

MeNUS

2017-2018

Lycée Professionnel Pontarcher

Mois de Janvier, Février 2018



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 visiohone » 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

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

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€ comprend uniquement le menu 3 plats.

Le prix du repas en soirée à partir de 16€ comprend le menu, l'apéritif.

Les boissons et cafés sont en supplément.

La formule brasserie (uniquement le midi) à 10€ 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

► 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 a

Mardi 09/01/2018 – Midi
MENU A 12.50€ - Place des saveurs

Légumes oubliés glacés, tombée d'épinards,
Œufs mollets à la provençale et tuile de parmesan au thym
Lasagnes de légumes anciens au bacon
Tarte aux pommes à l'ancienne

Mardi 16/01/2018 - Soir
MENU CCF 15€ - Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
Tables de 2 et 4 personnes
Vins et boissons comprises (selon règlement de l'examen)

Mardi 16/01/2018 - Midi
MENU 15 € - Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
Tables de 2 et 4 personnes
Vins et boissons chaudes comprises (selon règlement de l'examen)

Mercredi 17/01/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens
MENU créé et réalisé par les élèves

Jeudi 18/01/2018 - Soir
MENU A 22€ - Place des saveurs

Ballade en mer Egée
Cocktail accompagné de son amuse bouche grec
Pastilla de caille et cuisse confite
Epaule d'agneau façon kebab
Assiette gourmande

Jeudi 18/01/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens
MENU créé et réalisé par les élèves

Vendredi 19/01/2018 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens

Papillote de cabillaud à l'orange et petits légumes
Riz safrané
Aumônière de poires caramélisées
Caramel à l'orange
Café

Mardi 23/01/2018 - Soir
MENU CCF 15€ - Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
Tables de 2 et 4 Personnes
vins et boissons chaudes comprises (selon le règlement de l'examen)

Mardi 23/01/2018 - Midi
MENU CCF 15€ - Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
Tables de 4 personnes
Vins et boissons chaudes comprises (selon règlement de l'examen)

Mercredi 24/01/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Salade César
Jambalaya (ragoût de saucisse grillée) tomate
Riz créole, haricots rouges et poivrons verts
Lemon chiffon pie et son coulis

Jeudi 25/01/2018 - Soir
MENU A 22€ - Place des saveurs

Cocktail et son bagel de saumon au concombre
Salade César revisitée
Assiette de dégustation
Sur la route des fromages
Assiette gourmande

Jeudi 25/01/2018 – Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Salade de la prairie
Chili con carne, pommes de terre sauce ciboulette
Cheese cake aux framboises

Mardi 30/01/2018 - Soir
MENU A 15€ - Place des saveurs

Contrôle en cours de formation
Table de 4 et de 2 personnes
Vins et boissons chaudes comprises (selon le règlement d'examen)

Mardi 30/01/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Place des saveurs

Crème de moules
Filet de Julienne à l'américaine
Riz pilaf safrané, sphères de courgettes glacées
Tartelette fine aux pommes flambées au Calvados

Mercredi 31/01/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Crêpes soufflées au fromage
Aumônière gratinée de fruits de mer en cassolette
Gâteau de crêpes et son coulis de fruits rouges

Jeudi 01/02/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Gâteau de crêpes normand
Aumônière aux fruits de mer
Crêpe soufflée aux framboises

Jeudi 01/02/2018 - Soir
MENU A 22€ - Place des saveurs

Au pays des sombreros
Cocktail, tacos et guacamole
Crevettes en cocktail
Lotte au lard, crémeux de haricots, riz et sauce mexicaine
Assiette du fromager
Assiette gourmande

Vendredi 02/02/2018 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Place des saveurs

Aumônière aux fruits de mer
Crêpe soufflée aux framboises
Café

Mardi 06/02/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

MENU 1

Salade de chèvre chaud
Goujonnette de poisson, sauce tartare
Pommes noisette
Poire Belle Hélène

MENU 2

Salade de gésiers confits
Goujonnette de poisson, sauce tartare
Pommes noisette
Pêche Melba

Mercredi 07/02/2018 - Midi
MENU A 12.50 - Atelier des sens

Nems de crevettes
Canard sauté déglacé au wok et soja frais en chop suey
Riz cantonais
Beignets de fruits au saké et chantilly

Jeudi 08/02/2018 - Midi
MENU A 12.50€ - Atelier des sens

Rouleau de printemps
Porc thaïlandais sauce aigre douce
Riz aux graines et aux épices
Assortiment de beignets de fruits flambés

Jeudi 08/02/2018 - Soir
MENU A 22€ - Place des saveurs

Escale au pays du soleil levant
Cocktail et petites bouchées de poulet frit
Thon poêlé au sésame, en salade
Filet de porc char sui, curry de potimarron et légumes marinés
Assiette du fromager
Saint honoré au thé matcha et mûres.

Vendredi 09/02/2018 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Place des saveurs

Menu à choix
Côte de veau charcutière
ou
Côte de veau Duroc
Pommes frites et haricots verts persillés
Tiramisu et petits fours

Mardi 27/02/2018 - Soir
MENU A 22€ - Atelier des sens

Cocktail et son cappuccino de langoustines
Pot au feu en deux services
Fromages
Chariot de desserts

MENU A 22€ - Place des saveurs

Cocktail et son cappuccino de langoustines
Coquille de saumon à la parisienne
Entrecôte double grillée, sauce Foyot
Garniture Montmorency
Chariot de desserts

Vendredi 02/03/2018 - Midi
FORMULE BRASSERIE 10.50€ - Atelier des sens

Choucroute
Tarte fine aux mirabelles flambées
Café

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.