

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 26 Avril au Vendredi 30 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 26 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 27 Avril	DÎNER
<p>« Occitanie »</p> <p>Tapas Occitane Cassoulet de Castelnaudary Gâteau à la broche et mini crème brûlée violette</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Soupe de poisson de roche, aïoli, fine baguette Toastée, huile d'olive et comté Carré d'agneau de Sisteron en croûte d'herbes et citron, mini ratatouille Tarte Tropézienne</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 28 Avril	DÎNER
<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Salade Landaise accompagnée de son toast de foie gras Cuisse de canette fumée au foin, jus acidulé, beignets d'aubergine et grenailles Gâteau basque, glace au turrón</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Poireau vinaigrette revisité, scotch egg Mousse de truite au Riesling, méli mélo des jardins et des champs Tarte passion meringuée</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 29 Avril	DÎNER
<p>« Le Monochrome »</p> <p>Vert : Timbale d'asperges et foie gras, bouillon céleri, pommes et œuf de caille poché Rouge : Rouget mariné et poivron Blanc : Riz au lait litchi, rose, glace yaourt, coco</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<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 style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 30 Avril	DÎNER
		







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

Semaine du Lundi 03 Mai au Vendredi 07 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 03 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 Mai	DÎNER
<p>« Languedoc Roussillon »</p> <p>Soupe de melon et bruschetta Encornet à la Sétoise Balade dans les vergers</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 05 Mai	DÎNER
<p>Gougères au comté Berthout à l'abondance, salade mesclun Buffet de desserts à base de fruits, cheesecake</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 06 Mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 07 Mai	DÎNER
		




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

Semaine du Lundi 10 Mai au Vendredi 14 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 10 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 11 Mai	DÎNER
<p>« Provence Alpes Côte d'Azur » Faites entrer le soleil !</p> <p>Déclinaison du soleil Filet de rouget, riz de Camargue, fenouil confit et ratatouille Tropézienne</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Les élèves de Terminale Bac Pro aidés de leur commis créent un Menu avec comme thème</p> <p>En entrée.....la dorade grise Plat.....le râble de lapin ou la selle d'agneau Dessert..... La fraise, la rhubarbe et la pistache</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 12 Mai	DÎNER
<p>« Bouchon Lyonnais »</p> <p>Quenelles de Nantua Ballotine de lapin et ses légumes primeurs Tarte aux pralines dans la tradition</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Aïoli végétal et printanier Rôti de volaille farcie aux asperges et noisettes, riz sauvage aux champignons du moment Entremet pom-pom</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 13 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 14 Mai	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 17 Mai au Vendredi 21 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 17 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 18 Mai	DÎNER
<p>« La Corse » Autour du bruccio</p> <p>Le bruccio version maquis Lasagnes à la bonifacienne, menthe et bruccio Fiadone et myrte</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 19 Mai	DÎNER
		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 20 Mai	DÎNER
		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 21 Mai	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 24 Mai au Vendredi 28 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 24 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 25 Mai	DÎNER
<p>« L'Océan Indien » La Réunion - Mayotte</p> <p>Nem et samoussa Rougail saucisses, riz et lentilles de Cilaos Ananas victoria flambé au rhum, glace vanille bourbon</p>		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 26 Mai	DÎNER
<p>« La Bretagne »</p> <p>Asperges sauce mousseline Carré d'agneau rôti en croûte persillé, oignons rouge confit, écrasé de pommes de terre et salicornes Autour de la fraise</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 27 Mai	DÎNER
<p>« La Tomate »</p> <p>Trilogie de tomates cerises accompagnée de foie gras mi-cuit Dorade et pesto de tomates séchées Tomate confite aux 12 saveurs d'Alain PASSARD</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 28 Mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir »</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 31 Mai au Vendredi 04 Juin

DÉJEUNER	Lundi 31 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 01 Juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 02 Juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 03 Juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 04 Juin	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant</p> <p>Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p align="right">15,00 €</p>		

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