

# RÉSERVATION À LA BRASSERIE

04 50 97 02 83

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



## 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 Lundi au Vendredi.**

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

### TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 8 €

Entrée + Plat + Dessert : 10 €

**Semaine du Lundi 30 Septembre au Vendredi 04 Octobre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 30 Septembre**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 01 Octobre**

Céleri rémoulade  
Blanquette de dinde à l'ancienne, riz pilaf  
Crème renversée caramel

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 02 Octobre**

Des crudités entre l'été et l'automne  
Échine de porc sautée au gomasio et Wak de légumes  
Mousse au chocolat

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 03 Octobre**

Macédoine de légumes mayonnaise  
Dos de cabillaud  
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive  
Salade de fruits

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 04 Octobre**

Velouté de potimarron  
Bavette sautée beurre Maître d'Hôtel  
Légumes tournés, carottes, navets, pomme de terre  
Salade de fruits frais

**Semaine du Lundi 07 Octobre au Vendredi 11 Octobre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 07 Octobre**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 08 Octobre**

Salade niçoise  
Filet de lieu, purée de pommes de terre  
Salade de fruits

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 09 Octobre**

Soupe froide de courgette à la coriandre  
Steak grillé beurre Maître d'hôtel et Spaghettis à la tomate  
Pot de crème chocolat

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 10 Octobre**

Quiche Lorraine  
Steak grillé, beurre Maître d'Hôtel  
Flan de carottes, gratin Dauphinois  
Mousse au chocolat

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 11 Octobre**

Œuf mimosa, cerfeuil  
Tagliatelles bolognaises  
Tarte citron

**Semaine du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 14 Octobre**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 15 Octobre**

Potage julienne Darblay  
Bavette à l'échalote  
Pommes de terre sautées et haricots verts  
Tarte aux poires et figues

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 16 Octobre**

Feuilleté d'œuf poché à la portugaise  
Chicken wings aux épices patatoes à la crème et aux herbes  
Tarte citron

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 17 Octobre**

Œuf poché à la bourguignonne  
Blanquette de dinde  
Riz Pilaf  
Tarte Bourdaloue

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 18 Octobre**



**Semaine du Lundi 04 Novembre au Vendredi 08 Novembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 04 Novembre**

Salade de chèvre chaud  
Bise Burger  
Profiteroles au chocolat, croustillant amandes

**DÉJEUNER**  
**Mardi 05 Novembre**

Cappuccino de potiron et châtaigne  
Panini automnal et salade de roquette  
Œufs à la neige

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 06 Novembre**

Avocat cocktail  
Veau marengo, pommes sautées et flan de carottes  
Tarte aux pommes à l'Alsacienne

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 07 Novembre**

Velouté Dubarry  
Navarin aux pommes  
Crème brûlée à la vanille

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 08 Novembre**

Salade d'endives au bleu de sassenage  
Endive braisée, poulet grillé aux épices douces  
Ile flottante caramel au beurre salé

**Semaine du Lundi 11 Novembre au Vendredi 15 Novembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 11 Novembre**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 12 Novembre**

Champignons à la grecque  
Escalope de saumon à l'oseille et tagliatelles  
Gaufre sauce chocolat

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 13 Novembre**

Velouté de potimarron au curry  
Émincé de volaille à la crème et aux champignons  
Risotto au parmesan  
Mille feuilles

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 14 Novembre**

Potage Parmentier  
Poulet rôti, jus parfumé au thym  
Tomates provençales, pommes rissolées  
Tarte aux pommes

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 15 Novembre**

Œuf cocotte au reblochon, mouillette  
Poulet grillé bio, pomme purée mousseline  
Meringues et coings rôtis caramélisés

**Semaine du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 18 Novembre**

Bar à soupes  
Bavette grillée sauce béarnaise  
Verrine fraîcheur d'agrumes

**DÉJEUNER**  
**Mardi 19 Novembre**

Cocktail d'avocat aux crevettes  
Longe de porc rôtie, pommes allumettes et purée de butternut  
Génoise au chocolat et salade d'orange

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 20 Novembre**

Œuf poché en meurette  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz pilaf et petits légumes  
Rose de pommes

**DÉJEUNER**  
**Judi 21 Novembre**

**Le Beaujolais nouveau est arrivé !!!**

Salade Lyonnaise  
Saucisson brioché, sauce beaujolaise  
Poêlée forestière  
Tarte chocolat pralines

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 22 Novembre**

Quiche au fromage  
Tartare de bœuf, pomme paille, salade croquante  
Choux pâtisseries

**Semaine du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 25 Novembre**

Avocat crevettes cocktail  
Poulet grillé à l'américaine  
Baba au Rhum tradition

**DÉJEUNER**  
**Mardi 26 Novembre**

Velouté Dubarry  
Truite meunière et riz arlequin  
Poire belle Hélène

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 27 Novembre**

Mesclun et chips de saucisse de Morteau  
Pavé de saumon sauté, poireaux en deux façons  
Gratin de pommes de terre  
Choux craquelin fraise Tagada

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 28 Novembre**

Crème de lentilles  
Saumon en papillote  
Tagliatelles de légumes  
Flan Pâtissier

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 29 Novembre**

Crème de panais et chips  
Soupe Thaïlandaise aux nouilles de riz  
Soupe de fruits au vin épicé  
Madeleine citron



**Semaine du Lundi 02 Décembre au Vendredi 06 Décembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 02 Décembre**

Nems de crevettes  
Nouilles sautées au saumon  
Brochettes ananas gingembre et lime

**DÉJEUNER**  
**Mardi 03 Décembre**

Petit Croque-monsieur  
Merlan en papillote et spaghettis de légumes  
Crème brûlée vanille

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 04 Décembre**

Crème de lentilles au citron  
Osso-buco piémontaise, tagliatelles  
Crème caramel

**DÉJEUNER**  
**Judi 05 Décembre**

Omelette aux fines herbes  
Coquelet grillé à l'américaine, sauce diable  
Crème caramel

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 06 Décembre**

Coleslaw  
Travers de porc marinés  
Pommes frites  
Cheese cake citron vert

**Semaine du Lundi 09 Décembre au Vendredi 13 Décembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 09 Décembre**

Croque Monsieur ou quiche lorraine  
Escalope de veau viennoise  
Mousse chocolat

**DÉJEUNER**  
**Mardi 10 Décembre**

Potage Saint Germain  
Estouffade de bœuf bourguignon  
Gratin dauphinois  
Ananas et financier rhum raisin

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 11 Décembre**

Gnocchi à la parisienne  
Jambonnette de volaille façon vallée d'Auge  
Riz créole  
Nougat glacé au coulis de framboises

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 12 Décembre**

Fast Food  
Burger Maison, pommes frites  
Smoothie pêche

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 13 Décembre**

Quiche au beaufort  
Escalope de volaille à la fourme d'Ambert  
Crème caramel

**Semaine du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 16 Décembre**

Saumon gravlax blinis crème à l'aneth  
Ravioles maison aux champignons  
et épinards crème de parmesan  
Crème brûlée vanille

**DÉJEUNER**  
**Mardi 17 Décembre**

Œuf poché bourguignon  
Poularde sauce suprême  
Pommes croquettes  
Bûche de Noël

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 18 Décembre**

Une tartiflette revisitée pour commencer  
Ragoût de Diots aux champignons polenta et raclette  
Gâteau de Savoie et crème vanille

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 19 Décembre**

Gravlax, salade de quinoa  
Poularde pochée, sauce suprême  
Riz Pilaf et petits légumes glacés  
Bûche de Noël

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 20 Décembre**



**Le service des réservations fonctionne**  
**du Lundi dès 15h00 et du Mardi au Vendredi**  
**de 9h00 à 18h00**

L'accès au Restaurant d'application et à la Brasserie se font uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles.

**Toute réservation non confirmée par écrit dans un délai de 72 heures précédant sa réalisation se verra annulée.**

Toute réservation non honorée est facturée au prix des repas prévus au nom de la personne qui l'a faite. À tout moment des réservations peuvent être annulées pour des raisons ou des besoins pédagogiques. Pour les demandes particulières, vous pouvez vous adresser **au Directeur Délégué aux Formations au 04 50 97 22 59 poste 505.**

**PAIEMENT**

Nous acceptons tous les modes de paiement, établis en euros, sauf les chèques étrangers et les Tickets restaurant. Pour les règlements en numéraire, il vous sera demandé de faire l'appoint, nous ne possédons pas de fond de caisse.

**Les pourboires ne sont pas admis**

## LE BAR

Nos élèves seront ravis de vous accueillir et de vous apporter leur savoir-faire au bar du restaurant, en préambule de votre repas.

Durant les heures d'ouvertures, vous pourrez y déguster des apéritifs, des kirs ou différents cocktails, en passant par la découverte des arômes secrets de notre grand choix d'eaux de vie et liqueurs.

