

MeNUS

2019/2020

Lycée Professionnel Pontarcher

Mois de Septembre, Octobre, Novembre et Décembre 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.

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.

**Jeudi 19/09/2019 –
Midi Menu 12.50€ -
Atelier des sens**

Morteau en brioche, sauce à l'infusion de morilles
Estouffade de bœuf au trousseau
Petits légumes glacés
Coupe fougerollaise, biscuits au marc de Bourgogne

**Jeudi 19/09/2019 – Soir
Soirée Italienne 20€ - Place des saveurs**

Antipasti Tagliatelles al salmone
Filet de sole au chèvre et poivrons rouges
Risotto et tombée de fenouil
Pana cotta, tiramisu et glace stracacciella

**Mardi 24/09/2019 – Midi Menu 12.50€ -
Place des saveurs**

Œuf en meurette au vin blanc
Giglette Dijonnaise, Pommes vapeur
Café gourmand

**Jeudi 26/09/2019 – Soir MENU A 18€ -
Atelier des sens**

Mise en bouche
Œuf en meurette sur lit d'épinards
Suprême de volaille sauté, réduction de Beaujolais
Légumes d'automne
Sorbet framboise au gamay, fruits rouges rafraîchis, bugnes

Vendredi 27/09/2019 Midi

**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -
Place des saveurs**

Fricassée de volaille au Bourgogne aligoté
Légumes du potager
Coupe dijonnaise
Café

**Mardi 01/10/2019 – Midi Menu 12.50€ -
Place des saveurs**

Crème de cèpes aux noix
Mignon de porc aux morilles et à la crème
Flan aux girolles et purées variées
Choux aux griottines, sauce chocolat

**Jeudi 03/10/2019 – Midi MENU 15€ -
Atelier des sens**

Feuilleté d'escargots à la crème de persil
Magrets de canard aux cassis
Légumes anciens glacés
Profiteroles Dijonnaise

**Vendredi 04/10/2019 – Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ -
Place des saveurs**

Médailon de porc sauté au vin jaune
Légumes glacés et crémeux de légumes
Profiteroles Comtoise
Café

**Mardi 08/10/2019 – Midi Menu 12.50€ -
Atelier des sens
Semaine du Goût**

Comté croustillant, salade de pissenlits
Suprême de volaille au pinot noir de Charcenne et fumé de Montbéliard
Pommes sautées
Assiette gourmande Comtoise

**Jeudi 10/10/2019 – Soir
Soirée "en ballade à Vonas " 20€ -
Atelier des sens**

Mise en bouche
Quenelle de brochet sauce Nantua
Suprême de volaille à la crème
Crêpes de maïs et pleurottes sautées
Assiette de fromages
Tarte aux pralines roses et glace vanille

**Vendredi 11/10/2019 – Midi Menu 12.50€ -
Place des saveurs**

Cromesquis morbier et noix
Fricassée de volaille au macvin rosé
Pommes fondantes à la Morteau
Café gourmand comtois

**Mardi 15/10/2019 – Midi Menu 12.50€ -
Place des saveurs**

Assiette de charcuterie Franc Comtoise
Magret de canard aux griottines
Risotto comtois, légumes anciens glacés
Charlotte aux cerises, sauce chocolat

**Jeudi 17/10/2019 – Midi
LE GRAND REPAS 18€ -
Place des saveurs**

Première Edition du "GRAND REPAS en Haute Saône
Amuse bouche Haute Saônoise et son Fougerollais
ou son jus de pomme d'ici

**

Terrine de brochet aux écrevisses et truite fumée de Flagy et ses pickles
de légumes
Accompagnée d'un verre de chardonnay du Vignoble Guillaume à
Charcenne

**

Daube de boeuf au pinot noir de Charcenne
Les patates de la Haute Saône
Accompagnée d'un verre de Pinot Noir du Vignoble Guillaume à
Charcenne

**

Cancoillotte maison

**

Crème brûlée aux griottines de Fougerolles
Petits fours aux cassis de Fougerolles
Ce menu sera accompagné de la Baguette Haute Saônoise

Les élèves et les professeurs du restaurant d'application du Lycée
Pontarcher participent au grand repas organisé dans tout le
département. Le grand repas est la 3^e édition en France.
Le menu est parrainé par Jean Michel Turin,
Chef étoilé du Château de Vauchoux.

**Mardi 05/11/2019 – Midi MENU 12.50€ -
Place des saveurs**

Assiette de poissons fumés
Jarret sur choucroute, beurre blanc au raifort
Pommes vapeur
Tarte alsacienne aux pommes et son coulis de myrtilles au schnaps

**Jeudi 07/11/2019 – Midi MENU 15€ -
Place des saveurs**

Voyage aux Antilles
Salade de ouassous à la mangue et avocat, accras
Mignon de porc au rhum,
Banane plantain et patate douce
Entremet et déclinaison autour de l'ananas

**Vendredi 08/11/2019 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ -
Place des saveurs**

Choucroute Garnie
Streussel aux pommes, coulis d'abricots
Café

**Mardi 12/11/2019 – Midi MENU 12.50€ -
Place des saveurs**

Salade alsacienne gourmande
Cuisse de canard au pinot noir
Spaetzles, et ses légumes
Vacherin glacé, quetsches flambées

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

Rougail saucisse lentilles
Crème brûlée, tuiles aux amandes
Café

**Jeudi 14/11/2019 – Soir
Soirée " Resto du Cœur" –**

**Place des saveurs
Soirée au profit des Restaurants du Cœur**

**Réservation uniquement à l'association des Restaurants du Cœur
N° 06.89.35.84.36**

**Mardi 19/11/2019 – Midi MENU 12.50€ -
Atelier des sens**

Potage Saint Germain aux croûtons
Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre à l'anis,
Riz pilaf safrané
Œuf à la neige

MENU 12.50€ - Place des saveurs

Quenelles de brochet, coulis de tomates
Côte de bœuf grillée, sauce lyonnaise
Pommes vapeur et cervelles des canuts
Œuf à la neige aux pralines roses, bugnes

**Mercredi 20/11/2019 – Midi MENU 12.50€ -
Atelier des sens**

Salade alsacienne
Dos de saumon rôti au vin blanc
Lits de choucroute, navets en billes
Tarte amandine myrtilles, crème anglaise

**Jeudi 21/11/2019 – Midi MENU 15.00€ -
Place des saveurs**

"Accueil de nos amis britanniques sur nos terres comtoises"

Amuse bouche et son apéritif franc comtois
Morteau Told in a Hole
Irish's Trout
Tea plate
1 verre de vin régional et café compris

Vendredi 22/11/2019 – Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ -

Atelier des sens
Choucroute au riesling
Streussel aux pommes, coulis d'abricots
Café

MENU BEAUJOLAIS 12.50€ -
Place des saveurs

Quenelles gratinées Nantua
Pavé de rumsteck au beaujolais,
Gratin de blettes, pommes cocotte
Poire au vin

Mardi 26/11/2019 - Midi
MENU 12.50€ - Atelier des sens

Gaude façon gnocchi au vieux comté
Filet de truite sauté au savagnin et à la crème,
Ecrasé de pommes de terre , tomates cerises rôties
Crumble aux pommes caramélisées

Mercredi 27/11/2019 – Midi MENU 12.50€ -
Atelier des sens

Panzanella au saumon, Chermoula
Filet de poulet mariné au safran,
Semoule, courgettes et raisins cuisinés au jus de miel et amandes
Entremet miel et noix de coco

Jeudi 28/11/2019 – Soir MENU A 20€ -
Place des saveurs

Assortiment de tapas

Bacalahau à la coriandre et pommes de terre à la murro
Paëlla de fruits de mer
Pasteis de nata, salade d'orange à l'huile d'olive,
Sorbet tomate et romarin, Churros

Mardi 03/12/2019 – Midi MENU 12.50€ -

Atelier des sens

Velouté de cèpes
Goujonnettes de merlan, sauce tartare
Pommes allumettes, salade verte
Café gourmand

Mercredi 04/12/2019 – Midi MENU 12.50€ -

Atelier des sens

Œufs farcis Chimay
Côte de veau façon Vallée d'Auge
Génoise aux fruits comme un mille feuilles

Jeudi 05/12/2019 – Midi MENU 15€ -

**Place des saveurs
"Déjeuner BENELUX"**

Harengs nouveaux et pommes de terre ronde, pommes acidulées sauce moutarde
Waterzoi de poulet
Ou
Carbonade flamande
Pommes persillées
Assiette gourmande composée de chti 'ramisu spéculos, sorbet à la bière, tarte au sucre et pain d'épices

Jeudi 05/12/2019 – Soir MENU A 20€ -

Atelier des sens

Amuse bouche Bavarois d'asperges au saumon fumé, crème de vodka à l'aneth
Filet de lapin farci forestier
Gratin de macaronis, carottes fondantes
Assiette du fromager
Charlotte poire-chocolat, coulis de mûres

Vendredi 06/12/2019 – Midi FORMULE BRASSERIE 10.50€ -

Atelier des sens

Longe de veau poêlée et riz arlequin
Eclairs au café
Café

Mardi 10/12/2019 – Midi MENU 12.50€ -

Atelier des sens

Tarte fine aux escargots
Comté et lard fumé
Magret de canard aux châtaignes et champignons, légumes glacés
Bûche mousse de fruits

Mercredi 11/12/2019 – Midi MENU 12.50€ -

Atelier des sens

Mille feuilles Fougerollais
Navarin d'agneau, duo de pommes
Tarte citron meringuée

Jeudi 12/12/2019 – Midi MENU 15€ -

Atelier des sens

Baeckeofe d'escargots aux légumes racines, salade frisée
Choucroute de la mer
Ananas au kirsch
Glace Plombière et mini kougelhof

Jeudi 12/12/2019 – Soir SOIREE DE NOEL 28€ -

Place des saveurs

Amuse bouche : "Accueil en pays nordique"
Gravlax de saumon, pain polaire
Râble de lièvre, choux rouge à la danoise et pommes de terre caramélisées
Fromage blanc aux baies rouges compotées
Une flambée de bûche Norvégienne

Réservations 50% d'arrhes

Vendredi 13/12/2019 – Midi FORMULE BRASSERIE 10.50€ -

Atelier des sens

Goujonnette de saumon sauce tartare, choux fleurs au gratin
Paris Brest à la crème pralinée et crème anglaise café
Café

Mardi 17/12/2019 – Midi MENU 12.50€ -

Atelier des sens

Bouchée à la volaille Mignon de veau forestier, duo de purée et endives braisées
Bûche vanille marron

**Mercredi 18/12/2019 – Midi MENU 15€ -
Atelier des sens**

"Menu de Noel"

Tartare de saumon, chips de légumes crus et croquants, chantilly au citron vert
Suprême de volaille au vin jaune, crémeux de pommes de terre aux morilles, pointes
d'asperges
Entremet pur chocolat

**Jeudi 19/12/2019 – Soir MENU DE NOEL 38€ -
Atelier des sens**

"Soirée de Noel"

Huîtres à la fondue de poireaux au beurre de pavot
Foie gras poché aux vins épicés en Ying Yang, chutney de figues et
Pain de campagne maison
Gelée de vin blanc aux litchis
Gigolettes de pintade aux ris de veau, tombée de chou vert aux giroles et trompettes
des morts
Mini bûche au thé Matcha et riz soufflé au caramel beurre salé coulis de mangue
maracuja
Truffes au chocolat et à la réglisse

Réservations 50% d'arrhes

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.*