

Mois d' Avril, Mai, Juin 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 leur table, afin qu'ils puissent être évalués 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.

Nos menus sont susceptibles de modifications, en fonction de la progression de nos élèves et des impératifs liés à la formation.

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.

**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.**

**Mardi 30/04/2019 - Midi**

**MENU 12.50€ -**

**Place des saveurs**

Menu EN CAS et GRIGNOTAGES

Sélection d'ardoises,

Planches de l'entrée au dessert

**Jeudi 02/05/2019 - Midi**

**Menu à 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 02/05/2019 - Soir**

**MENU CCF 15€ -**

**Place des saveurs**

Contrôle en cours de formation

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

Vin et café compris selon le règlement d'examen

Apéritif en supplément.

**Vendredi 03/05/2019 - Midi**

**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -**

**Atelier des sens**

Tagliatelles au saumon de fontaine, sauce tomate

Crème brûlée, petits fours

Café

**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -**

**Place des saveurs**

Filet de poulet croustillant, sauce au curry,

Potatoes maison et salade coleslaw

Lemon chiffon pie

Café

**Mardi 07/05/2019 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -**  
**Atelier des sens**

Entrecôte double grillée, sauce au roquefort  
Pommes croquettes et billes de légumes glacés  
Pudding au pain d'épices et au cassis,  
Crème anglaise au marc de Bourgogne  
Café

**MENU A 12.50€ -**  
**Place des saveurs**

Assiette de poissons fumés et pain polaire maison  
Filet mignon de porc aux herbes,  
Quenelles de ratatouille et coulis d'herbes  
Café gourmand

**Vendredi 10/05/2019 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -**  
**Place des saveurs**

Steak tartare ou steak à cheval  
Pommes au four  
Mille feuilles  
Café

**Mardi 14/05/2019 - Midi**  
**MENU 12.50€ -**  
**Place des saveurs**

Le melon jambon relooké  
Filet de poulet Gaston Gérard  
Millefeuille de pommes de terre au jambon de Luxeuil  
Mille feuille vertical pur vanille

**Mardi 14/05/2019 - Soir**  
**MENU CORSE 22€ -**  
**Atelier des sens**

Fougasse à partager  
Assortiment de charcuterie, pain de châtaignes et olives  
Sole meunière au beurre de romarin, panisses et tomates provençales  
Biscuit à la châtaigne sur soupe de fruits rouges à la myrte

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

Fougasse à partager  
Assortiment de charcuterie, pain de châtaigne et olives  
Sole grillée, jus de bouillabaisse,  
Frites de polenta et tian de légumes  
Balade de Bonifacio à Bastia

**Mercredi 15/05/2019 - Midi  
MENU 12.50€ -  
Atelier des sens**

Feuilleté d'asperges sauce mousseline  
Baeckeofe de poissons  
Griottines et forêt noire

**Jeudi 16/05/2019 - Midi  
MENU 12.50€ -  
Atelier des sens**

Salade Franc Comtoise  
Filets de truite au vin jaune et morilles  
Gratin de pommes de terre au comté  
Coupe glacée

**Jeudi 16/05/2019 - Soir  
MENU EXAMEN 15€ -  
Place des saveurs**

Contrôle en cours de formation  
Menu non divulgué selon les règles de l'examen  
Vin et café compris selon le règlement d'examen  
Apéritif en supplément

**Vendredi 17/05/2019 - Midi  
FORMULE BRASSERIE 10.50€ -  
Atelier des sens**

Panini jambon fromage  
Assortiment de crudités  
Dessert au choix  
Café

**MENU EXAMEN 15€ -  
Place des saveurs**

Contrôle en cours de formation  
MENU CAP, non divulgué  
Vin et café compris selon le règlement d'examen  
Apéritif en supplément

**Mardi 21/05/2019 - Midi**

**MENU 12.50€ -**

**Place des saveurs**

L'oeuf dur mayonnaise à ma façon  
Dos de cabillaud rôti, aquarelle de légumes  
Tarte aux fraises, chantilly de pistache

**Mardi 21/05/2019 - Soir**

**MENU NOUVELLE AQUITAINE OCCITANIE A 22€ -**

**Atelier des sens**

Mini Mauricette au magret fumé  
Asperges tièdes, vierge de tomates et olives noires  
Cassoulet Toulousain  
Savarin à la crème diplomate à la violette et pruneaux flambés

**Menu NOUVELLE AQUITAINE OCCITANIE 22€ –**

**Place des saveurs**

Mini Mauricette au magret fumé  
Asperges fraîches, coulis de tomates, roquefort et noix  
Cassoulet au confit de canard  
Savarin diplomate à la violette de Toulouse, pruneaux flambés

**Mercredi 22/05/2019 - Midi**

**MENU 12.50€ -**

**Atelier des sens**

Œufs pochés à l'Alsacienne  
Magret de canard au pinot noir, petits légumes glacés et pommes à l'alsacienne  
Poire pochée au Gewurztraminer, glace aux épices douces et spritz

**Jeudi 23/05/2019 - Midi**

**MENU 12.50€ -**

**Atelier des sens**

Assiette de jambon de Luxeuil, mesclun aux noix  
Coquelet au jus "savagnin et girolles"  
Purée de pommes de terre  
Aumônière fougeroline

**Vendredi 24/05/2019 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -**  
**Atelier des sens**

Croque monsieur, salade verte  
Poire Belle Hélène  
Café

**MENU EXAMEN 15€ -**  
**Place des saveurs**

Contrôle en cours de formation  
Menu CAP non divulgué  
Vin et café compris selon le règlement d'examen  
Apéritif en supplément

**Mardi 28/05/2019 - Midi**  
**FORMULE BRASSERIE 10.50€ -**  
**Atelier des sens**

Mixed grill de la mer, sauce moutarde de Meaux  
Légumes grillés et pomme au four  
Café gourmand

**Mercredi 29/05/2019 - Midi**  
**MENU 12.50€ -**  
**Atelier des sens**

Salade du maraicher à la truite fumée et œuf poché  
Darne de saumon grillée, sauce maltaise  
Flan de légumes et pommes vapeur  
Café gourmand

**Mardi 04/06/2019 - Soir**  
**MENU 18€ -**  
**Place des saveurs**

Soirée parents d'élèves

**Mercredi 05/06/2019 - Midi**  
**MENU 12.50€ -**  
**Atelier des sens**

Asperges tièdes sauce mousseline  
Poulet grillé en croûte d'herbes  
Fenouil braisé, semoule aux herbes  
Café gourmand



**Jeudi 06/06/2019 - Midi**  
**MENU 12.50€ -**  
**Atelier des sens**

Melon au Porto  
Magret de canard au thym  
Légumes provençaux grillés  
Tartelette aux fraises

***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 ».*