

MeNUS

2020

Lycée Professionnel Pontarcher



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 n'est 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 ».

Quand vous entrez dans nos salles de restaurant, vous entrez dans nos salles de cours

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.

Lundi 09/03/2020 - Soir

MENU SOIREE 20€ - Place des saveurs

Menu

Saucisson brioché sauce macvin

Médaille de veau, jus à la fleur thym

Les accompagnements du chef

Forêt noire du pâtissier et les cerises flambées du maître d'hôtel

Mardi 10/03/2020 - Midi

Menu 12.50€ - Atelier des sens

Salade coleslaw

Poulet grillé à l'américaine sauce diable

Pommes pailles, tomates et champignons

Assiette gourmande

Mardi 10/03/2020 - Midi

MENU CCF 15€ - Place des saveurs

MENU CCF

Contrôle en cours de formation

MENU CAP, non divulgué selon les règles de l'examen,

Vin et café compris selon le sujet d'examen

Apéritif en supplément.

Tables de 4 personnes

Jeudi 12/03/2020 - Midi

MENU AMERIQUE DU NORD 15€ - Atelier des sens

Wrap au chèvre, César salade

Assiette Tex Mex

Pommes au four et sauce ciboulette

Sweetie dessert (brownies dessert, sundae vanille, marschmallow framboises)

Jeudi 12/03/2020 - Soir

Menu "Bretagne" 20€ - Place des saveurs

Mise en bouche : mini galette à l'andouille de Guéméné, crème de camembert

Crème de coco de Paimpol, moules et chips de lard

Filet de carrelet Cancalaise, bouquet de chou-fleur et pommes vapeur

Crêpes flambées, glace au caramel beurre salé

Vendredi 13/03/2020 - Midi

FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Place des saveurs

Menu hot dog Bio

Hot dog, frites et salade

Crème brûlée et petits fours

Café

Lundi 16/03/2020 - Soir

MENU SOIREE 22€ - Place des saveurs

Soufflé au morbier, sur son lit de salade d'endives aux noix

Filet de sandre en croûte de comté

Les petits légumes du marché vésulien

Tiramisu au biscuit de Montbozon et ses fruits frais

Mardi 17/03/2020 - Midi

MENU CCF A 15€ - Place des saveurs

MENU CCF

Contrôle en cours de formation

MENU, non divulgué selon les règles de l'examen,

Vin et café compris selon le sujet d'examen

Apéritif en supplément.

Tables de 4 personnes

Mardi 17/03/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Atelier des sens

Salade de choucroute crue aux cervelas rôtis

Truite soufflée au riesling

Nouilles alsaciennes aux croûtons

Forêt Noire

Mercredi 18/03/2020 - Midi

BRUNCH à 10,50 € - Atelier des sens

Brunch servi entre 11h et 13h

A la réservation, veuillez préciser votre heure d'arrivée

Jeudi 19/03/2020 - Midi

MENU "BORDEAUX, NOUVELLE AQUITAINE" à 15€ - Atelier des sens

Mouclade charentaise

Aiguillette de bœuf braisée bordelaise

Légumes tournés glacés

Gâteau basque, coulis mandarine-orange sanguine et pruneaux flambés

Jeudi 19/03/2020 - Soir

MENU "FINGER FOOD" à 20€ - Place des saveurs

Le menu sera pensé et réalisé par les élèves de Terminale Bac Pro

Vendredi 20/03/2020 - Midi

FORMULE BRASSERIE 10,50 € - Atelier des sens

Filet de poulet croustillant, sauce au curry

Potatoes maison et salade coleslaw

Aumônières de poires caramélisées

Café

Mardi 24/03/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Atelier des sens

Terrine de poisson du jour et ses accompagnements

Blanquette de veau

Tagliatelles fraîches

Tarte fine aux pommes flambées au calvados

Mercredi 25/03/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Atelier des sens

Petits légumes à la grecque

Filets de rouget marinés citron basilic

Crèmeux de brocolis et Risotto à l'aneth

Pavlova aux fruits rouges

Jeudi 26/03/2020 - Soir

MENU "SAINT PATRICK" 24 € - Place des saveurs

Menu élaboré par les élèves de 1BPR

Carte Pub Irlandais

La soirée sera animée par le groupe "Akan"

Vendredi 27/03/2020 - Midi

MENU A 10,50€ - Atelier des sens

Fricassée de suprêmes de volaille à la chablisienne

Pommes sautées à cru

Pudding de pain d'épices aux cassis Peureux, Crème anglaise au marc de Bourgogne

Café

Mardi 31/03/2020 - Midi

MENU ANGLAIS A 12,50€ - Atelier des sens

Salade fraîcheur au cheddar

Fish and Chip's

Thé ou café gourmand

Mercredi 01/04/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Atelier des sens

Asperges en feuilleté sauce mousseline

Truite meunière beurre blanc au citron vert et à l'aneth

Légumes du marché

Mille feuille verticale pur vanille

Jeudi 02/04/2020 - Midi

MENU A 15€ - Atelier des sens

Tarte fine au langres et au cumin

Poulet grillé à la moutarde et au pain d'épices de Reims, sauce diable à la moutarde de Reims

Purée champenoise

Charlotte aux biscuits rose de Reims, coulis de framboise

Vendredi 03/04/2020 - Midi

MENU A 10,50€ - Atelier des sens

Dorade grillée, beurre blanc à l'anis

Fondue de fenouil et pommes de terre à l'anglaise

Tulipe de sorbets

Café

Lundi 06/04/2020 - Soir

MENU SOIREE 22€ - Place des saveurs

Dartois de poisson, beurre au safran

Entrecôte double, bœuf de la haute Saône, et sa sauce au poivre

Les accompagnements surprise du chef,

L'assiette des deux desserts

Mardi 07/04/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Atelier des sens

Quiche Lorraine

Estouffade bourguignonne

Carottes vichy, purée de patate douce

Omelette norvégienne

Mercredi 08/04/2020 - Midi

MENU ALSACE 12,50 € - Atelier des sens

Flammenküche

Cuisse de poulet au Riesling façon Baeckoeffe

Forêt noire déstructurée

Jeudi 09/04/2020 - Soir

MENU "LA FRANCE DU SUD" 22 € - Place des saveurs

Amuse bouche : Fougasse à partager

Salade niçoise

Bouillabaisse contemporaine

Fiadone, sorbet mandarine et coulis de fruits rouges Canistrelli ou Coccioles

Vendredi 10/04/2020 - Midi

MENU A 10,50 € - Atelier des sens

Suprême de volaille au munster

Nouilles à l'alsacienne

Tarte fine aux pommes flambées

Café

Mardi 14/04/2020 - Midi

MENU "BOURGOGNE" 12,50€ - Atelier des sens

Feuilleté d'escargots à la crème de persil

Estouffade de bœuf à la bourguignonne

Tagliatelles au beurre

Profiteroles dijonnaise

Mercredi 15/04/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Atelier des sens

Asperges sauce hollandaise

Parmentier de saumon façon kouloubiac

Ile flottante à ma façon

Vendredi 17/04/2020 - Midi

MENU A 10,50€ - Atelier des sens

Papillote de filet de plie au basilic et au beurre de tomates

Pommes vapeur

Café gourmand

Mardi 05/05/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Atelier des sens

Petits farcis Niçois

Carré d'agneau

Fagots de haricots verts, tomates provençales, mogettes de Vendée

Tropézienne

Mercredi 06/05/2020 - Midi

MENU "FRANCHE COMTE" 12,50 € - Atelier des sens

Croûte aux champignons

Magret de canard aux griottines

Poêlée de légumes nouveaux

Choux pâtissier à l'anis de Pontarlier

Jeudi 07/05/2020 - Midi

MENU A 15€ - Atelier des sens

Profiteroles aux escargots et aux pleurotes, bouillon à la crème d'ail

Création des élèves autour de l'épaule d'agneau

Légumes estivaux et semoule

Crêpes soufflées aux framboises et son coulis

Mardi 12/05/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Atelier des sens

Pissaladière

Brochette de poissons, beurre à l'anis

Ratatouille niçoise et riz de camargue

Assiette gourmande

Mardi 12/05/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Place des saveurs

Salade César

Burger "le comtois", sauce cancoillotte

Frites de légumes

Cheese cake au coulis de cranberries

Jeudi 14/05/2020 - Soir

MENU CCF A 15€ - Place des saveurs

MENU CCF

Contrôle en cours de formation

MENU BAC PRO, non divulgué selon les règles de l'examen,

Vin et café compris selon le sujet d'examen

Apéritif en supplément.

Tables de 4 personnes

Vendredi 15/05/2020 - Midi

FORMULE BRASSERIE 10,50 € - Atelier des sens

Panini à l'italienne

Assiette de crudités

Tiramisu

Café

Vendredi 15/05/2020 - Midi

FORMULE BRASSERIE 10,50 € - Place des saveurs

Fish and Chips

Café gourmand à l'américaine

Mardi 19/05/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Atelier des sens

Asperges sauce mousseline

Magret de canard sauce balsamique

Pommes de terre sarladaises

Vacherin glacé

Mardi 19/05/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Place des saveurs

Salade de l'chnord

Moules sauce au choix (marinière, crème ou roquefort)

Cornet de frites

Gaufre (sucre, chantilly ou nutella) et glace chicorée/spéculos

Mercredi 20/05/2020 - Midi

MENU "FRANCHE COMTE" 12,50 € - Atelier des sens

Salade franc comtoise

Filet de truite au vin jaune et morilles

Gratin de pommes de terre au comté

Coupe glacée en cerise et biscuit de Montbozon

Lundi 25/05/2020 - Soir

MENU EXAMEN BTS 15€ - Place des saveurs

MENU EXAMEN

Menu non divulgué selon les règles de l'examen,

Vin et café compris selon le sujet d'examen

Apéritif en supplément

Table de 4 et de 2 personnes

Mardi 26/05/2020 - Midi

MENU A 12,50 € - Place des saveurs

Pissaladière

Grande aïoli provençale (poisson poché, sauce aïoli, légumes vapeur, œufs durs)

Salade de fruits de saison, douceur aux amandes

Mardi 26/05/2020 - Soir

MENU EXAMEN BTS 15€ - Place des saveurs

MENU EXAMEN

Menu non divulgué selon les règles de l'examen,

Vin et café compris selon le sujet d'examen

Apéritif en supplément

Table de 4 et de 2 personnes

Mercredi 27/05/2020 - Midi

MENU "FRANCHE COMTE" 12,50 € - Atelier des sens

Assiette de Jambon de Luxeuil les Bains, mesclun aux noix

Coquelet au jus savagnin et girolles

Purée de pommes de terre au bleu de Gex

Aumonière Fougeroline

Jeudi 28/05/2020 - Soir

MENU CCF A 15€ - Place des saveurs

MENU CCF

Contrôle en cours de formation

MENU BAC PRO, non divulgué selon les règles de l'examen,

Vin et café compris selon le sujet d'examen

Apéritif en supplément.

Tables de 4 personnes

Vendredi 29/05/2020 - Midi

MENU CCF A 12,50€ - Place des saveurs

MENU CCF

Contrôle en cours de formation

MENU RESTAURANT, non divulgué selon les règles de l'examen,

Vin et café compris selon le sujet d'examen

Apéritif en supplément.

Tables de 2 personnes

Mardi 02/06/2020 - Midi

MENU RUSSE A 12,50 € - Place des saveurs

Menu Russe créé par les élèves de TCAP

Okrochka (soupe froide russe)

Brochette au paprika et salade de légumes grillés

Pavlova (meringue et chantilly aux fruits frais)

Vendredi 05/06/2020 - Midi

MENU A 10,50€ - Atelier des sens

Croque monsieur aux deux saumons

Salade de légumes, vinaigre wasabi

Fraises melba et petits fours

Café

Vendredi 05/06/2020 - Midi

MENU CCF A 12,50€ - Place des saveurs

MENU CCF

Contrôle en cours de formation

MENU RESTAURANT, non divulgué selon les règles de l'examen,

Vin et café compris selon le sujet d'examen

Apéritif en supplément.

Tables de 2 personnes

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.