

MeNUS

2018-2019

Lycée Professionnel Pontarcher

Mois de janvier, février, mars, avril 2019



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 :

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 :

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 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.

Les menus à choix ; Cette pédagogie de vente avec choix correspond à la progression pédagogique des examens CAP et BAC PRO. .Pour des raisons de coûts, le nombre de plats au choix sera limité en quantité.

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.

Les cartes des apéritifs et des cafés vous seront proposées.

Le prix du MENU EVALUATION (BEP-BAC PRO) est de 15€-vin et café 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.

Mardi 08/01/2019 - Soir
Menu après les fêtes 24.00 €

Place des saveurs
Gougère à l'escargotine et grenouilles
Saumon façon gravlax au vin jaune et pain à l'absinthe, chantilly iodée
Suprême de pintade aux écrevisses et morilles,
Cassolette de légumes anciens glacés, et gratin du haut doux.
Bâtonnet croustillant au morbier et sa salade mêlée
Entremet au crémant du Jura et framboises, crème anglaise au vin jaune et son
Biscuit au marc du Jura.

Mardi 15/01/2019 - Soir
MENU EXAMEN 15€ -
Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
MENU BEP

non divulgué selon les règles de l'examen
Vin compris, selon le sujet de l'examen
Apéritif et café en supplément
Table de 4 et de 2 personnes

Mardi 15/01/2019 - Midi
MENU 12.50 €
Place des saveurs

Velouté de courge, chips de lard et poudre de curry
Mignon de porc pélé Choisy
Bavarois de fruits rouges

Mercredi 16/01/2019 - Midi
MENU 12.50€ -
Atelier des sens

Menu créée et réalisé par les élèves
Soupe paysanne à la tête de moine
Wok de nouilles sautées et légumes
Les délices exotiques

Jeudi 17/01/2019 - Midi
Menu 12.50€ -
Atelier des sens

Caroline au jambon
Goujonnettes de merlan, sauce tartare
Julienne de légumes
Framboisier

Vendredi 18/01/2019 - Midi
FORMULE BRASSERIE 12.00€
Atelier des sens

Bouchées à la Reine et riz petits légumes
Forêt noire
Café

Mardi 22/01/2019 - Soir
MENU EXAMEN 15€ -
Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
Menu BEP
non divulgué selon les règles de l'examen
vin compris selon le règlement d'examen
Apéritif et café en supplément
Table de 4 et de 2 personnes

Mardi 22/01/2019 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ -
Atelier des sens

Filet de poulet croustillant, sauce au curry,
Potatoes maison et salade coleslaw
Limon chiffon pie

Mardi 22/01/2019 - Midi
MENU 12.50€ -
Place des saveurs

Velouté de rave, ciboulette et parmesan
Filet de canard " tout chou"
Tarte amandine aux myrtilles et glace aux bourgeons de sapin

Mercredi 23/01/2019 - Midi
MENU 12.50€ -
Atelier des sens

Menu créé et réalisé par les élèves en basses calories
Minestrone
Mini roulé ligh de lasagnes blanches
Gourmandise ligh et son café

Jeudi 24/01/2019 - Midi
MENU 12.50€
- Atelier des sens

Entrée concoctée par les élèves de restaurant:
Avocat cocktail de crevettes
Blanquette de veau et riz pilaf, bâtonnets de légumes
Millefeuilles classique

Vendredi 25/01/2019 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ -
Atelier des sens

Blanquette de volaille au lait de coco
Riz créole, billes de légumes au miel
Millefeuille à la framboise

Vendredi 25/01/2019 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ -
Place des saveurs

Canard poêlé à l'orange
Pommes dauphines et navets glacés
Mousse banane citron vert et son coulis
Fruit de la passion

Mardi 29/01/2019 - Soir
MENU EXAMEN 15€ -
Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
MENU BEP, non divulgué selon les règles de l'examen,
Vin compris selon le règlement de l'examen
Apéritif et café en supplément
Table de 4 et de 2 personnes

Mardi 29/01/2019 - Midi
MENU EXAMEN 15€ -
Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
MENU CAP,
non divulgué selon les règles de l'examen
Apéritif, vins et café compris
Table de 4 personnes

Mercredi 30/01/2019 - Midi
MENU 12.50€ -
Atelier des sens
Nems sauce soja
Cuisse de canard laquée, wok de nouilles sautées,
Tofu mariné et légumes
Mousse aux litchis et à la noix de coco

Vendredi 01/02/2019 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ -
Place des saveurs

Choucroute de la mer
Tarte aux poires Bourdaloue
Café

Mardi 05/02/2019 - Midi

MENU EXAMEN 15€ -

Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
MENU CAP, non divulgué selon les règles de l'examen
Apéritif, vin et café compris
Table de 4 personnes

Mardi 05/02/2019 - Soir

MENU PAYS DE LOIRE 20€ -

Atelier des sens et Place des saveurs

AU PAYS NANTAIS

Crème de fruits de mer safranée
Jalousie de sandre au beurre blanc
Longe de veau braisée à l'angevine
Artichauts et champignons
Sablé nantais et crème au beurre au caramel et fleur de sel,
Glace à l'angélique

Mercredi 06/02/2019 - Midi

MENU 12.50 –

Atelier des sens

Blinis et rilette aux deux saumons sur son mesclun
Aumônière aux fruits de mer
Crêpe soufflée aux framboises et son coulis

Vendredi 08/02/2019 - Midi

FORMULE BRASSERIE 10.50€ -

Place des saveurs

Suprême de volaille façon waterzooi, tagliatelles
Tarte au sucre
Café

Mardi 12/02/2019 - Midi

FORMULE BRASSERIE 10.50€ -

Atelier des sens

Steak tartare
ou
Steak à cheval
Potatoes maison, mesclun et tomates en salade
Café gourmand

Mardi 05/03/2019 - Midi

MENU 12.50€ -

Place des saveurs

Terrine de lapin maison aux noisettes
Pavé de saumon rôti, rizotto de fenouil et pesto de coriandre
Bavarois framboise et passion

Mardi 05/03/2019 - Soir

Menu à sensibilité " Ile de France" 20€ -

Atelier des sens

Cappuccino de langoustine
Bouillon pot au feu " maison" aux vermicelles
Pot au feu sauce tomate comme en Franche Comté et ses légumes
Chariot de desserts

Mardi 05/03/2019 - Soir

Menu Ile de France 20€ -

Place des saveurs

Cappuccino de langoustine
Coquille de saumon à la parisienne
Entrecôte double sauce Foyot
Garniture Montmorency
Chariot de desserts

Jeudi 07/03/2019 - Soir

Menu 20.00€ -

Place des saveurs

Mise en bouche
Ceviche
Wing de poulet, sauce barbecue
et travers de porc Saint Louis
Sundae vanille, sauce caramel beurre salé,
Cookies maison et marshmallow framboise

Mardi 12/03/2019 - Midi

MENU A 12.50€ -

Place des saveurs

Tartare de dorade, chips de légumes crus et croquants
Limande meunière, pommes vapeur, beurre safrané
Crèmeux de petits pois à la française
Petit voyage à la Havane

Mardi 12/03/2019 - Soir

MENU 20.00€ -

Atelier des sens

Crème brûlée au foie gras et langoustine

Pot au feu en deux services

Chariot de desserts

Mardi 12/03/2019 - Soir

MENU 20.00€ -

Place des saveurs

Menu à sensibilité "Ile de France"

Crème brûlée au foie gras et langoustine

Gnocchi à la Parisienne revu et corrigé

Entrecôte double sauce béarnaise, garniture parisienne

Chariot de desserts

Jeudi 14/03/2019 - Midi

MENU A 12.50€ -

Atelier des sens

Crème Dubarry

Mignonettes de truffes, sauce aïoli,

Carottes en rondelles glacées, pommes rissolées

Crêpes Suzette et glace vanille maison

Jeudi 14/03/2019 - Midi

MENU A 18.00€ -

Place des saveurs

Menu IBERIQUE

Menu créé par les élèves

Vendredi 15/03/2019 - Midi

FORMULE BRASSERIE 10.50€ -

Atelier des sens

Goujonnette de merlan, sauce ail et fines herbes

Billes de légumes glacées, pommes noisettes

Pannequet

Café

Vendredi 15/03/2019 - Midi

FORMULE BRASSERIE 10.50€ -

Place des saveurs

Couscous au poulet et merguez

Mousse au thé à la menthe et salade d'agrumes

Café

Mardi 19/03/2019 - Soir
MENU NORMAND 20.00€ -

Atelier des sens

Huître chaude au parfum du verger
Velouté de moules au camembert
Carré d'agneau en croûte de Livarot
Pommes au four (fruits et terre)
Crêpes pommes et poires caramélisées et flambées

Mardi 19/03/2019 - Soir
MENU NORMAND 20.00€ -

Place des saveurs

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

Jeudi 21/03/2019 - Midi
MENU BOURGOGNE 12.50€ -

Atelier des sens

Gougère et son mesclun
Fricassée de volaille bourguignonne,
Gratin de pommes de terre à l'époisses et raisins
Crêpes soufflées cassis au marc

Jeudi 21/03/2019 - Midi
MENU A 18.00€ -

Place des saveurs

Amuse bouche
Aquarelles de poissons fumés
Filet de veau farci
Légumes en ligne et parfum de Guinness
L'irish coffee dans une assiette

Vendredi 22/03/2019 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ -

Atelier des sens

Fricassée de volaille au chablis
Gratin de choux fleurs au langres, pommes anglaises
Génoise au cassis

Mardi 02/04/2019 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€

Atelier des sens

Entrecôte double grillée sauce au chaource
Pommes Saint Florentin
Pleurotes sautées et fagot d'asperges vertes
Pudding aux biscuits roses de Reims et aux framboises Peureux,
Et sa crème anglaise au ratafia de champagne

Mardi 02/04/2019 - Soir
MENU LORRAIN 20.00€

Atelier des sens

Quiche lorraine à boire
Pâté lorrain tiède
Potée lorraine au lapin farci
Tarte aux mirabelles

Mardi 02/04/2019 - Soir
MENU LORRAIN 20.00€

Place des saveurs

Quiche lorraine à boire
Salade Vosgienne revisitée
Râble de lapin farci aux trompettes de la mort et croûte de pain d'épices
Petits légumes, sauce moutarde et miel de sapin
Assiette lorraine gourmande

Mercredi 03/04/2019 - Midi

MENU A 12.50€ -

Atelier des sens

Croustillant de cumin au langres et andouillette de Troyes,
et sa vinaigrette au champagne
Fricassée de lapereau au cidre d'Othe et ses légumes glacés
Verrine de biscuits rose de Reims aux framboises et au chocolat blanc.

Jeudi 04/04/2019 - Midi

MENU Alsacien 12.50€ -

Atelier des sens

Salade Alsacienne
Fricassée de volaille au vin d'Alsace, spaetzles
Forêt noire

Jeudi 04/04/2019 - Soir

MENU Antillais A 22€ -

Place des saveurs

Voyage aux Antilles

Accras de haddock et bouchon réunionnais

Dorade rôtie sauce passion

Souris d'agneau et sa sauce à la mangue

Riz basmati

Entremet passion coco-ananas-mangue

Vendredi 05/04/2019 - Midi

FORMULE ALSACIENNE 10.50€ -

Atelier des sens

Suprême de volaille au munster,

Pâtes Alsacienne

Tartelette Alsacienne flambée au schnaps et à la louche

Café

Mardi 09/04/2019 - Soir

MENU DE PAQUES EN CHAMPAGNE 24.00€ -

Place des saveurs

Nougat de chaource aux fruits secs

Croustillant d'andouille de Troyes à l'ail 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

Brioche et bouchon de champagne

Mercredi 10/04/2019 - Midi

MENU A 12.50€ -

Atelier des sens

Morteau en brioche, sauce à l'infusion de morilles

Estouffade de bœuf bourguignonne,

Petits légumes glacés

Coupe fougerollaise, biscuits au marc de Bourgogne

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.