissons fumés et séchés Bœuf Stroganoff flambé à la vodka, risotto de céréales Makowiec</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 23 novembre	DÎNER
		<p>« Soirée Globe trotteur »!</p> <p>Nos élèves et les jeunes « d'AFS International Pays de Savoie » en immersion dans notre région vous proposent un menu fusion en 4 services, gourmand et sans frontière : dépaysement garanti!</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 24 novembre	DÎNER
		<p>« L'Europe de l'Est »</p> <p>Bortch et ses petits légumes Goulasch accompagné d'un risotto d'épeautre Gundel Palacsinta flambées à la vodka et sauce chocolat</p> <p style="text-align: right;">24,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 25 novembre	DÎNER
		 <p style="text-align: right;">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 28 novembre au Vendredi 02 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 28 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 29 novembre	DÎNER
<p>Assiette nordique, blinis Truite meunière, sauce vin jaune et ses petits légumes du moment Cheesecake</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Cervelle de canut Pressé de légumes grillés au pèlardon Créativité autour du cervelas Orloff Truffade Café ou thé gourmand</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 30 novembre	DÎNER
<p>Assiette de la mer et ses condiments Merlan en croûte, quinoa et amande, sauce pamplemousse Tarte piña colada</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>« Plein les yeux, plein les papilles » ! Menu créatif, original et gourmand réalisé par les élèves autour de : la volaille et le foie gras le cabillaud et la Saint Jacques le chocolat et les offrandes de saison de Dame Nature</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 01 décembre	DÎNER
<p>Escabèche de maquereau et tatin de poireau Mignon de porc à la moutarde ancienne, légumes oubliés Tout sur le chocolat</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>« Autour du fromage » Velouté de panais, topinambour, pomme et chèvre cendré Créativité autour du cordon bleu au brillât savarin, crème de carotte au gingembre et légumes du moment Le crémeux au chocolat</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 02 décembre	DÎNER
		

Semaine du Lundi 05 décembre au Vendredi 09 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 05 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 décembre	DÎNER
<p>Crème de topinambour, couteaux snackées Limande rôtie en croûte de noisette, petits légumes de saison en cocotte Choux caramel</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>« Esprit de Noël » Menu à découvrir</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 07 décembre	DÎNER
<p>Minestrone de légumes oubliés Filet de plie meunière et son riz arlequin Tatin de Granny smith en spirale</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>« Entre fjords et toundra »</p> <p>Saumon de Norvège en gravlax et fumé par nos soins, pain, pickles « maison » et beurre original Kalops de bœuf, pommes de terre hasselback et airelles Chariot de desserts nordiques Semla, Tosca, et Tarta Blabar</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 08 décembre	DÎNER
<p>Cromesquis d'abondance, salade d'hiver Ballottine de limande, crème au yuzu, légumes fumés Fruits de la passion, ananas rôti</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>« Autour de l'Inde »</p> <p>Dahl de lentilles végétarien aux herbes fraîches Curry de poisson, légumes à la coriandre et riz basmati Ananas rôti aux épices</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 09 décembre	DÎNER
		 <p style="text-align: right;">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 12 décembre au Vendredi 16 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 12 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 13 décembre	DÎNER
<p>Saint Jacques snackées, betteraves Turbot rôti au vin jaune, petits légumes de saison en cocotte Bûche version exotique</p> <p style="text-align: right;">24,00 €</p>		<p>Paupiette de poisson cœur de fèves risotto au black curry Cuisse de volaille farcie en deux cuissons jus comme un mendiant légume du moment. Assortiment de fromages Bûche de Noël</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 14 décembre	DÎNER
<p>Saint Jacques comtisée au chorizo et sa piperade Turbot en sabayon de champagne et mousseline de butternut et cocotte de légumes racines Bûche de Noël façon Mont-Blanc</p> <p style="text-align: right;">24,00 €</p>		<p>« Menu de Noël tradi ... ginal »!</p> <p>Mise en bouche de foie gras et champagne Coquillages et crustacés bien accompagnés Chapon, marrons et petits champignons Création fromagère autour du Mont d'Or Bûche au chocolat, fraîcheur de clémentine</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 15 décembre	DÎNER
<p>Mignonnettes de saumon en 3 façons, accompagnements de circonstance Revisite de la fameuse dinde aux marrons, petits légumes d'hiver Gourmandises de Noël</p> <p style="text-align: right;">24,00 €</p>		<p>« Menu de Noël »</p> <p>Mille feuille de céleri aux châtaignes et sauce à la truffe Rôti de magret de canard aux fruits secs, courge butternut cuit au miel, purée de panais et sauce à l'orange Plateau de fromages Gourmandises exotiques chocolat coco</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 16 décembre	DÎNER
		 <p style="text-align: right;">40,00 €</p>