

MeNUS

2017-2018

Lycée Professionnel Pontarcher

Mois de mars, avril, mai juin 2018



PÔLE HÔTELIER PONTARCHER



Place Jacques Brel - BP 425 - 70014 VESOUL Cedex
Tél : 03.84.97.03.33 Lp.Pontarcher.Vesoul @ac-besancon.fr

A l'attention de notre clientèle

Consignes de sécurité : Plan vigipirate

Le parking clients à l'intérieur du lycée ne sera plus accessible à notre clientèle en raison du plan « vigipirate ».

Nous vous demandons de bien vouloir vous garer sur les parkings de la place J.Brel.

Vous devrez obligatoirement vous présenter à l'accueil afin de vous enregistrer.

Les clients en soirée, se présenteront au portillon et feront un « appel visioophone » afin de s'annoncer, pour accéder au restaurant.

Nous comptons sur vous, pour respecter toutes ces consignes qui peuvent vous paraître contraignantes mais justifiées en ces périodes d'insécurité.

Réservation :

Les réservations se font du lundi au vendredi de 8h00 à 17h30 au numéro suivant : 03.84.97.03.33 ou 03.84.97.03.27

Les épreuves finales pour nos élèves se déroulent toujours sur plusieurs tables ; soucieux de leur réussite, nous vous informons que les demandes de réservation en soirée au-delà de 6 personnes seront réparties en 2 tables.

Le règlement des repas s'effectue par chèque ou carte bancaire.

Les pourboires ne sont pas acceptés dans un établissement public de formation

Accueil du restaurant :

L'accueil des déjeuners se fera de 12h00 à 12h15.

L'accueil des dîners au restaurant d'application se fera de 19h à 19h15.

Afin de respecter un horaire correct de fin des cours, nous demandons à notre clientèle de respecter les horaires d'accueil.

Tarifs et menus :

Le prix des déjeuners à partir de 12.50€ comprend uniquement le menu 3 plats.

Le prix du repas en soirée à partir de 16€ comprend le menu, et/ou le fromage selon la progression pédagogique.

Les boissons et cafés sont en supplément.

La formule brasserie (uniquement le midi) à 10.50€ comprend 2 plats : un plat principal, un dessert, et 1 café.

En fonction des livraisons de produits frais, nous pouvons être contraints exceptionnellement à des modifications de dernière minute.

Le Lycée a choisi de privilégier au maximum les produits locaux.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique d'un restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés

► Repas évaluation

Chaque candidat doit servir une table de 2 et/ou de 4 couverts. Le service des boissons étant obligatoire, chaque table sera tenue de commander une bouteille de vin blanc et/ou une bouteille de vin rouge selon le règlement de l'examen.

Le prix du menu comprend également le vin selon les règles de l'examen.

Les cartes des apéritifs et des cafés vous seront proposées.

Le prix du MENU EVALUATION (BEP-BAC PRO) est de 15€-vin compris sauf mention contraire.

Pour votre information

À partir du 13 décembre 2014, la présence d'éventuels allergènes dans les plats doit vous être indiquée.

Ainsi, nous vous signalons que certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes parmi la liste ci-dessous :

- *céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...),*
 - *crustacés et produits à base de crustacés,*
 - *œufs et produits à base d'œuf,*
 - *poissons et produits à base de poisson,*
 - *arachides et produits à base d'arachides,*
 - *soja et produits à base de soja,*
- *lait et produits à base de lait (y compris le lactose),*
- *fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches...),*
 - *céleri et produits à base de céleri,*
 - *moutarde et produits à base de moutarde,*
- *graines de sésame et produits à base de graines de sésame,*
 - *anhydride sulfureux et sulfites (vin, ...)*
 - *lupin et produits à base de lupin,*
 - *mollusques et produits à base de mollusques.*

L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.

L'enseignement dispensé en section hôtelière vise essentiellement la réalisation de mets « faits maison ».

Nos tarifs s'entendent « prix nets ».

Nous informons notre aimable clientèle que tous nos mets peuvent contenir des allergènes et que notre restaurant d'application fonctionne uniquement à chaque repas avec un seul menu, programmé dans un thème ou une progression pédagogique. Par conséquent il nous sera impossible de remplacer un plat proposé a

Lundi 05/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Flammenküche
Mignon de porc au Riesling
Légumes comme un baeckeoffe
Tarte fine aux pommes

Mardi 06/03/2018 - Soir
MENU A 22€ - Atelier des sens

Crème brûlée au foie gras et langoustines
Pot au feu en deux services :
Le bouillon aux vermicelles
Les viandes, l'os à moelle et ses légumes
Chariot de desserts

MENU A 22€ - Place des saveurs

Crème brûlée au foie gras et langoustines
Gnocchi à la Parisienne revu et corrigé
Entrecôte double sauce béarnaise
Garniture Parisienne
Chariot de desserts

Mercredi 07/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Morteau en brioche sauce Macvin
Truite petits légumes à la cancoillotte
Risotto Haut Saônois au gruyère
Ile flottante aux griottines

Jeudi 08/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Salade du maraîcher à la truite fumé de Flagy
Entrecôte double, sauce au munster et petits légumes glacés
Forêt noire fougerollaise

Jeudi 08/03/2018 - Soir
MENU A 22€ - Place des saveurs

Retour de Marché
Avocat et thon en superposition
Crevettes en cocktail à ma façon
Lotte au Jambon, gambas au lard
Printanière de légumes et céleri basilic en risotto
Fromages
Entremet pina colada

Vendredi 09/03/2018 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens

Assiette franc comtoise
Tarte aux griottines
Café

Lundi 12/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Tarte fine de Morteau, sauce Porto
Magret de canard aux griottines, écrasé de Pommes de terre à la cancoillotte
Petits légumes
Religieuse griottines

Mardi 13/03/2018 - Soir
MENU A 22€ - Place des saveurs

Huître chaude au parfum du verger
Velouté de moules safrané
Carré d'agneau en croûte d'algues
Haricots de Soisson fondants
Crème brûlée à la chicorée
Gâteau battu

Mercredi 14/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Œufs pochés en meurette et croûtons aillés
Coquelet poêlé Gaston Gérard au marc de Bourgogne
Pâtes fraîches et lamelles de légumes étuvées
Poires pochées au ratafia, sorbet cassis et madeleine

Jeudi 15/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Tarte fine au Langres et boudin de Rethel
Fricassée de lapin au cidre du pays d'Othe
Risotto aux champignons
Verrine de biscuits roses de Reims aux framboises et au chocolat blanc

Lundi 19/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Œufs pochés Bourguignonne
Coquelet rôti au thym, lentilles vertes du Puy
Carottes glacées au miel
Paris Brest Praliné

Mardi 20/03/2018 - Soir
MENU A 24€ - Atelier des sens

Moules en émulsion et frites de cheveux d'anges
Crème de coco de Paimpol, moules et andouille de Guéméné
Filet de carrelet au cidre,
Bouquet de chou fleur et pommes vapeur
Fromages
Crêpes flambées, glace au caramel beurre salé

MENU A 24€ - Place des saveurs

Moules en émulsion et frites de cheveux d'anges
Turban de carrelet au haddock fumé
Carbonade flamande revisitée,
Chicon braisé et marmite de légumes
Fromages
Cramique et crème brûlée à la chicorée

Mercredi 21/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Salade de munster chaud
Estouffade de bœuf au vin d'Alsace
Légumes glacés au genièvre et spaëtzles
Forêt noire

Jeudi 22/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Croustillant de munster au cumin, salade de choucroute aux lardons
Truite soufflée au riesling,
Nouilles alsaciennes aux croûtons
Poire pochée au Gewürztraminer
Glace aux épices douces, spritz

Lundi 26/03/2018 - Midi
PETIT DEJEUNER 3.50€ - Atelier des sens

NOUVEAU
Dans le cadre de leur formation les élèves de CAP, vous accueilleront au cours de
l'année
à un petit déjeuner continental de 8h30 à 10h00.

Mardi 27/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Place des saveurs

Velouté Dubarry
Carré d'agneau rôti
Rizotto aux champignons
Pithiviers aux pommes

Mercredi 28/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Tarte fine au Langres et boudin de Rethel
Entrecôte double au chaource
Tagliatelles fraîches
Pudding de biscuits roses de Reims

Jeudi 29/03/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Oeufs en meurette
Estouffade bœuf bourguignonne
Petits légumes glacés
Pudding de pain d'épices aux cassis Peureux
- Crème anglaise au marc de bourgogne

Vendredi 30/03/2018 -Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Place des saveurs

Magret de canard au poivre vert
Pommes pont neuf
Baba " whisky-coca"

SALON DE THE - Place des saveurs
NOUVEAU

Dans le cadre de leur formation les élèves vous accueilleront
pour un "SALON DE THE"
ouverture de 13h30 à 16h00

Mardi 03/04/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Place des saveurs

Oeufs cocotte à la bière et au Maroilles
Carbonnade de poulet flamande
Frites maison
Tarte au sucre

Mardi 03/04/2018 – Soir
PAQUES EN CHAMPAGNE – 28€

Nougat de Chaource aux fruits secs et sa coupe de champagne
Croustillant d'andouille de Troyes à l'ai des ours
Filet de brochet à la rémoise
Epaule d'agneau en croûte de biscuit rose, jus court à la moutarde de Reims
Lentillons au lard et flan de champignons
Entremet glacé au marc de champagne et framboises

Mercredi 04/04/2018 – Midi
MENU A 12.50€ -Atelier des Sens

Salade comtoise
Filet de truite au lard et beurre jurassien
Risotto morbier et morilles
Crème brûlée au vin de paille, mirabelles flambées

Jeudi 05/04/2018 –Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des Sens

Marteau en brioche, sauce à l'infusion de morilles
Filet de truite au bresi, beurre fondu au trousseau
Ecrasé de pommes de terre au comté
Sablé au chocolat, crème parfumée au vin de paille et griottines

Mardi 24/04/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Place des saveurs

Cocktail de crevette
Darne de saumon à l'oseille
Tagliatelles fraîches
Mousse banane et citron vert, coulis passion

Jeudi 26/04/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Oeufs Bragance
Magret de canard sauté au poivre vert
Risotto primavera et sphère de carottes glacées
Pana Cotta aux fraises, jus acidulé
Madeleines au miel et sorbet citron

Vendredi 27/04/2018 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens

Papillote de saumon aux petits légumes
Framboisier
Café

FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Place des saveurs

Carré d'agneau à la fleur de thym
Pommes fondantes farcies aux légumes du soleil
Saint-Honoré aux framboises, coulis d'orange

Mercredi 02/05/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Salade printanière
Mixed grill de poisson et fruits de mer au beurre blanc
Café gourmand

Jeudi 03/05/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Melon au porto
Mix grill sauce béarnaise
Légumes grillés et pommes au four
Café gourmand

Jeudi 03/05/2018 - Soir
MENU A 24€ - Place des saveurs

Petite salade d'herbes et pointes d'asperges
Dorade snackée sur peau, chapelure d'herbes et fenouil croquant
Agneau en croûte de fleur de thym
Polenta aux herbes et légumes nouveaux
Fromages de la région
Assiette autour de la fraise

Vendredi 04/05/2018 - Midi
Salon de thé - Atelier des sens

Salon de thé ouvert de 13h30 à 16h00
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Place des saveurs
Entrecôte bordelaise
Pommes Darphin et flan de légumes
Café gourmand

Lundi 07/05/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Tomate mozzarella
Dos de cabillaud rôti, beurre de citron
Tomate rôtie, riz aux légumes
Fraisier "simplifié"

Mercredi 09/05/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Assiette de charcuteries, pain aux olives
Brochette de boeuf grillée, sauce béarnaise
Salade de pommes de terre tiède à l'échalote
Ananas frais en bateau, glace vanille

Vendredi 11/05/2018 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Place des saveurs

Filet de poulet croustillant, sauce curry
Potatoes maison
Crème catalane, petits fours
Café

Lundi 14/05/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Oeuf poché Bourguignonne
Suprême de volaille, jus réduit de Pinot noir
Jardin de légumes
Farandole de glaces

Mardi 15/05/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Place des saveurs

Menu au choix, menu identique par table

MENU 1

Galette complète aux deux saumons, crème aigrelette
Filet de lingue à la fondue de poireau
Riz basmati
Tarte fine aux fraises

MENU 2

Galette à l'andouille de Guéméné, crème de camembert
Darne de saumon pochée, sauce mousseline
Riz basmati
Tarte au citron meringuée

Mercredi 16/05/2018 – Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Melon au porto
Carré d'agneau rôti
Petits légumes grillés
Vacherin individuel et flambé

Jeudi 17/05/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Salade estivale et assortiment de charcuteries
Carré d'agneau rôti,
Petits légumes grillés
Vacherin

Mardi 22/05/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Place des saveurs

Menu au choix mais identique par table
MENU 1

Tarte au chèvre, à la tomate et au basilic, sur verdure
Curry d'agneau, riz aux petits légumes
Mousse de fraises

MENU 2

Salade de chèvre chaud
Navarin printanier
Tarte à l'abricot

Mardi 22/05/2018 - Soir
MENU EXAMEN 15€ - Place des saveurs

MENU BAC PRO, non divulgué selon les règles de l'examen
vins compris selon le règlement d'examen,
Apéritif et boisson chaude en supplément

Mardi 22/05/2018 – Atelier des sens
MENU SURPRISE 20€ - Soir

Menu élaboré et préparé par les élèves

Vendredi 25/05/2018 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens

Steak tartare
Pommes frites
Tarte aux citrons
Café

Vendredi 25/05/2018 – Midi
Contrôle en cours de formation

MENU CAP, non divulgué selon les règles de l'examen
vins compris selon le règlement d'examen,
Apéritif et boisson chaude en supplément

Lundi 28/05/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Salade printanière
Fricassée de volaille à l'ancienne
Tagliatelles fraîches
Café gourmand

Mardi 29/05/2018 - Soir
MENU EXAMEN 15€ - Place des saveurs
Contrôle en cours de formation

MENU BAC PRO, non divulgué selon les règles de l'examen
vins compris selon le règlement d'examen,
Apéritif et boisson chaude en supplément

Mardi 29/05/2018 – Atelier des sens
MENU SURPRISE 20€ -Soir-

Menu élaboré et préparé par les élèves

Vendredi 01/06/2018 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens

Pizza soufflée
Panna cotta, coulis de caramel au beurre salé
Café

Vendredi 01/06/2018 - Midi
MENU EXAMEN 15€ - Place des saveurs

MENU CAP, non divulgué selon les règles de l'examen
vins compris selon le règlement d'examen,
Apéritif et boisson chaude en supplément

Lundi 04/06/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Ceasar salade
Blackburger poulet et curry
Mesclun, coleslow et potatoes
Brownie, glace vanille et noix de pécan, sundae cranberries

Mardi 05/06/2018 - Soir
MENU A 22€ - Atelier des sens

Fougasse à partager
Assortiment de charcuterie, pain de châtaigne et olives
Sole meunière au beurre de romarin,
Panisses et tomate provençale
Fiadone, soupe de fruits rouge à la myrte

MENU A 22€ - Place des saveurs

Fougasse à partager
Assiette de charcuteries corse, pain à la châtaigne et aux olives
Sole grillée, jus de bouillabaisse
Frites de polenta et tian de légumes
Fiadone, sorbet à la mandarine et coulis de fruits rouges
Canistrelli ou Coccoles

Vendredi 08/06/2018 - Midi
PETIT DEJEUNER - Atelier des sens

PETIT DEJENEUR proposé de 8H30 à 10H30.

Lundi 11/06/2018 – Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Omelette légère aux herbes, mesclun et coulis de poivrons
Darne de colin pochée au thé,
Riz noir, beurre fondu au safran
Crème vanille caramel

Mardi 12/06/2018 - Soir
MENU A 22€ - Atelier des sens

Mauricette au magret fumé
Asperges tièdes, vierge de tomates et olives noires
Cassoulet toulousain
Savarin à la crème diplomate à la violette et pruneaux flambé

Mardi 12/06/2018 - Soir
MENU A 22€ - Place des saveurs

Mauricette au magret fumé
Asperges fraîches, coulis de tomates, roquefort et noix
Cassoulet au confit de canard
Savarin, crème diplomate à la violette de Toulouse, pruneaux flambés

Nos menus sont susceptibles de modifications, en fonction de la progression de nos élèves et des impératifs liés à la formation.



Les professeurs et les élèves de la section
Hôtelière vous accueilleront avec grand plaisir lors de
Ces rendez-vous culinaires.