

# MeNUS

2018/2019

*Lycée Professionnel Pontarcher*

MENU DE SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2018



*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 18/09/2018 – Midi**

**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -  
Atelier des sens**

MENU

Déclinaison du croque Monsieur  
Café

**Mardi 18/09/2018 – Soir**

**MENU SAVOYARD 22€  
Atelier des sens**

En Savoie

Mini fondue savoyarde aux cèpes et beaufort  
Salade de pommes de terre tiède au diot de Savoie  
Filet de saumon fontaine, sauce genevoise  
Crozets maison  
Mousse au chocolat et génépi, biscuit de Savoie

**MENU SAVOYARD 22€ -  
Place des saveurs**

En Savoie

Mini fondue Savoyarde aux cèpes et beaufort  
Chartreuse de volaille au diot, sauce Nantua  
Filet de truite et julienne au beurre savoyard  
Crozets frais et gratinés  
Entremet Savoyard au chocolat et génépi

**Mardi 25/09/2018 – Midi**

**MENU 12.50€ -  
Atelier des sens**

Le haut Doubs

Assiette de charcuteries  
Morteau à la ficelle,  
Légumes comme une potée et crème de moutarde ancienne  
Téméraire individuel sauce aux noix

**Mardi 25/09/2018 – Soir**

**DINER A Thème 22.00€ -  
Atelier des sens**

Mise en bouche  
Œufs en meurette  
Suprême au chablis et à la crème de pleurotes  
Légumes glacés  
Pain d'épices perdu, sorbet cassis



**MENU BOURGOGNE 22.00€ -**

**Place des saveurs**

Balade en Bourgogne

Gougères

Feuilleté à l'œuf cassé et aux champignons des sous bois

Cuisse de poulet farcie au cassis, sauce au pinot noir

Légumes glacés

Coupe Dijonnaise

**Vendredi 28/09/2018 – Midi**

**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -**

**Place des saveurs**

Poulet grillée à l'américaine

Café gourmand

**Mardi 02/10/2018 – Soir**

**DINER LYONNAIS 22€ -**

**Atelier des sens**

Sur la route de Lyon

Gratinée à l'oignon

Quenelle de brochet gratinée

Suprême de volaille au vinaigre

Gratin de macaroni

Tarte aux pralines roses

**MENU LYONNAIS –**

**Place des saveurs**

Les bouchons Lyonnais

Gratinée à l'oignon

Quenelles de brochet et sauce tomate fraîche

Jambonnette façon bouchon Lyonnais, sauce au Crozes Hermitage

Gratin de cardon en sauce blanche,

Pommes duchesse aux oignons de Rouanne

Tarte aux pralines et glace vanille

**Mardi 02/10/2018 – Midi**

**DEJEUNER A 12.50€ -**

**Atelier des sens**

Menu "Haut Saônois"

Mille feuille Fougerollais, laque de pinot

Suprême de poulet à la Vésulienne

Crèmeux de panais et sauce fumée

Tarte aux griottes à ma façon



**Vendredi 05/10/2018 – Midi**

**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -**

**Place des saveurs**

Escalope de volaille viennoise

Pommes sautées à cru

Crème brûlée

Ou

Tarte aux pommes

Café

**Mardi 09/10/2018 – Midi**

**DEJEUNER JURASSIEN 12.50€ -**

**Atelier des sens**

Le Jura

Tarte fine aux escargots, comté et lard fumé

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc au vin jaune et morilles

Embeurrée de chou

Le "chouchou" raisin et Macvin

**Mardi 09/10/2018 – Soir**

**DINER SEMAINE DU GOUT 25.00€ -**

**Place des saveurs**

**Hommage à Paul BOCUSE**

Raviolis d'escargots de Bourgogne dans leur bouillon d'ail doux

Escalope de saumon à l'oseille

Suprême de volaille à la crème,

Crêpes de maïs et pleurotes sautées

Poire à la Beaujolaise, crumble aux pralines roses et crème glacée à la réglisse

**Mardi 16/10/2018 – Midi**

**DEJEUNER EN BOURGOGNE 12.50€ -**

**Atelier des sens**

Oeufs en meurette

Boeuf Bourguignon

Crèmeux de pommes de terre et ciboulette

Café gourmand autour du cassis.



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.*