

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.**

HORAIRES 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 24 avril au Vendredi 28 avril		
DÉJEUNER	Lundi 24 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 25 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 26 avril	DÎNER
		<p style="text-align: center;">« Menu éco responsable avec les producteurs de notre région »</p> <p>Galantine fumée aux escargots des « quatre rivières », légumes primeurs du Chablais en aioli des ours de nos pâturages Canon de truite laqué à la Mondeuse, pommes de terre nouvelles dans tous ses états! Cromesquis de reblochon de la famille Couthard à Arenthon, tuile de polenta et petite salade Nougat glacé au miel de Marignier, biscuit aux noix et à la farine de pain</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 27 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 28 avril	DÎNER
<p style="text-align: center;"><u>Autour d'Auguste Escoffier</u> « Le roi des cuisiniers, le cuisinier des rois »</p> <p style="text-align: center;">La bouchée à la reine La côte de veau bordelaise, petits pois à la Française Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Les crêpes Suzette et la célèbre pêche Melba</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		<p style="text-align: center;">« Retour du marché » ...du frais, du local et des produits de saison!</p> <p style="text-align: center;">Menu à découvrir</p>  <p style="text-align: right;">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 01 mai au Vendredi 05 mai		
DÉJEUNER	Lundi 01 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 02 mai	DÎNER
<p>« Sud-Ouest »</p> <p>Salade des Landes Magret de canard, pommes sarladaises Déclinaison autour du cannelé</p> <p>16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p>30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 03 mai	DÎNER
<p>« DROM -COM »</p> <p>Assiette antillaise : accras, achard, samoussa, bouchons réunionnais, sauce chien et chips de banane plantain Blaff de vivaneau et légumes créoles Autour de la banane et sorbet coco</p> <p>16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p>30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 04 mai	DÎNER
<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Salade landaise, gésier et magret de canard Axoa de veau, petits légumes de saison Gâteau basque</p> <p>16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p>30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 05 mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant</p> <p>Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p>20,00 €</p>		

Semaine du Lundi 08 mai au Vendredi 12 mai		
DÉJEUNER	Lundi 08 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 09 mai	DÎNER
<p>« Occitanie »</p> <p>Salade fraîcheur Cassoulet de Castelnaudary Tartare aux fraises et herbes fraîches, glace à la fleur d'oranger</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 10 mai	DÎNER
<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Salade landaise et son cannelé au chabichou Entrecôte double bordelaise, pommes sarladaises et piperade Gâteau basque et glace Patxaran</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 11 mai	DÎNER
<p>« Provence »</p> <p>Éclair aux légumes du soleil et tapenade Aïoli Granité d'agrumes et fraises, confit de fenouil, tuiles et glace aux amandes</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 12 mai	DÎNER
		

Semaine du Lundi 15 mai au Vendredi 18 mai

DÉJEUNER

Lundi 15 mai

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 16 mai

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 17 mai

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 18 mai

DÎNER





DÉJEUNER








Vendredi 19 mai

DÎNER



Semaine du Lundi 22 mai au Vendredi 26 mai		
DÉJEUNER	Lundi 22 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 mai	DÎNER
<p>« Provence »</p> <p>Focaccia de légumes grillés Loup au fenouil, mini ratatouille Autour de la gariguette</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>« Autour du Japon »</p> <p>Yakitori de bœuf au sésame Soupe Miso Ramen aux crevettes et légumes du moment Palais des thés</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 24 mai	DÎNER
<p>« Occitanie »</p> <p>Tielle sétoise Magret de canard aux abricots et son aligot Crème catalane à la violette et petit pastis gascon</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>« Honneur aux Dames ! »</p> <p>Asperges mimosa d'Hélène Darroze Volaille en demi-deuil et petits légumes de la mère Brazier Inspirations pâtisseries, subtiles et gourmandes autour de la fraise et du jasmin d'Anne-Sophie Pic et Claire Heitzler</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 25 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 26 mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR Brasserie</p> <p>Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p>Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p>« Soirée Tapas au bar »</p> <p>Calamars à la catalane, sardines grillées, pan con tomates, poulpe grillé, patatas bravas, planche de viandes grillées Autour de la fraise pour le dessert</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	

Semaine du Lundi 29 mai au Vendredi 02 juin

DÉJEUNER	Lundi 29 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 30 mai	DÎNER
<p>Salade de saison, tartare de saumon aux herbes fraîches Entrecôte grillée sauce béarnaise, frites maison Gaspacho de fraises et céleri</p> <p align="right">16,00 €</p>		28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 31 mai	DÎNER
	<p>« Un avant goût d'été »</p> <p>Pique-nique Chic! Barbecue mixed grill, garnitures et sauces de circonstances Palette de douceurs on the beach!</p> <p align="right">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 01 juin	DÎNER
	<p>Carpaccio de langoustines au citron vert et basilic, crémieux d'avocat au piment d'Espelette et sorbet tomate Filet de lieu noir snacké, tarte fine caviar d'aubergine et légumes de saison, huiles aux mille saveurs Millefeuille en craquelin aux fraises et crème chiboust à la vanille, coulis de fruits rouges</p> <p align="right">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 02 juin	DÎNER
		

Semaine du Lundi 05 juin au Vendredi 09 juin

DÉJEUNER

Lundi 05 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 06 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 07 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 08 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 09 juin

DÎNER



Semaine du Lundi 12 juin au Vendredi 16 juin

DÉJEUNER

Lundi 12 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 13 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 14 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 15 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 16 juin

DÎNER

