

# RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

04 50 97 22 59



## 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 **Mardi midi au Vendredi soir.**

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

### TARIFS

Déjeuner : 16 € ou 18 € (Entrée – Plat – Fromage et/ou 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 02 janvier au Vendredi 06 janvier

DÉJEUNER

Lundi 02 janvier

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 03 janvier

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 04 janvier

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 05 janvier

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 06 janvier

DÎNER







Semaine du Lundi 09 janvier au Vendredi 13 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 09 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 10 janvier	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« <u>Bourgogne Franche-Comté</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Pochouse de poissons Le bœuf bourguignon Poire pochée au vin rouge, frites de Bourgogne</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;"><b>« <u>Menu détox pour se remettre des fêtes mais avec la galette</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">À découvrir</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 11 janvier	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« <u>Hauts de France</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Ficelle picarde au maroille, sauce cressonnaïère Carbonade flamande et chicon braisé au Grand Marnier Tarte au sucre, granité au cidre de brie et gaufre vergeoise</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;"><b>« <u>Soirée gourmande et décalée !</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Un « Trompe l'œil » époustoufflant Bouchées « terre et mer » à deviner à l'aveugle Révolution pâtisseries !</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 12 janvier	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« <u>Bourgogne Franche-Comté</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Soupe de lentilles et saucisse de Morteau Parmentier de joue de bœuf au vin rouge Pain d'épice perdu, coulis de cassis et glace à la vanille</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;"><b>« <u>Menu détox mais pas trop</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Jus détox (pomme, kiwi, épinard, céleri, concombre) Velouté de céleri cerfeuil, graine de courge et tartine aux légumes d'hiver Bar poché à la citronnelle et au gingembre, crème de petits pois, quinoa grillé accompagné d'une vinaigrette à la grenade Galette des rois</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 13 janvier	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« <u>Voyage au pays de Philippe le Hardi</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Œuf en meurette Bœuf grillé beurre marchand de vin, pommes frites maison et légumes du moment Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Galette des rois et salade de fruits, sorbet cassis et crémant de Bourgogne</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		







Semaine du Lundi 16 janvier au Vendredi 20 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 16 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 17 janvier	DÎNER
<p><b>« <u>Auvergne Rhône-Alpes</u> »</b></p> <p>Saucisson brioché, sauce au Porto  Volaille de Bresse, légumes en pot au feu,  la vraie purée de pommes de terre  Galette au sucre, crème de marrons et friandises</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p><b>« <u>Irlande</u> »</b></p> <p>Amuse-bouche surprise  Une entrée toute aux abats d'agneau  Rognons et ris de veau accompagnés de ses légumes du moment  Comme un after eight</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 18 janvier	DÎNER
<p>Aumônière croustillante de champignons, cabillaud, chorizo,  espuma artichaut  Poulet grillé à l'américaine et sa tartine de foie,  flan de légumes et pommes paille  Ananas rôti au miel, sablé et crème glace rhum-raisin</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p><b>« <u>Aloha ! Océanie et îles du Pacifique</u> »</b></p> <p>Kokoda de thon et fish suruwa cru et frit  Agneau rôti sauce gravy, patates douces kumara et petits légumes  Fraîcheur d'ananas et frivolités à la banane</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 19 janvier	DÎNER
<p><b>« <u>Auvergne Rhône-Alpes</u> »</b></p> <p>Cervelle de canut et caillette  Poulet au vinaigre, gratin dauphinois  Tarte aux pralines en deux façons</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p><b>« <u>Autour de l'Irlande</u> »</b></p> <p>Saumon à l'Irlandaise  Selle d'agneau flambée au whisky, jus au romarin, écrasé de  pommes de terre aux champignons et ses légumes de saison  Cigare Irlandais et sa glace Baileys</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 20 janvier	DÎNER
<p><b>« <u>Voyage dans l'Europe viticole</u> »</b></p> <p>Assiette de charcuteries et tapas comme en Espagne  Osso bucco milanais, tagliatelles maison  Une sélection de fromages affinés proposés par  les élèves de T CAP Crémier Fromager  Apfle strudel comme à Vienne, crème anglaise</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		

Semaine du Lundi 23 janvier au Vendredi 27 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 23 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 24 janvier	DÎNER
<b>« Île de France »</b> Potage Saint Germain, chips de lard, œuf parfait Lapin à la moutarde à la cocotte Macaron pistache et chocolat 16,00 €		<b>« La Louisiane »</b> Amuse-bouche autour de la crevette Bouba Gump Terrine de lapin aux épices cajun Gombo et légumes associés Fruits flambés et crèmes glacées 28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 25 janvier	DÎNER
<b>« Grand-Est »</b> Tarte au quemeu Baeckeoffe traditionnel aux 3 viandes et pommes de terre Autour des biscuits de l'Est, gelée de Gewurztraminer et sorbet mirabelles 16,00 €		<b>« Inspirations du Maghreb »</b> Chakchouka, aubergines fumées et pain matlouh Tajine « terre et mer », ses légumes, chutney abricot coriandre Briouates amandes et miel, glace cherbet aux agrumes 28,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 26 janvier	DÎNER
<b>« Île de France »</b> Potage Dubarry, noisettes torréfiées, chips de lard Lapin sauté chasseur, pomme purée et petits pois à la française Mille-feuille sauce anglaise 16,00 €		<b>« Autour de la Louisiane »</b> Jambalaya (crevettes aux herbes et épicées accompagnée de riz et de céleri, poivron dans un bouillon épicé) Râble de lapin farci aux abricots confits, romarin, risotto de céleris et épis de maïs grillés Tarte noix de pécan comme en Louisiane, sorbet ananas 28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 27 janvier	DÎNER
<b>« J'irai revoir ma Normandie »</b> Croquettes de pommes et camembert sur saladine Merlu gratiné à la normande et petits légumes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Moelleux aux pommes sauce caramel au beurre d'Isigny 18,00 €		<b>« Soleil exotisme »</b> Gyoza de langoustines, bouillon de soja et herbes fraîches Filet de rouget beurre d'anchois, purée de patate douce, banane plantain sautée Sablé breton, crème diplomate coco rhum, fruits exotiques sous toutes ses formes 28,00 €








**Semaine du Lundi 30 janvier au Vendredi 03 février**

DÉJEUNER	Lundi 30 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 31 janvier	DÎNER
<p><b>« Hauts de France »</b></p> <p>Waterzoi de poissons Carbonade flamande Tarte au sucre</p> <p align="right">16,00 €</p>		<p><b>« Autour du café »</b></p> <p>Légumes verts, noisettes au café serré Saint Jacques et crème de café Brochette de veau mariné au café, risotto de champignons et cognac Le café sous toutes ses formes</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 01 février	DÎNER
<p><b>« Normandie - Bretagne »</b></p> <p>Saladine au Pont l'évêque et oignons de Roscoff en coque de sarazin Lotte lardée et fricassé de Paimpol aux moules et andouille de Guémené Vacherin glacé aux pommes et caramel beurre salé flambé au calvados</p> <p align="right">16,00 €</p>		<p><b>« Soirée devoir de mémoire : une région, une histoire »</b></p> <p>Menu à découvrir</p> <p>Le temps d'un voyage animé, culinaire et initiatique autour de Jean Moulin et la cuisine des familles des années 30.</p> <p align="right">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 02 février	DÎNER
		<p><b>« Autour du café »</b></p> <p>Langoustines snackées au jus de café, légumes verts et agrumes en marinade Porc au café, crèmeux de poireau, échalotes confites et croustillant de pommes de terre Opéra chocolat arabica</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 03 février	DÎNER
<p><b>« The place to beer »</b></p> <p>Ficelle picarde Carbonnade flamande, spätzles Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tarte au sucre, saveurs spéculoos</p> <p align="right">18,00 €</p>		






**Semaine du Lundi 20 février au Vendredi 24 février**

<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 20 février</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 21 février</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Normandie Bretagne »</b></p> <p>Betteraves et Saint Jacques snackées Cotriade de la mer Bar à crêpes</p> <p align="right">16,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 22 février</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Bourgogne Franche-Comté »</b></p> <p>Œuf meurette et gougères au morbier Caille vigneronne au vin jaune, choux de Bruxelles, chips de salsifis et carottes à la nivernaise Poire belle dijonnaise et ses bugnes</p> <p align="right">16,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 23 février</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Normandie Bretagne »</b></p> <p>Huîtres tièdes au sabayon de pommeau de Normandie, andouille de Guémené Pêche du jour au cidre, riz pilaf aux algues Crêpe soufflée aux agrumes</p> <p align="right">16,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 24 février</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Les Copains d'abord »</b></p> <p>Tielle sétoise Bourride de lotte et petits légumes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Crème catalane et petit gâteau de Limoux</p> <p align="right">18,00 €</p>		







**Semaine du Lundi 27 février au Vendredi 3 mars**






DÉJEUNER	Lundi 27 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 28 février	DÎNER
<p>Salade du moment et de saison Burger viande confite, frites maison Cheesecake aux kiwis</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 01 mars	DÎNER
<p><b>« <u>Autour de la Loire</u> »</b></p> <p>Salade de mâche, œuf poché et petit feuilleté au valençay Sandre à l'unilatéral, beurre nantais, fricassé de bonnotte, moquette Soufflé Grand Marnier</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 02 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 03 mars	DÎNER
<p><b>« <u>À la table des châteaux de la Loire</u> »</b></p> <p>Chaudrée de palourdes et cochon Poulet rôti fermier, moquettes de Vendée et pommes de terre de Noirmoutier</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager</p> <p>Brioche vendéenne, glace au caramel et sel de mer de Guérande</p> <p align="right">18,00 €</p>		







Semaine du Lundi 06 mars au Vendredi 10 mars		
DÉJEUNER	Lundi 06 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 07 mars	DÎNER
<p>Alose marinée            Poitrine de veau confites et fruits secs, polenta crémeuse,            légumes du moment            Sablé maison, glace aux pommes</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 08 mars	DÎNER
<p><b>« Auvergne Rhône-Alpes »</b></p> <p>Lentille verte du Puy façon café gourmand            Truite, pamplemousse et citron vert comme une grenobloise,            brocolis au crumble de noix            Flogniarde aux poires et verveine et glace au nougat de Montélimar</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 09 mars	DÎNER
<p><b>« Pays de Loire - Centre Val de Loire »</b></p> <p>Feuilleté de Selles-sur-Cher et sa salade de lentilles verte du Berry            Filet de sandre au beurre blanc, fèves au lard de Vendée            Tarte tatin et crème fraîche</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 10 mars	DÎNER
<p><b>« Brunch Méditerranéen »</b></p> <p>Saveurs de Provence et Corse            Sapone del Sole</p> <p>Menu à découvrir</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« Semaine de la gourmandise : Au pays du soleil levant »</b></p> <p>Bar à sushi et maki japonais            Volaille fermière confite au soja, tempura d'asperges,            ravioles façon ramen            Moshi aux fraises, ananas aux herbes asiatiques, gelée de saké</p> <p>28,00 €</p>	

Semaine du Lundi 13 mars au Vendredi 17 mars		
DÉJEUNER	Lundi 13 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 14 mars	DÎNER
<p>Œuf farcis Chimay Ballotine de volaille et jus de viande, légumes de saison Tarte bourdaloue</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p><b>« <u>Italie</u> »</b></p> <p>Guanciaie, pancetta, focaccia tomates séchés basilic Trattoria et carpaccio Côtelette de veau à la milanaise et son aranchini à la truffe Assortiment de desserts : bomboloni, tiramisu, baci di dama</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 15 mars	DÎNER
<p>Terrine de poissons aux petits légumes Cuisse de canard braisée à l'orange, carottes fane glacées et rösti de navets Baba façon Mojito</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p><b>« <u>Inspirations d'Asie</u> »</b></p> <p>Tartare de bœuf « Yukhoe », poire nashi, kimshi et friture de riz Gyoza crevettes et légumes, bouillon miso Gulab jamun, glace yaourt safran et cardamome</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 16 mars	DÎNER
<p><b>« <u>Haut de France</u> »</b></p> <p>Flamiche au maroilles Coq à la bière, frites fraîches Tarte au Libouli</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p><b>« <u>Autour du l'Italie</u> »</b></p> <p>Focaccia et pesto de roquette Carpaccio de betterave, mozzarella et vinaigrette aux agrumes Tagliatelles aux fruits de mer, tombée d'épinard, fenouil et tomates confites au basilic Tiramisu café, spéculoos Dulcey</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 17 mars	DÎNER
		

Semaine du Lundi 20 mars au Vendredi 24 mars		
DÉJEUNER	Lundi 20 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 21 mars	DÎNER
		<p><b>« Japon »</b></p> <p>Soupe Miso  À la découverte des ramens  Akitori varié  Thé matcha et gourmandises</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 22 mars	DÎNER
		<p><b>« Îles britanniques »</b></p> <p>Saumon d'Écosse en trois façons  et ses accompagnements so british !  Agneau confit à la Guinness en sheperd pie  Création fromagère autour du Stilton  Banoffee original, frais, léger et flambé au whisky</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 23 mars	DÎNER
		<p><b>« Autour du Japon »</b></p> <p>Yakitori de bœuf au sésame  Soupe Miso  Ramen aux crevettes et légumes du moment  Palais des thés</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 24 mars	DÎNER
		<p><b>« Saint Patrick »</b></p> <p>Menu proposé par les étudiants de BTS MHR</p> <p>Autour du saumon d'Écosse : création des élèves  Irish stew revisité  Irish coffee</p> <p>28,00 €</p>

Semaine du Lundi 27 mars au Vendredi 31 mars		
DÉJEUNER	Lundi 27 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 28 mars	DÎNER
<p>Lasagnes de coquillages et herbes fraîches            Dos de cabillaud confit, purée de pommes de terre,            carotte rôtie            Ravioles de fruits frais</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p><b>Soirée exceptionnelle!</b>  <b>« Menu en trompe l'œil »</b>            À découvrir</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 29 mars	DÎNER
<p>Légumes à la grecque, coquillages et condiment oseille            Duo d'épaule d'agneau en texture et purée Robuchon            Saint Honoré, pomelo</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 30 mars	DÎNER
<p>Carpaccio de saumon au gingembre et huile d'olive            Bavette à l'échalote, pommes château            Tarte crumble pomme rhubarbe, compote au caramel</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p><b>« Autour de l'Espagne »</b>            Déclinaison autour du gaspacho            Échine de cochon confite, fleur de pommes de terre et            ses petits légumes de saison            Merveilleux au spéculoos et sauce chocolat cannelle</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 31 mars	DÎNER
		

Semaine du Lundi 03 avril au Vendredi 07 avril		
DÉJEUNER	Lundi 03 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 avril	DÎNER
<p><b>« Retour du marché »</b> Menu à découvrir</p>  <p>16,00 €</p>	<p><b>« L'Espagne fascinante »</b></p> <p>Tortillas, gaspacho et beignets de calamars Poulpe rôti, feta framboise houmous sriracha Cochon pata negra accompagné de patatas bravas Borrachillos et surprise chocolatée</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 05 avril	DÎNER
<p><b>« Provence Alpes Côte d'Azur - Corse »</b></p> <p>Pissaladière et salade niçoise Bar grillé et flambé au pastis, fenouil, raviole d'encornets ouverte et aïoli Fiadone, kiwi, tuile châtaignes et glace au calisson</p> <p>16,00 €</p>	<p><b>« Viva Italia ! »</b> <b>Journée mondiale de l'autisme</b></p> <p>Menu gourmand réalisé et animé par les résidents de la MAS de Notre Dame de Philermme et nos élèves</p> <p>Antipasti Pasta fatta in casa Dolci delizie</p> <p>24,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 06 avril	DÎNER
<p>Saucisson en brioche, sauce au Porto Caneton à l'orange, pommes grenailles au thym Verrine de mousse aux 3 chocolats, chouchous cacahuète</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 07 avril	DÎNER
