



MENUS 2026

RESTAURANT D'APPLICATION QUAI 23

Pour les midis : addrpt.lp.jean23@ddec.nc ou eco.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 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Fermé Pas de TP	Fermé Pas de TP	Fermé Pas de TP	Fermé Pas de TP	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs Bruschetta d'œufs brouillés façon portugaise, olives et Feta Lasagne au cerf et ratatouille Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche et sorbet citron

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p>
Fermé Pas de TP	<p>Salade de crudités variées</p> <p>Côtes de porc charcutière, purée St Germain, tomate rôtie</p>	<p>Tartare de thon et saumon fumé, brunoise de légumes croquants (concombre, carotte, tomate, cornichon)</p> <p>Suprême de volaille, sauce champignons, mouseline de squash, julienne de légumes étuvée au beurre et gnocchi à la parisienne au Parmesan</p> <p>Crumble pomme, banane et glace vanille</p>	<p>Salade de crudités variées</p> <p>Côtes de porc charcutière, purée St Germain, tomate rôtie</p>	<p>Œuf poché façon Bénédicte au tazar fumé, sur son scone au cream cheese et cive, concassée de tomates (hollandaise)</p> <p>Filet mignon de porc basse température, sabayon salé au citron vert, raviolis Ricotta, épinards et tomates cerises confites</p> <p>Flan pâtissier au coco, coulis de framboises</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

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

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
	2 nd BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	2 nd BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs
Fermé Pas de TP	Quiche lorraine Pavé de thon grillé sauce vierge, riz pilaf, gratin de courgettes	Papaye verte et pomme façon rémoulade, tataki de magret de canard, vinaigrette émulsionnée au miel calédonien Dawa au charbon de bois, sauce aïoli, pommes vapeurs, poivrons et courgettes grillés Pavlova aux fruits frais, pesto de menthe, pistaches	Quiche lorraine Pavé de thon grillé sauce vierge, riz pilaf, gratin de courgettes	Chawanmushi aux pleurotes (Appareil à quiche aux légumes locaux) Pastilla de caille de Yaté, risotto aux copeaux de Parmesan Île flottante, crème anglaise au lait de coco et financier au Macha

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

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

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Fermé Pas de TP	<p>2nd BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Flamiche aux poireaux, salade verte Salade de fruits frais</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Piémontaise de choucroute au saucisson de cerf Filet de poisson du marché poché au court-bouillon combava et citronnelle, tartelette choux de chine et flan de patates douces au lait de coco Poire pochée à l'hibiscus, sablé aux cacahuètes et chantilly</p>	<p>2nd BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Flamiche aux poireaux, salade verte Salade de fruits frais</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Œufs pochés bourguignonne Filet de veau sauté, sauce bière Number One, tagliatelles de courgettes et gratin de coquillettes Gâteau de semoule, rhum, raisins</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

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

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Fermé Pas de TP	<p>2nd BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Goujonnets de poisson sauce tartare, pommes allumettes, salade verte Tarte aux pommes à l'Alsacienne</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Céviché de thon aux agrumes, haricots édamamé et tuile de pavot, sésame Karaagé de poulet, riz façon sushi assaisonné au gomasio et aubergine au Miso Roulé au thé macha et haricots azuki</p>	<p>2nd BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Goujonnets de poisson sauce tartare, pommes allumettes, salade verte Tarte aux pommes à l'Alsacienne</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Gravlax de tazar, blinis de patate douce, sauce pomme liane Onglet grillé, sauce béarnaise, Trio de Wedges (pomme de terre, igname et manioc), ail confit et poêlée d'artichauts à la grecque Tarte Tatin, chantilly et glace vanille</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

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

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Fermé Pas de TP	<p>2nd BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Hachis parmentier, salade verte Ille flottante</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Cannelloni de thon aux courgettes grillées, coulis de poivrons rouges et noisettes torréfiées Filet de sole NZ meunière aux amandes, risotto aux champignons et pastilla d'épinards à la Feta et zestes de citron Tiramisu</p>	<p>2nd BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Hachis parmentier, salade verte Ille flottante</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Œuf poché Bragance (Œuf poché, Fond brun de veau PAI et sauce béarnaise) Carbonade de porc grillée, sauce charcutière, gratin Dauphinois et tomates rôties aux herbes de Provence Cœur coulant au chocolat, crème chantilly</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Tartine chaude chèvre & miel, confit d'oignons au vin rouge et roquette</p> <p>Cassolette de fruits de mer aux petits légumes, riz safrané</p> <p>Poire pochée safran-vanille, tuile aux amandes et glace au poivre du Vanuatu</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Tartines déstructurées d'œufs mimosa</p> <p>Filet de poisson du jour Duglétré, riz pilaf, flan de carottes ou Goujonnlettes de volaille, sauce tartare, wok de légumes</p> <p>Forêt noire revisitée</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Tartine chaude chèvre & miel, confit d'oignons au vin rouge et roquette</p> <p>Cassolette de fruits de mer aux petits légumes, riz safrané</p> <p>Poire pochée safran-vanille, tuile aux amandes et glace au poivre du Vanuatu</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Salade Vietnamienne aux crevettes et cacahuètes</p> <p>Poulet rôti fermier et son jus, ail confit, pommes de terre au four et caviar d'aubergines</p> <p>Ananas rôtie, caramel de pomme liane, glace vanille</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Tartare de saumon, pickles de radis, huile d'aneth et blinis maison</p> <p>Carré d'agneau persillé, pomme anna, byaldi de légumes provençaux</p> <p>Eclairs au chocolat</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Bahn Bao au porc, salade de pousses de soja</p> <p>Poisson du marché cuisson basse température, beurre à la vanille, fricassée de taros, ignames et chouchoutes au lait de coco</p> <p>Riz au lait à la cannelle, tuile aux amandes</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Tartare de saumon, pickles de radis, huile d'aneth et blinis maison</p> <p>Carré d'agneau persillé, pomme anna, byaldi de légumes provençaux</p> <p>Eclairs au chocolat</p>	FERME <p>FERIE</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Fermé Pas de TP	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs	FERME
	Œuf cocotte aux morilles, crumble brioché Filet de poisson sauce vanille, polenta crémeuse au pesto et carottes glacées Trifle aux fruits frais	Salade Méchouia Tajine de souris d'agneau braisée aux légumes du soleil, polenta crémeuse Salade d'agrumes à la cardamome et cigare aux amandes	Œuf cocotte aux morilles, crumble brioché Filet de poisson sauce vanille, polenta crémeuse au pesto et carottes glacées Trifle aux fruits frais	FERIE

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

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

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p>	FERME	FERME
Fermé Pas de TP	<p>Salade méchouïa Couscous (agneau, cuisse de poulet et merguez) Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace au pain d'épices</p>	<p>Salade de chèvre chaud au miel et aux noix Koulibiac de Mahi-Mahi, sauce Nantua, tomates cerises confites et oignons grelots glacés Papillote de fruits au lait de coco façon bougna, sorbet banane</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
	1ère BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	1ère BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs
Fermé Pas de TP	Feuilleté de brie fondant, miel parfumé au romarin, petite salade croquante Pavé de thon mi-cuit, sauce au poivre ou sauce roquefort, riz pilaf & fagot d'asperges Pavlova aux fruits tropicaux	Salade de foies de volaille au vinaigre de framboise Bourguignon de cerf, gratin de macaroni au Brie truffé Paris-Nouméa (mousseline coco et gel pomme liane)	Feuilleté de brie fondant, miel parfumé au romarin, petite salade croquante Pavé de thon mi-cuit, sauce au poivre ou sauce roquefort, riz pilaf & fagot d'asperges Pavlova aux fruits tropicaux	Tarte fine d'oignons confits et boudin noir, mesclun de salade Pavé de Saumon des dieux confit au Kaloupilé, dal de lentilles corail et riz Basmati aux noix de cajou Cheesecake pomme liane, spéculoos

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Fermé Pas de TP	<p>1ère BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Vitello Tonnato, huile de truffe blanche, roquette fraîche Risotto crémeux aux cèpes et parmesan, chips de pancetta Tiramisu en verrine</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Rillettes de thon au Wasabi et toasts Assortiments de fritures, sauce tonkatsu (crevettes panko, tempura de légumes : chouquettes, patates douces, aubergines, courgettes, carottes, chips de banane poïgot et manioc) Panna cotta fruits rouges, financiers aux amandes</p>	<p>1ère BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Vitello Tonnato, huile de truffe blanche, roquette fraîche Risotto crémeux aux cèpes et parmesan, chips de pancetta Tiramisu en verrine</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Gratin de fruits de mer Ballottine de volaille aux champignons noirs et châtaignes d'eau, sauce mousseline au bouillon dashi, gratin de squash Sabayon de fruits frais gratinés</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

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

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
	1ère BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	1ère BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs
Fermé Pas de TP	Tartare de thon façon "saveurs du lagon" : combawa, sésame Bougna revisité : volaille fermière, ignames snackés, jus coco-citronnelle Ananas rôti à la vanille, caramel au coco, glace maison banane flambée	Cassoulet Calédonien (saucisse de cerf) Croutade aux pommes, pruneaux à l'Armagnac, crème chantilly	Tartare de thon façon "saveurs du lagon" : combawa, sésame Bougna revisité : volaille fermière, ignames snackés, jus coco-citronnelle Ananas rôti à la vanille, caramel au coco, glace maison banane flambée	Terrine de poisson du lagon, sauce cocktail Gigot d'agneau rôti, jus à la verveine, ratatouille et écrasé de pommes de terre Profiteroles

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	2 nd & 1 ^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs
Fermé Pas de TP	Céviche revisité de dorade coryphène, huile d'olive citronnée, condiment tomate-basilic, crumble d'olives noires Suprême de volaille farci aux morilles, jus corsé, pommes gaufrettes, navets glacés Pannacotta à la vanille des îles, gelée légère de pomme liane et tuile dentelle aux agrumes	Œuf cocotte au chorizo de cerf, mouillette de manioc Choucroute du lagon à la papaye verte et Number One Tarte fine à la banane, glace Chocolat	Céviche revisité de dorade coryphène, huile d'olive citronnée, condiment tomate-basilic, crumble d'olives noires Suprême de volaille farci aux morilles, jus corsé, pommes gaufrettes, navets glacés Pannacotta à la vanille des îles, gelée légère de pomme liane et tuile dentelle aux agrumes	Velouté de squash au curry et coco, œuf mollet et croûtons Mixed grill terre/mer (Crevettes, médaillon de thon, carbonade de porc, cerf, brochette de volaille saté), beurre maître d'hôtel, sauce Choron, pommes allumettes, tomates et champignons grillés Crêpes Suzette flambées au Cointreau, beurre aux agrumes et chantilly

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Velouté carotte-curcuma, crème montée citron vert</p> <p>Choucroute de la mer à la papaye verte et Number One</p> <p>Mont blanc</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Velouté carotte-curcuma, crème montée citron vert</p> <p>Choucroute de la mer à la papaye verte et Number One</p> <p>Mont blanc</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Œuf meurette (réduction vin rouge, champignons et lardons confits)</p> <p>Rôti de veau Orloff, jus réduit, écrasé de pomme de terre truffées, carottes glacées</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Œuf meurette (réduction vin rouge, champignons et lardons confits)</p> <p>Rôti de veau Orloff, jus réduit, écrasé de pomme de terre truffées, carottes glacées</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Fermé Pas de TP	FERME	Ter BAC CUIS	2 nd & 1ère BAC CUIS 20 clients + 3 profs	Ter BAC CUIS
	FERIE	STAGE	Tourte vigneronne, salade verte Pavé de saumon à l'unilatérale beurre blanc, riz pilaf et choux-fleur persillé Crème brûlée	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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Feuilleté d'escargots à la crème de persil Navarin d'agneau printanier Tarte aux myrtilles, frangipane d'amandes et de pistaches</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Feuilleté d'escargots à la crème de persil Navarin d'agneau printanier Tarte aux myrtilles, frangipane d'amandes et de pistaches</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Carpaccio de bœuf au pesto Dos de poisson basse température, beurre blanc combawa, écrasé de patates douces vanillé Riz au lait coulis de fruits rouges, tuile aux amandes</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Carpaccio de bœuf au pesto Dos de poisson basse température, beurre blanc combawa, écrasé de patates douces vanillé Riz au lait coulis de fruits rouges, tuile aux amandes</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 03 août	Mardi 04 août	Mercredi 05 août	Jeudi 06 août	Vendredi 07 août
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Choucroute Feuilleté de Munster, méli mélo de salade verte Soufflé glacé au marc de Gewurtz</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Choucroute Feuilleté de Munster, méli mélo de salade verte Soufflé glacé au marc de Gewurtz</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>STAGE</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 24 août	Mardi 25 août	Mercredi 26 août	Jeudi 27 août	Vendredi 28 août
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Salade César Filet de sole meunière, tian de légumes et pommes paillassons Flan pâtissier à la parisienne</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>CCF Cuisine <i>Menu CCF non précisé</i></p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Salade César Filet de sole meunière, tian de légumes et pommes paillassons Flan pâtissier à la parisienne</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>CCF Cuisine <i>Menu CCF non précisé</i></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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Assiette nordique, poisson fumé maison, blinis et crème d'aneth</p> <p>Entrecôte grillée, sauce Epoisse, pommes château au thym, tomates provençales et fagot de haricots verts</p> <p>Moelleux au chocolat, crème anglaise, framboise et glace vanille</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>CCF Cuisine <i>Menu CCF non précisé</i></p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Assiette nordique, poisson fumé maison, blinis et crème d'aneth</p> <p>Entrecôte grillée, sauce Epoisse, pommes château au thym, tomates provençales et fagot de haricots verts</p> <p>Moelleux au chocolat, crème anglaise, framboise et glace vanille</p>	<p>Ter BAC CUIS</p> <p>RATTRAPAGE CCF Cuisine <i>Menu CCF non précisé</i></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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Fermé Pas de TP	<p>Petits légumes à la grecque Paupiette de sole sauce bonne femme, riz pilaf, flan de brocolis Entremet au chocolat, crème anglaise à la menthe fraîche</p>	<p>Salade César Burger d'effiloché de porc, frites de patates douces Milkshake maison banane spéculoos</p>	<p>Petits légumes à la grecque Paupiette de sole sauce bonne femme, riz pilaf, flan de brocolis Entremet au chocolat, crème anglaise à la menthe fraîche</p>	<p>Garlic Bread, mesclun salade Fish and Chips, sauce tartare Apple pie, glace vanille</p>
	Attention Exercice Incendie			

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

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

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Cocktail d'avocat crevettes en verrine Magret de canard rôti, jus corsé aux épices, pommes dauphine maison et carottes au miel Mille-feuilles à la vanille des îles</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Flamenküche traditionnelle Choucroute au Riesling Parfait glacé au marc de Gewurztraminer et lune aux amandes</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Cocktail d'avocat crevettes en verrine Magret de canard rôti, jus corsé aux épices, pommes dauphine maison et carottes au miel Mille-feuilles à la vanille des îles</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Allumettes de poisson et tapenade d'olives Parmentier de queue de Bœuf au vin rouge et aux champignons Tropézienne</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

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

* Les tarifs sont hors boissons



Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Œuf poché Bragance Koulibiac de saumon, crème citronnée à l'aneth Charlotte aux mangues et à la vanille</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Cocotte de Moules poulette (en option frites) Galette bretonne (saumon, épinards, œuf) Far Breton aux pruneaux et Calvados, crème anglaise</p>	FERME	FERME
			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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Timbale de sole aux noix de Saint Jacques, crème à la ciboulette Blanquette de veau à l'ancienne, légumes glacés, riz pilaf infusé au laurier Paris-Brest individuel, crème praliné légère</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Tarte fine saucisse de Montbéliard et Morbier, salade Carré d'agneau rôti, jus au romarin, aligot à la Tome fraîche Flognarde aux poires</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Timbale de sole aux noix de Saint Jacques, crème à la ciboulette Blanquette de veau à l'ancienne, légumes glacés, riz pilaf infusé au laurier Paris-Brest individuel, crème praliné légère</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Baba ganoush et croûtons à l'ail Couscous Corne de gazelle, salade d'agrumes aux épices et glace vanille</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Fermé Pas de TP	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Velouté de champignons, œuf poché, huile de noisette</p> <p>Suprême de pintade sauce foie gras, navets glacés, pommes croquettes</p> <p>Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>SERVICE BUFFET</p>	<p>2nd & 1^{ère} BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>Velouté de champignons, œuf poché, huile de noisette</p> <p>Suprême de pintade sauce foie gras, navets glacés, pommes croquettes</p> <p>Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat</p>	<p>Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs</p> <p>SERVICE BUFFET</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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
	FERME	FERME	FERME	FERME
Fermé Pas de TP	EXAMENS	EXAMENS	EXAMENS	JP n° 2

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Fermé Pas de TP	2 nd & 1ère BAC CUIS STAGE	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	2 nd & 1ère BAC CUIS STAGE	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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



Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Fermé Pas de TP	2 nd & 1ère BAC CUIS STAGE	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs	2 nd & 1ère BAC CUIS STAGE	Ter BAC CUIS 20 clients + 3 profs

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

La formule Complète - entrée/plat/dessert : 2 000 frs

Barquettes pour les "DOGGY BAG" - 100 frs

* Les tarifs sont hors boissons

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