



st Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER

MENUS 2025

RESTAURANT D'APPLICATION QUAI 23

**Pour les midis : addfpt.lp.jean23@ddec.nc
Tél. : 35 31 28 / 35 22 99**

Restaurant d'application à but pédagogique. Grâce à votre présence nos jeunes mettront en pratique leurs compétences acquises au cours de leur formation. Ouvert de 11h30 à 13h00.

**Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des disponibilités chez les fournisseurs.*



Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Mercredi 05 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Salade de crudités Côte de veau charcutière, purée de pommes de terre, fagots de haricots verts Salade de fruits frais	Tarte à l'oignon et moutarde à l'ancienne, salade verte Navarin d'agneau aux petits légumes et pommes fondantes ou Pavé de thon mi-cuit, sauce au lait de coco et citron vert, riz parfumé au curcuma et tomates grillées Cœur coulant au chocolat, crème chantilly	Salade de crudités Côte de veau charcutière, purée de pommes de terre, fagots de haricots verts ou Pavé de thon mi-cuit, sauce lait de coco & citron vert, riz parfumé au curcuma et tomates grillées Salade de fruits frais	Tarte à l'oignon et moutarde à l'ancienne, salade verte Navarin d'agneau aux petits légumes et pommes fondantes ou Pavé de thon mi-cuit, sauce au lait de coco et citron vert, riz parfumé au curcuma et tomates grillées Cœur coulant au chocolat, crème chantilly	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
<p>Quiche lorraine</p> <p>Filet de poisson du jour, sauce Vin blanc, riz créole, poêlée de courgettes</p> <p>Île flottante</p>	<p>Œufs brouillés à la portugaise</p> <p>Escalope de volaille milanaise, concassé de tomates et tagliatelles à l'huile d'olive ou Filet de poisson meunière aux amandes, pommes à l'anglaise et flan de carottes au cumin</p> <p>Papillote de banane et raisins secs au rhum, glace vanille</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Filet de poisson du jour, sauce Vin blanc, riz créole, poêlée de courgettes ou Escalope de volaille milanaise, concassé de tomates, riz pilaf, poêlée de courgettes</p> <p>Île flottante</p>	<p>Œufs brouillés à la portugaise</p> <p>Escalope de volaille milanaise, concassé de tomates et tagliatelles à l'huile d'olive ou Filet de poisson meunière aux amandes, pommes à l'anglaise et flan de carottes au cumin</p> <p>Papillote de banane et raisins secs au rhum, glace vanille</p>	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs</p> <p>Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs</p>

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
2 nd e MHR A EMPORTER	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
Tarte à l'oignon Poulet sauté chasseur, tomate rôtie, pommes châteaux Crème renversée au caramel	STAGE	Tarte à l'oignon Poulet sauté chasseur, tomate rôtie, pommes châteaux ou Filet de poisson du jour au pesto d'herbes fraîches, pommes à l'anglaise, tomate rôtie Crème renversée au caramel	STAGE	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
Crème Dubarry Filet de poisson du jour dieppoise, riz pilaf, brocolis Tarte aux myrtilles	STAGE	Crème Dubarry Filet de poisson du jour dieppoise, riz pilaf, flan de brocolis, carottes glacées ou Quasi de veau sous vide aux aromates provençales, riz pilaf, flan de brocolis, carottes glacées Tarte aux myrtilles	STAGE	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : <i>Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise</i> ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour Garniture au choix : <i>riz, frites, légumes du jour et salade</i> Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 31 mars	Mardi 01 avril	Mercredi 02 avril	Jeudi 03 avril	Vendredi 04 avril
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
<p>Soupe de moules au safran</p> <p>Poulet rôti, pommes allumettes, tomate provençale</p> <p>Tarte aux cerises à l'alsacienne</p>	<p style="text-align: center;">STAGE</p>	<p>Soupe de moules au safran</p> <p>Poulet rôti, pommes allumettes, tomate provençale ou</p> <p>Poisson du lagon confit au ghee safrané, pommes sautées à cru aux épices indiennes, chutney de tomates</p> <p>Salade d'orange à la cardamome, tuile à la pistache</p>	<p style="text-align: center;">STAGE</p>	<p style="text-align: center;">JP n° 1</p>

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
FERIE	<p>Œuf mollet florentine</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf ou</p> <p>Darne de tazar grillée, beurre maître d'hotel, Polenta crémeuse et carottes au cumin</p> <p>Choux chantilly et sauce chocolat</p>	<p>Tartines déstructurées d'œufs mimosa</p> <p>Filet de poisson du jour Dugléré, riz pilaf, flan de carottes ou</p> <p>Goujonnettes de volaille, sauce tartare, wok de légumes</p> <p>Forêt noire revisitée</p>	<p>Œuf mollet florentine</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf ou</p> <p>Darne de tazar grillée, beurre maître d'hotel, Polenta crémeuse et carottes au cumin</p> <p>Choux chantilly et sauce chocolat</p>	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou</p> <p>Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs</p> <p>Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou</p> <p>Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou</p> <p>Double carpaccio 1 600 frs ou</p> <p>Plat du jour</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat 800 frs ou</p> <p>Pavlova aux fruits frais 800 frs ou</p> <p>Dessert du jour de la section BP 800 frs</p>

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 01 mai	Vendredi 02 mai
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS
Oeufs farcis chimay Ballottine de sole sauce safranée, riz aux légumes Panacotta aux fruits rouges, tuiles dentelle aux amandes	Quiche aux poireaux, salade verte Tian de légumes grillés gratiné à la mozzarella, Salade verte (Plat végétarien) ou Ballotine de poisson du lagon farcie aux crevettes, sauce nantua, boulgour aux poivrons Ilot flottant (Ile flottante, crème anglaise au lait de coco)	Oeufs farcis chimay Ballottine de sole sauce safranée, riz aux légumes ou Tian de légumes grillés gratiné à la mozzarella, salade verte (Plat végétarien) Panacotta aux fruits rouges, tuiles dentelle aux amandes	FERIE	PONT

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Mercredi 07 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
2 nd e MHR A EMPORTER	1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS
<p>Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et persil.</p> <p>Pavé de thon grillé sauce vierge, pommes à l'anglaise, poêlée de fèves</p> <p>Mousse au chocolat, langues de chat</p>	<p>Brushetta du Broussard, salade verte (Tranche de pain toastée à l'ail, saucisson de cerf, gratinée au camembert de Sarraméa)</p> <p>Sashimi de thon, salade de légumes croquants, riz blanc ou Estouffade de bœuf Bourguignonne, spätzles</p> <p>Tarte bourdaloue aux amandes</p>	<p>Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et persil</p> <p>Pavé de thon grillé sauce vierge, pommes à l'anglaise, poêlée de fèves ou Estouffade de bœuf Bourguignonne, spaetzles, poêlée de fèves</p> <p>Mousse au chocolat, langues de chat</p>	FERIE	PONT

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
STAGE	Gougère aux lardons et fromage, salade verte Quasi de veau rôti, jus parfumé à la verveine, pomme gaufrette et courgettes provençales ou Tartare de thon, huile vierge parfumée au Wasabi, riz blanc et salade verte Crème caramel renversée noix de coco	Potage Julienne Darblay Navarin d'agneau aux pommes, haricots verts persillés ou Tartare de thon jaune, pommes allumettes, salade verte Riz au lait, coulis de pomme liane	Gougère aux lardons et fromage, salade verte Quasi de veau rôti, jus parfumé à la verveine, pomme gaufrette et courgettes provençales ou Tartare de thon, huile vierge parfumée au Wasabi, riz blanc et salade verte Crème caramel renversée noix de coco	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
STAGE	Œuf cocotte aux morilles Lasagnes végétariennes (pâte à lasagne, courgettes, aubergines, tomates) ou Papillote de poulet façon bougna Tarte fine aux pommes, glace vanille	Gnocchi à la parisienne Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, oignons grelots, champignons de Paris ou Lasagnes végétariennes (pâte à lasagne, courgettes, aubergines, tomates, ricotta, pignon de pin), salade verte Crêpes Suzette	Œuf cocotte aux morilles Lasagnes végétariennes (pâte à lasagne, courgettes, aubergines, tomates) ou Papillote de poulet façon bougna Tarte fine aux pommes, glace vanille	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS
STAGE	<p>Quiche aux pointes d'asperges et brunoise de crevettes</p> <p>Blanquette de veau à l'acienne, riz pilaf ou Papillote de poisson, sauce vierge, rougail de tomates et mousseline de patates douces</p> <p>Mousse au chocolat et tuile aux amandes</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Escalope de veau à la normande, purée St Germain, choux-fleurs persillés ou Papillote de poisson du lagon sauce vierge, rougail de tomates, mousseline de patates douces</p> <p>Tarte en bande</p>	FERIE	PONT

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
STAGE	Baba Ganoush et son pain libanais Tajine de légumes aux dattes (plat végétarien) ou Couscous (pilon poulet, merguez, boulettes de bœuf aux épices) Salade d'agrumes à l'orientale	Salade César Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre blanc, riz pilaf, épinards au beurre ou Couscous royal Tarte fine aux pommes	Baba Ganoush et son pain libanais Tajine de légumes aux dattes (plat végétarien) ou Couscous (pilon poulet, merguez, boulettes de bœuf aux épices) Salade d'agrumes à l'orientale	BUFFET A partir des idées des élèves et découverte pour le client 3 000 frs avec thé ou café offert

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
2 ^{de} MHR A EMPORTER	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS
Potage Julienne Darblay Navarin d'agneau aux pommes, haricots verts persillés Riz au lait, coulis de pomme liane	CCF pratique cuisine certification intermédiaire RESTAURANT FERME	STAGE	CCF pratique cuisine certification intermédiaire RESTAURANT FERME	STAGE

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Mercredi 02 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
2 nd e MHR A EMPORTER	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS
Feuilleté d'oeufs brouillés aux asperges Veau marengo, tagliatelles au beurre, carottes glacées Eclair au chocolat	CCF pratique cuisine certification intermédiaire RESTAURANT FERME	STAGE	CCF pratique cuisine certification intermédiaire RESTAURANT FERME	STAGE

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 07 juillet	Mardi 08 juillet	Mercredi 09 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet
2 nd e MHR A EMPORTER	1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS	1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
Oeufs brouillés à la portugaise Steak grillé au poivre, jardinière de légumes Choux chantilly	Velouté citrouille au curry Burger végétarien, frites ou Burger bœuf, frites Tarte chocolat aux noix de cajou	STAGE	Velouté citrouille au curry Burger végétarien, frites ou Burger bœuf, frites Tarte chocolat aux noix de cajou	STAGE

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet	Jeudi 17 juillet	Vendredi 18 juillet
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
FERIE	<p>Quiche lorraine, salade verte</p> <p>Côte de porc charcutière, gratin de pommes de terre ou Filet de sole, beurre blanc, pommes à l'anglaise et légumes verts en persillade</p> <p>Sabayon de fruits frais</p>	STAGE	<p>Quiche lorraine, salade verte</p> <p>Côte de porc charcutière, gratin de pommes de terre ou Filet de sole, beurre blanc, pommes à l'anglaise et légumes verts en persillade</p> <p>Sabayon de fruits frais</p>	STAGE

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 21 juillet	Mardi 22 juillet	Mercredi 23 juillet	Jeudi 24 juillet	Vendredi 25 juillet
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
Gnocchi à la parisienne Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, oignons grelots, champignons de paris Crêpes Suzette	Carpaccio de thon au pesto et copeaux de Parmesan Dhal de lentilles au lait de coco et riz blanc (plat végétarien) ou Goujonnette de volaille, sauce tartare, sauté de légumes wok Crumble aux pommes flambées Calvados, glace caramel au beurre salé	STAGE	Carpaccio de thon au pesto et copeaux de Parmesan Dhal de lentilles au lait de coco et riz blanc (plat végétarien) ou Goujonnette de volaille, sauce tartare, sauté de légumes wok Crumble aux pommes flambées Calvados, glace caramel au beurre salé	STAGE

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat **ou** plat/dessert **ou** entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat **ou** plat/dessert **ou** entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 28 juillet	Mardi 29 juillet	Mercredi 30 juillet	Jeudi 31 juillet	Vendredi 01 août
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
Salade niçoise Escalope de veau à la crème, purée st Germain, choux-fleurs persillés Tarte en bande	Tarte fine (tomate, basilic, olives et mozzarella) Filet de poisson du lagon, sauce américaine, gratin de squash ou Bavette grillée, sauce béarnaise, frites de manioc et salade verte Tiramisu	STAGE	Tarte fine (tomate, basilic, olives et mozzarella) Filet de poisson du lagon, sauce américaine, gratin de squash ou Bavette grillée, sauce béarnaise, frites de manioc et salade verte Tiramisu	STAGE

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 04 août	Mardi 05 août	Mercredi 06 août	Jeudi 07 août	Vendredi 08 août
2 nd e MHR A EMPORTER	1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS	1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS
Salade César Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre blanc, riz pilaf, épinards au beurre Tarte fine aux pommes	Chawanmushi Okonomiyaki crevette bacon ou Brochettes de volaille teriyaki, riz blanc au gomasio et fèves vapeur Dorayaki et chantilly au Matcha	STAGE	Chawanmushi Okonomiyaki crevette bacon ou Brochettes de volaille teriyaki, riz blanc au gomasio et fèves vapeur Dorayaki et chantilly au Matcha	BUFFET A partir des idées des élèves et découverte pour le client 3 000 frs avec thé ou café offert

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août	Jeudi 28 août	Vendredi 29 août
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
JP n° 2	<p>Crème Dubarry et croustillant de bacon</p> <p>Risotto aux champignons et Copeaux de parmesan (plat végétarien) ou Pavé de poisson grillé, sauce hollandaise, pommes paille et poêlée forestière</p> <p>Pêche Melba d'Auguste Escoffier</p>	<p>Oeuf poché vigneronne</p> <p>Sole meunière, endives braisées, pommes persillées ou Buddha bowl au quinoa (concombre, tomate, maïs, carotte, poivron, courgette et citrouille grillée) Tartine de chèvre frais</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Crème Dubarry et croustillant de bacon</p> <p>Risotto aux champignons et Copeaux de parmesan (plat végétarien) ou Pavé de poisson grillé, sauce hollandaise, pommes paille et poêlée forestière</p> <p>Pêche Melba d'Auguste Escoffier</p>	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs</p>

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Oeuf mimosa Filet de poisson du jour duguéré, riz pilaf, flan de brocolis Forêt noire revisitée	Salade de poisson au lait de coco Tagliatelles Carbonara ou Filet de poisson, sauce vanille, rougail de tomates et mousseline de patates douces Crème brûlée à la vanille de Lifou	Pâté Lorrain, salade verte Gigot d'agneau à l'ail, gratin dauphinois, fagots de haricots verts ou Filet de sole Fernand Point Moelleux au chocolat, crème anglaise	Salade de poisson au lait de coco Tagliatelles Carbonara ou Filet de poisson, sauce vanille, rougail de tomates et mousseline de patates douces Crème brûlée à la vanille de Lifou	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Talmouse en tricorne, salade verte Médaille de veau Duroc, pommes rissolées, gratin de courgettes Bavarois aux fruits rouges	Salade Pic au chèvre et miel du pays (crouton de chèvre chaud) Filet de poisson aux nouilles façon Fernand Point ou Gigot d'agneau rôti au thym frais, gratin de courgettes et tomates provençales Mousse légère fromage blanc, fruits rouges et biscuit sablé	Talmouse en tricorne, salade verte Médaille de veau Duroc, pommes rissolées, gratin de courgettes ou Risotto de champignons et copeaux de parmesan (Plat végétarien) Bavarois aux fruits rouges	Salade Pic au chèvre et miel du pays (crouton de chèvre chaud) Filet de poisson aux nouilles façon Fernand Point ou Gigot d'agneau rôti au thym frais, gratin de courgettes et tomates provençales Mousse légère fromage blanc, fruits rouges et biscuit sablé	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
<p>Salade piémontaise</p> <p>Paupiettes de sole sauce vin blanc aux petits légumes, riz pilaf, fagots d'asperges</p> <p>Charlotte aux poires</p>	STAGE	<p>Salade piémontaise</p> <p>Paupiettes de sole sauce vin blanc aux petits légumes, croquettes de polenta au fromage, fagots d'asperges ou Magret de canard à l'orange, croquettes de polenta au fromage, fagots d'asperges</p> <p>Charlotte aux poires</p>	STAGE	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : <i>Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise</i> ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour</p> <p>Garniture au choix : <i>riz, frites, légumes du jour et salade</i></p> <p>Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs</p>

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
2 nd e MHR A EMPORTER	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
Macédoine mayonnaise Curry d'agneau Madras, riz Madras Paris Brest	STAGE	FERIE	STAGE	<p>A la CARTE</p> <p>Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs</p> <p>Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour</p> <p>Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade</p> <p>Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs</p>

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
<p>Avocat aux crevettes</p> <p>Magret de canard à l'orange, pommes sarladaises, tian de légumes</p> <p>Petits pots de crème, tuiles aux amandes</p>	STAGE	<p>CCF pratique cuisine</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	STAGE	<p>CCF pratique cuisine</p> <p>RESTAURANT FERME</p>

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
2 nd e MHR A EMPORTER	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients	1 ^{ère} BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
<p>Pâté Lorrain, salade verte</p> <p>Gigot d'agneau à l'ail, gratin dauphinois, fagots de haricots verts</p> <p>Moelleux au chocolat, crème anglaise</p>	STAGE	CCF pratique cuisine RESTAURANT FERME	STAGE	BUFFET A partir des idées des élèves et découverte pour le client 3 000 frs avec thé ou café offert

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*



Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS 20 clients	Ter BAC CUIS 20 clients
Menu en fonction de l'économat	Crème Crécy et son œuf poché Escalope de veau à la normande, tagliatelles et flan de légumes verts ou Buddha bowl végété au quinoa (concombre, tomate, maïs, carotte, poivron, courgette et citrouille grillée...) Brioche pain perdu, glace vanille et chantilly	Menu en fonction de l'économat	Crème Crécy et son œuf poché Escalope de veau à la normande, tagliatelles et flan de légumes verts ou Buddha bowl végété au quinoa (concombre, tomate, maïs, carotte, poivron, courgette et citrouille grillée...) Brioche pain perdu, glace vanille et chantilly	A la CARTE Carpaccio de Boeuf au pesto et copeaux de Parmesan 1 000 frs / + 300 frs avec garniture ou Entrée du jour 800 frs Onglet ou Bavette (Selon arrivage) 1 800 frs Sauce au choix : Sauce poivre, Sauce Roquefort, Sauce Béarnaise ou Crevettes du caillou flambées au whisky (10 Pièces décortiquées) 2 000 frs ou Double carpaccio 1 600 frs ou Plat du jour Garniture au choix : riz, frites, légumes du jour et salade Profiteroles au chocolat 800 frs ou Pavlova aux fruits frais 800 frs ou Dessert du jour de la section BP 800 frs

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
2nde MHR A EMPORTER	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients	1ère BAC CUIS	Ter BAC CUIS 20 clients
Menu en fonction de l'économat	CCF ORAL DOSSIER E22 RESTAURANT FERME	Menu en fonction de l'économat	CCF ORAL DOSSIER E22 RESTAURANT FERME	<p style="text-align: center;">BUFFET</p> <p>A partir des idées des élèves et découverte pour le client</p> <p>3 000 frs avec thé ou café offert</p>

Ouvert du mardi au vendredi sur place de 11h30 à 13h15 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 500 frs (thé ou café offert)

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs (thé ou café offert)

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

Tarif à emporter du lundi de 11h30 à 12h30 :

La formule Express - un seul plat : 1 000 frs

La formule Duo - entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert : 1 200 frs

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 1 700 frs

Kit couverts/serviettes pour le "à emporter" : 50 Frs

** Les tarifs sont hors boissons*