

RÉSERVATION À LA BRASSERIE

04 50 97 22 59



LE FONCTIONNEMENT DE LA BRASSERIE

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 14h00 au plus tard 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

La Brasserie est ouverte tous **les midis du Mardi au Vendredi.**

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15

TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12 €

Entrée + Plat + Dessert : 14 €

Semaine du Lundi 19 septembre au Vendredi 23 septembre

DÉJEUNER
Lundi 19 septembre



DÉJEUNER
Mardi 20 septembre



DÉJEUNER
Mercredi 21 septembre



DÉJEUNER
Jeudi 22 septembre



DÉJEUNER
Vendredi 23 Septembre



Semaine du Lundi 26 septembre au Vendredi 30 septembre

DÉJEUNER
Lundi 26 septembre



DÉJEUNER
Mardi 27 septembre



DÉJEUNER
Mercredi 28 septembre



DÉJEUNER
Jeudi 29 septembre



DÉJEUNER
Vendredi 30 septembre



Semaine du Lundi 03 octobre au Vendredi 07 octobre

DÉJEUNER
Lundi 03 octobre



DÉJEUNER
Mardi 04 octobre



DÉJEUNER
Mercredi 05 octobre



DÉJEUNER
Jeudi 06 octobre



DÉJEUNER
Vendredi 07 octobre



Semaine du Lundi 10 octobre au Vendredi 14 octobre

DÉJEUNER
Lundi 10 octobre



DÉJEUNER
Mardi 11 octobre



DÉJEUNER
Mercredi 12 octobre



DÉJEUNER
Jeudi 13 octobre



DÉJEUNER
Vendredi 14 octobre



Semaine du Lundi 17 octobre au Vendredi 21 octobre

DÉJEUNER
Lundi 17 octobre



DÉJEUNER
Mardi 18 octobre



DÉJEUNER
Mercredi 19 octobre



DÉJEUNER
Jeudi 20 octobre



DÉJEUNER
Vendredi 21 octobre



Semaine du Lundi 07 novembre au Vendredi 11 novembre

DÉJEUNER
Lundi 07 novembre



DÉJEUNER
Mardi 08 novembre



DÉJEUNER
Mercredi 09 novembre

Assortiment de charcuterie lyonnaise
Quenelle sauce aurore
Tarte aux pralines

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 10 novembre

Salade alpage
Croziflette
Gâteau roulé et crème anglaise

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 11 novembre



Semaine du Lundi 14 novembre au Vendredi 18 novembre

DÉJEUNER
Lundi 14 novembre



DÉJEUNER
Mardi 15 novembre



DÉJEUNER
Mercredi 16 novembre

Salade, fondue de reblochon au miel
Diots au vin blanc de Savoie, pommes boulangères
Matafan aux pommes

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 17 novembre

Assiette de charcuterie lyonnaise
Quenelle de volaille sauce forestière
Tarte aux pralines

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 18 novembre

Terrine de campagne et ses condiments
Andouillette à la moutarde
Cervelle de canut

14 €

Semaine du Lundi 21 novembre au Vendredi 25 novembre

DÉJEUNER
Lundi 21 novembre



DÉJEUNER
Mardi 22 novembre



DÉJEUNER
Mercredi 23 novembre

Croustillant au beaufort, jambon cru de Savoie, vinaigrette aux raisins
Filet de truite à la Mondeuse rouge, gratin de crozets
Biscuit de Savoie, coulis de fruits rouges

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 24 novembre

Gâteau de foie de volaille
Gratin de ravioles
Cervelle de canut

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 25 novembre

Assiette de charcuterie lyonnaise
Quenelle de volaille sauce au poivre
Tarte aux pralines

14 €

Semaine du Lundi 28 novembre au Vendredi 02 décembre

DÉJEUNER
Lundi 28 novembre



DÉJEUNER
Mardi 29 novembre



DÉJEUNER
Mercredi 30 novembre

Potage minestrone
Poularde pochée sauce suprême, pâtes fraîches
Pot de crème « maison »

DÉJEUNER
Jeudi 01 décembre

Potage julienne Darblay
Blanquette de dinde à l'ancienne et riz créole
Mousse au chocolat

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 02 décembre

Potage parmentier
Blanquette de poisson et riz créole
Pot de crème à la vanille

14 €

Semaine du Lundi 05 décembre au Vendredi 09 décembre

DÉJEUNER
Lundi 05 décembre



DÉJEUNER
Mardi 06 décembre



DÉJEUNER
Mercredi 07 décembre

Potage parisien
Blanquette de veau, riz créole aux carottes
Mousse au chocolat

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 08 décembre

Potage cultivateur
Blanquette de la mer et riz créole
Pot de crème à la vanille

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 09 décembre

Potage julienne Darblay
Blanquette de dinde à l'ancienne et riz créole
Marquise au chocolat et crème anglaise

14 €

Semaine du Lundi 12 décembre au Vendredi 16 décembre

DÉJEUNER
Lundi 12 décembre



DÉJEUNER
Mardi 13 décembre



DÉJEUNER
Mercredi 14 décembre

« Menu de Noël »

Salade gourmande
Filet de sandre sauce champagne Ayze, risotto de céleri huile de truffe
Bûche pâtissière



20 €

DÉJEUNER
Jeudi 15 décembre

« Menu de Noël »

Foie gras, chutney et pain d'épices
Ballotine de volaille farcie et ses garnitures de saison
Bûche pâtissière



20 €

DÉJEUNER
Vendredi 16 décembre

« Menu de Noël »

Salade périgourdine
Le canard en fête
Bûche pâtissière



20 €