

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 midi**.

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

TARIFS





Déjeuner : 13 € ou 15 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Dîner : 20 € ou 23 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Supplément Fromage : 3 €

Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)

Les Tarifs peuvent varier sur certaines prestations à thème ou « Soirée spéciale »







Semaine du Lundi 25 Janvier au Vendredi 29 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 25 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 26 Janvier	DÎNER
		<p>Lingot de foie gras de canard aux épices douces et sorbet petit pois</p> <p>Lotte et chorizo, risotto de petit épeautre et jus corsé</p> <p>Poire fondante en robe croustillante</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 27 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4</p> <p>"Menu à découvrir"</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>« Bouchon Lyonnais »</p> <p>Buffet d'entrées « classiques des bouchons »</p> <p>Tout est bon dans le cochon ou soufflé de brochet, garnitures de circonstances et de saison</p> <p>Cervelle de canut, préparée par nos soins</p> <p>Chariot de desserts des « gones »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 28 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4</p> <p>"Menu à découvrir"</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>« Menu States en version gastronomique »</p> <p>Lobster roll : pain américain, homard</p> <p>Ribs confits, pommes croustillantes</p> <p>Lane cake : Biscuit moelleux orange confite, glace aux noix de pécan</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 29 Janvier	DÎNER
<p>Beignets de gambas, cromesquis de crabe, coulis de céleri et pomme verte</p> <p>Cuisse de volaille farcie cuisson libre, flan de légumes et risotto aux champignons</p> <p>Tarte tatin crème au whisky et glace vanille</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 01 Février au Vendredi 05 Février		
DÉJEUNER	Lundi 01 Février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 02 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;">« La Bretagne »</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fruits de mer Gigot d'agneau cuit 7 heures à basse température, flan de légumes et pommes Anna Crêpes Flambées</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p style="text-align: center;">« De 0 à 4810 mètres »</p> <p style="text-align: center;">Assiette de fruits de mer, pains maison Suprême de pigeon et caillette au foie gras, les cuisses croustillantes, galette de maïs L'ascension du Mont-Blanc</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 03 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;">« Cuisine du Ch'ti, chez d'min coin »</p> <p style="text-align: center;">Potjevlech Carbonnade de bœuf à la bière du Ch'ti Tarte au Libouli du Nord, sorbet genièvre, crumble spéculoos</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p style="text-align: center;">« Soirée Carnaval de Venise »</p> <p style="text-align: center;">Carpaccio de Cipriani Fegato e bigoli alla veneziana Frittole e « gelataio »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 04 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;">« Bourgogne Franche-Comté »</p> <p style="text-align: center;">Œuf meurette et tartine d'escargots Poulet poché au chablis, gratin de pommes de terre, trompettes et morbier Paires belle Dijonnaise, pets de nonnes et sorbet cassis</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p style="text-align: center;">« Soirée gala en Noir et Blanc »</p> <p style="text-align: center;">Le Foie gras Le Bœuf L'Œuf</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 05 Février	DÎNER
		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 22 Février au Vendredi 26 Février

DÉJEUNER	Lundi 22 Février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 Février	DÎNER
		<p><u>Soirée « Terre et mer »</u></p> <p>Filet de sole meunière, une touche de modernité Paleron et macreuse en cuisson longue à la Mondeuse, carottes confites et mousseline de belle de Fontenay Tartelette pomme vanille et caramel</p> <p align="right">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 24 Février	DÎNER
		<p>« Soirée Partage des compétences » avec les élèves de l'IME du Championnet à Megève</p> <p>Menu « Plein les yeux et les papilles »</p> <p>Composition de « Trompe l'œil » et associations un peu décalées ! Dépaysement et bonne humeur garantie</p> <p align="right">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 25 Février	DÎNER
		<p>« So British »</p> <p>Effiloché de saumon, buns, crème d'herbes Gigot d'agneau sauce menthe, choux rouge confit, purée haricot blanc Apple-pie, carott cake</p> <p align="right">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 26 Février	DÎNER
<p>Crevettes en bouillon, ravioles croustillantes, cassis moutarde</p> <p>Cabillaud en papillote sauce vin rouge, déclinaison de potiron</p> <p>Tarte au chocolat blanc, cassis</p> <p align="right">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 01 Mars au Vendredi 05 Mars

DÉJEUNER

Lundi 01 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 02 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 03 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 04 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 05 Mars

DÎNER

Terrine de campagne sauce gribiche
et bouquet de salade

Navarin d'agneau aux pommes

Tarte tatin et glace vanille

15,00 €



Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 08 Mars au Vendredi 12 Mars

DÉJEUNER

Lundi 08 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 09 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 10 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 11 Mars

DÎNER









DÉJEUNER

Vendredi 12 Mars







DÎNER









Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 15 Mars au Vendredi 19 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 15 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 16 Mars	DÎNER
<p>« Territoires d'Outre-mer »</p> <p>Féroce d'avocat Colombo de poulet, frites de banane plantin et patates douces Banane flambée au rhum, tartare de fruits exotiques, sorbet passion</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 17 Mars	DÎNER
<p>« Île de France »</p> <p>Cromesquis d'escargots jambon de pays, purée de panais Côte de Bœuf sauce choron, pommes Pont-neuf, tian de légumes Saint-Honoré revisité</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 18 Mars	DÎNER
<p>« Antilles »</p> <p>Soupe Z'habitants et accras Rougaille Z'oeufs saucisse, ignam, manioc et riz sauvage Tarte blanc manger coco, ganache goyave et chaudéau</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 19 Mars	DÎNER
<p>Royal de carotte à la coriandre et espuma au gingembre Filet de truite sauce au vin rouge, écrasé de pommes de terre aux champignons et cocotte de légumes Crêpes suzette</p> <p>15,00 €</p>		








Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 22 Mars au Vendredi 04 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 22 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 Mars	DÎNER
<p>« Pays de la Loire »</p> <p>Salade de mâche et chèvre chaud (bar à vinaigrette)</p> <p>Filet de sandre beurre nantais, risotto et méli-mélo de légumes</p> <p>Tarte tatin et orange, caramel beurre salé, siphon chantilly cointreau</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 24 Mars	DÎNER
<p>Accras de morue</p> <p>Mignon de porc et lait de coco, gratin de christophines</p> <p>Carpaccio d'ananas, biscuit moelleux aux amandes, flan de maracudja</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 25 Mars	DÎNER
<p>« Servir et mettre en scène les Arts de la Table »</p> <p>Risotto de céleri et œuf parfait</p> <p>Magret braisé basse température, gâteau de semoule, mangue et jus verveine</p> <p>Baba flambé au rhum</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 26 Mars	DÎNER
<p>Beignets de crevette sauce andalouse</p> <p>Paleron de bœuf braisé au ras el hanout et légumes glacés</p> <p>Tarte citron meringuée</p> <p>15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 29 Mars au Vendredi 02 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 29 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 30 Mars	DÎNER
<p>« L'Aquitaine »</p> <p>L'asperge de la tête au pied Côte de bœuf sauce béarnaise, pommes Pont-neuf Assiette gourmande d'Aquitaine</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 31 Mars	DÎNER
<p>« Languedoc Roussillon »</p> <p>Civet de lotte et galette de polenta Joue de bœuf aux poireaux et girolles, bouillon d'huile d'olive (Pierre Louis Marin) Mille-feuille</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 01 Avril	DÎNER
<p>« Menu Disney »</p> <p>Ratatouille revisité Gumbo de Tianna Pomme d'amour « Blanche neige »</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 02 Avril	DÎNER
<p>Rouleaux de printemps sauce au gingembre Pot au feu asiatique et riz aux épices Ananas flambé, glace rhum-raisis</p> <p>15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 05 Avril au Vendredi 09 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 05 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 Avril	DÎNER
		<p>« Soirée exceptionnelle » Organisée par les élèves de 1^{PRO A} pour financer leur Chef d'œuvre</p> <p>Very Food Trip Menu à découvrir</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 07 Avril	DÎNER
<p>« Rhône-Alpes »</p> <p>Filet de féra grenobloise, poêlé de courgettes Suprême de pintadeau, ravioles sauce au bleu du Vercors, légumes Tarte aux noix ou Brioche de Saint-Genix et nougat glacé</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 08 Avril	DÎNER
<p>« La cuisine aux épices »</p> <p>Feuilleté d'asperges aux épices indiennes Agneau confit à la vanille et croustille de riz Rhubarbe en déclinaison de poivre et glace pain d'épices</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 09 Avril	DÎNER
		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €