

# MeNUS

2018/2019

*Lycée Professionnel Pontarcher*



*Les restaurants d'application  
"Atelier des sens"  
"Place des saveurs"*

---

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 visiophone » 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 : [REDACTED]

**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 (sauf le mercredi après midi)**

**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

Afin de respecter le cadre pédagogique, chaque élève procédera aux encaissements de ses tables, afin qu'il puisse être évalué dans cette compétence.

Accueil du restaurant : [REDACTED]

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 : [REDACTED]

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

Le prix du repas en soirée est variable selon le thème.

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.



**Mardi 06/11/2018 - Midi**  
**MENU 12.50€ - Place des saveurs**

MENU FRANC COMTOIS  
Assiette gourmande  
Magret de canard aux griottines  
Légumes glacés  
Café gourmand

**Jeudi 08/11/2018 - Midi**  
**MENU 22€ - Place des saveurs**

Mille feuilles de Morteau et laque de Porto  
Sole meunière, sphères de légumes glacés au chablis  
ou  
Dos de cabillaud au thé fumé,  
Aquarelle de légumes en crémeux  
Eclat de chocolat, vanille et cacahuètes

**Vendredi 09/11/2018 - Midi**  
**Formule Franc Comtoise 10.50€ - Place des saveurs**

Assiette franc comtoise  
Tarte amandine aux griottines  
Café

**Mardi 13/11/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens**

Escalope de volaille grillée, sauce tartare  
Haricots verts persillés  
Choux caramélisés  
Café

**Mardi 13/11/2018 - Midi**  
**MENU NORMAND 12.50€ - Place des saveurs**

Tarte fine aux échalotes, écume de camembert  
Carré d'agneau au thym, farandole de légumes  
Petit 4/4 aux pommes et Calvados de mon enfance

**Mercredi 14/11/2018 - Midi**  
**MENU 12.50€ - Atelier des sens**  
Potage Saint Germain aux croûtons  
Rougail saucisses et lentilles  
Crème viennoise accompagnée de son financier



**Jeudi 15/11/2018 - Soir**  
**SOIREE BEAUJOLAIS NOUVEAU 25€ -**  
**Place des saveurs**

Au bouchon Lyonnais  
Mise en bouche  
Saucisson pistaché en brioche, sauce à la lie de vin  
\*\*\*

Jambonnette de volaille Célestine  
ou  
Rognon de veau sauce madère  
ou  
Quenelle de veau sauce tomate  
Riz basmati pilaf, endives à la lyonnaise  
\*\*\*\*\*

Demi Saint Marcelin, mesclun à l'huile de noix et Xérès et petit pain aux noix maison  
\*\*\*\*\*

Poire pochée au vin rouge et épices,  
Glace aux pralines roses et bugnes

**Vendredi 16/11/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Place des saveurs**

Suprême de volaille aux champignons, sauce au beaujolais  
Pommes Darphin  
Profiteroles Dijonnaises

**Mardi 20/11/2018 - Midi**  
**MENU 12.50 - Place des saveurs**

"Dans le Nord"  
Moules frites en finger, ketchup maison  
Carbonnade flamande et pommes pont neuf  
Café gourmand

**Mercredi 21/11/2018 - Midi**  
**MENU 12.50 - Atelier des sens**

Crème de haricots coco aux croûtons  
Salade tiède de lentilles vertes du Puy et saucisson chaud  
Petits pots de crème vanille, café, chocolat, et financiers

**Jeudi 22/11/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens**

Choucroute de la mer  
Tarte aux brimbelles  
Café



**Jeudi 22/11/2018 - Midi**  
**MENU AU CHOIX 22€ - Place des saveurs**

LA TRATTORIA

Tagliatelles aux deux saumons et au concombre, sauce à l'aneth

ou

Pizza aux tomates et à la roquette

\*\*\*\*

Osso bucco piémontaise, polenta crémeuse et romanesco

ou

Cabillaud demi sel à la sauce tomate et aux olives vertes

Fondue de fenouil et pommes vapeur

\*\*\*\*

Tiramisu, amaretti maison

ou

Panna cotta, comptée de pommes à la vanille, amaretti maison

**Vendredi 23/11/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Place des saveurs**

Formule Alsacienne

Choucroute

Tarte aux pommes à l'Alsacienne

Café

**Mercredi 28/11/2018 - Midi**  
**MENU 12.50 - Atelier des sens**

Gaude façon gnocchi au vieux comté

Truite sautée au savagnin et à la crème

Ecrasée de pommes de terre

Entremet griottine et crème anglaise

**Jeudi 29/11/2018 - Soir**  
**DINER A 22€ - Place des saveurs**

Amuse bouche

\*\*\*

Pizza soufflée aux légumes sur lit de roquette

ou

Conchiglie et truite fumée

\*\*\*

Grenadin de veau façon osso bucco

ou

Plancha de rougets aux câpres et citron

Duo artichauts et poivrons

\*\*\*

Saint Honoré comme un tiramisu



**Jeudi 29/11/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens**

Couscous au poulet  
Crème renversée au caramel  
Café

**Mardi 04/12/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens**

Escalope de volaille à la crème de potiron et aux champignons  
Purée de pomme de terre et embeurrée de chou  
Mille-feuille

**Mercredi 05/12/2018 - Midi**  
**MENU 12.50 - Atelier des sens**

Gnocchis gratinés au coulis de tomates  
Saumon fontaine meunière, arrosé au chardonnay de Charcenne  
Epinards aux lardons et pomme de terre écrasée au gruyère de Franche Comté  
Singapour, et crème anglaise

**Jeudi 06/12/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens**

Echine de porc rôtie  
Riz aux petits légumes  
Choux pâtissier  
Café

**Vendredi 07/12/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens**

Rôti de veau et riz arlequin  
Choux à la crème  
Café

**Mardi 11/12/2018 - Soir**  
**MENU SOIREE 24€ - Atelier des sens**

Coquille Saint Jacques gratinée au Savagnin  
Râble de lapin farci aux pleurotes  
Légumes anciens en ragoût de Poulsard  
Charlotte aux poires, sauce chocolat et macvin



**Mardi 11/12/2018 - Soir**  
**DINER FESTIF A 24€ - Place des saveurs**

Bâtonnets croustillants au vieux comté  
Chausson de Saint Jacques à la fondue d'endives sauce à l'aneth  
Filet de lapin farci forestier  
Gratin de macaronis, carottes fondantes au trousseau  
Charlotte poire chocolat, coulis de mûres

**Mercredi 12/12/2018 - Midi**  
**MENU 12.50 - Atelier des sens**

Bouchée à la volaille  
Escalope de veau viennoise  
Pommes à l'anglaise et carottes à la crème  
Crumble aux pommes caramélisées crème chantilly à la cannelle

**Jeudi 13/12/2018 - Midi**  
**MENU 12.50 - Atelier des sens**

Gnocchi à la parisienne  
Escalope viennoise, petits pois à la française  
Œufs à la neige

**Jeudi 13/12/2018 - Soir**  
**SOIREE DE NOEL 40€ - Place des saveurs**

**La soirée de Noel sera parrainée par un chef de cuisine,  
et il vous concoctera avec les élèves une succession de plats festifs.**

**Pour cette soirée 50% d'arrhes à verser à la réservation.**

**Vendredi 14/12/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens**

Goujonnette de volaille  
Choux fleurs en gratin  
Paris Brest crème pralinée et crème anglaise café  
Café

**Mardi 18/12/2018 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens**

Magret de canard aux châtaignes et champignons  
Petits légumes glacés  
Bûche vanille marron



**Mardi 18/12/2018 - Soir**  
**SOIREE DE NOEL 40€ - Place des saveurs**

Soirée avec versement de 50% d'arrhes à la réservation obligatoire.

Hûîtres en gelée de Klevener et toast maison au beurre demi-sel  
Raviole de pintade et foie gras d'oie, coulis de pinot gris au pain d'épices houblonné  
Sorbet genièvre et schnaps  
Filet de sandre sur lit de choucroute beurre rouge au pinot noir  
Croûte feuilletée au filet de sanglier et morilles  
Spaetzles maison et pommes caramélisées aux quetsches et fruits rouges  
Bûche de Noël Alsacienne  
Truffes au café

**Mercredi 19/12/2018 - Midi**  
**MENU 12.50 - Atelier des sens**

Bouchée à la volaille  
Mignon de veau sauce forestière  
Trilogie de purée  
Bûche de Noël pralinée





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 au menu.

***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 ».*

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.*