

Restaurant d'application
244, avenue de la libération
73600 MOUTIERS
Tel : 04.79. 24.17.42

lycée polyvalent
Ambroise Croizat

académie
Grenoble



Du 28 septembre au
15 décembre 2020

CONDITIONS GÉNÉRALES

Nos menus sont applicables du :
Lundi 28 septembre 2020
au
Vendredi 15 décembre 2020

Afin de vous satisfaire du mieux que nous le pourrons nous avons mis sur pieds un protocole "covid" exceptionnel pour vous assurer et vous rassurer sur la gestion des gestes barrières.

Nous vous demanderons donc de bien vouloir porter le masque lors de votre accueil au restaurant et lors de vos déplacements, de bien vouloir vous désinfecter les mains à votre arrivée et de ne retirer votre masque que lors de votre placement à votre table.

En ce qui concerne les gestes barrières et les points du protocole, nos élèves et professeurs disposeront tous d'un masque. Votre table, vos sièges seront désinfectés pour votre arrivée.

Nous limitons les tables à 6 personnes maximum par table.

Nous vous remercions de votre collaboration.

Vous serez accueillis le midi jusqu'à 12h15 maximum.

Pour des raisons réglementaires, nous nous efforçons de terminer le service à 13h45. Nous vous sommes reconnaissants de respecter ces impératifs horaires.

Pour les tables supérieures à 5 couverts, le service peut être effectué par 2 élèves. Nous vous remercions de votre compréhension.

Pour des raisons pédagogiques, certains ingrédients sont susceptibles de changer. Cependant, nous vous informons qu'un seul menu est prévu donc aucun changement ne pourra être effectué.

Les encaissements se feront par chèque ou en espèce uniquement.

Réservation :

Obligatoirement par téléphone uniquement :
04.79.24.17.42

Lundi - Mardi - Mercredi - Jeudi - Vendredi :
08 h 00 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 16 h 00

Au plus tard le jour même avant 10 h 00

Il est interdit de fumer dans le restaurant.

Les animaux ne sont pas acceptés.

Conditions de fonctionnement des restaurants d'application des établissements de formation hôtelière relevant de l'Éducation Nationale.

NOTE DE SERVICE MINISTÉRIELLE DU 07/11/95

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

BLOG section hôtelière: www.leschefs73600.com

Pour votre information

Depuis le 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 ».

Vendredi 11 décembre 2020

Menu à 15€

Mini feuilleté au fromage

Taboulé de quinoa aux légumes

Dorade accompagnée de légumes
sautés

Assortiment de fromages

Buffet desserts

Mardi 15 décembre 2020

**Menu De Noël à 28 euros boissons
comprises**

Foie gras chutney kumquat

L'Omble Chevalier légèrement fumé,
cèleri rave, pomme granny

Le Chevreuil, Morceau d'exception,
cuit au sautoir,
« Viennoise & marrons confits », jus
perlé Gamay de chez Curtet,

Le Chocolat Noir Valrhona 70%
Ganache légère, croustillant praliné,
biscuit Joconde, Crème légère Vanille
de Tahiti

*Les élèves de la section hôtelière ainsi
que l'équipe enseignante vous
souhaitent de bonnes Fêtes
de fin d'année.*



Lundi 28 septembre 2020

Menu brasserie à 11€

Bavette accompagnée de
pommes pont neuf et d'une
salade verte

Café gourmand

Mercredi 30 septembre 2020

Menu à 15€

Menu surprise réalisé par les
élèves
Amuse-bouche

Entrée

Poisson ou viande

Fromages

Dessert

Vendredi 2 octobre 2020

Menu à 15€

Maki de pomme de terre, tempura de
moule.

Gravlax de saumon.

Dos de cabillaud, sauce réduite,
écrasée de pommes de terre, chips
d'aubergine.

Assortiment de fromages

Buffet de desserts

Mardi 29 septembre 2020

Menu à 15€

Terrine de veau

Darne de saumon grillé
Tian de légumes

Assiette de fromages

Panna cotta aux fruits

Jeudi 1^{er} octobre 2020

Menu à 15€

Samossa de bœuf roquette.
Dés de Diot, émulsion de polenta,
râpé de viande séché.

Pavé de cerf sauce réduite,
croziflette, julienne de carotte.

Assortiments de fromages

Gâteau de Savoie revisitée

Lundi 5 octobre 2020

Menu brasserie à 11€

Poulet rôti et son jus au thym
accompagné de pommes sautées

Café gourmand

Mardi 06 octobre 2020

Menu à 15€

Terrine de poisson, beurre Nantais

Steak grillé
Pommes paille

Assiette de fromages

Assiette de sorbet

Mercredi 7 octobre 2020

Menu à 15€

Menu surprise réalisé par les élèves

Amuse-bouche

Entrée

Poisson ou viande

Fromages

Dessert

Mercredi 2 décembre 2020

Menu à 15€

Menu surprise réalisé par les élèves

Amuse-bouche

Entrée

Poisson ou viande

Fromages

Dessert

Jeudi 03 décembre 2020

Menu à 15€

Assiette de charcuteries

Velouté de potimarron accompagné
de croûtons

Burger savoyard, céleris rave, patate
douce, légumes sautés

Assortiment de fromages

Glace mojito et ces
accompagnements

Jeudi 8 octobre 2020

Menu à 15€

Gougères

Tarte tatin de cèpes et de noix

Lapin aux pruneaux et risotto de
champignons

Assortiments de fromages

Tiramisu aux marrons

Vendredi 9 octobre 2020

Menu à 15€

Cuillère de figue et chèvre

Salade verte, poire, comté et
betterave

Carré de veau au vin blanc et
champignons

Pommes de terre grenaille

Assortiments de fromages

Buffet de desserts

Vendredi 04 décembre 2020

Menu à 15€

Gougères

Tartare de saumon

Bœuf Bourguignon accompagné de
légumes vapeur

Assortiment de fromages

Buffet de dessert

Mardi 08 décembre 2020

Menu à 15€

Velouté de Butternut

Tartare de saumon
Pommes cocottes

Assiette de fromages

Biscuit roulé ganache chocolat

Mardi 13 octobre 2020

Menu à 15€

Quenelle lyonnaise

Poulet au vinaigre
Gratin Dauphinois, Epinard

Assiette de fromage

Brioche façon pain perdu

Mercredi 9 décembre 2020

Menu à 15€

Menu surprise réalisé par les élèves

Amuse-bouche

Entrée

Poisson ou viande

Fromages

Dessert

Jeudi 10 décembre 2020

Menu à 15€

Mini roulé au saumon
Tartelette de potiron façon crème
brulée

Rôti de bœuf, fondue de poireau,
chips de patate douce et crumble de
légumes

Assortiment de fromages

Sablé Breton aux agrumes

Mercredi 25 novembre 2020

Menu à 15€

Menu surprise réalisé par les élèves

Amuse-bouche

Entrée

Poisson ou viande

Fromages

Dessert

Jeudi 26 novembre 2020

Menu à 15€

Saumon fumé et asperge, crème de câpre

Profiteroles de coquille St Jacques accompagnée d'une fondue de poireaux

Magret de canard, sauce aux 3 poivres, écrasée de brocolis, risotto aux chanterelles et trompettes de la mort

Assortiment de fromages

Figue, glace au pain d'épices avec une tuile d'amande et une crème brulée aux spéculos

Mercredi 14 octobre 2020

Menu à 15€

Menu surprise réalisé par les élèves

Amuse-bouche

Entrée

Poisson ou viande

Fromages

Dessert

Jeudi 15 octobre 2020

Menu à 15€

Tartelettes de potiron et mascarpone

Œuf crème au panais et chips de panais

Queue de lotte au safran, tagliatelles fraîches et butternut

Assortiments de fromages

Croustillant poire chocolat

Mercredi 04 novembre 2020

Menu à 15€

Menu surprise réalisé par les élèves

Amuse-bouche

Entrée

Poisson ou viande

Fromages

Dessert

Vendredi 16 octobre 2020

Menu à 15€

Barquette d'endives crème Roquefort et aux pommes

Carpaccio de figues, mozzarella, magret de canard

Chevreuil sauce Grand Veneur, pommes dauphine, carottes glacées entières

Assortiment de fromages

Buffet de desserts



Vendredi 27 novembre 2020

Menu à 15€

Sushis accompagnés de sa sauce soja

Tartare de saumon au piment d'Espelette, baie rouge

Porc au curry avec sa jardinière de légumes et de lards

Assortiment de fromages

Buffet desserts

Mardi 1^{er} décembre 2020

Menu à 15€

Pâté en croûte

Contre filet rôti Jardinière de légumes

Assiette de fromages

Biscuit roulé à la confiture

Jeudi 05 novembre 2020

Menu à 15€

Mini pizza Roquefort

Salade de chèvre chaud

Darne de saumon grillé, Tagliatelle fraîche & légume

Assortiment de fromages

Tarte aux pommes

Vendredi 06 novembre 2020

Menu à 15€

Brochette d'olive, poivron, jambon
cru, tomate sèche & mozzarella

Velouté citrouille, croûtons de pain

Pigeon, Risotto aux légumes

Assortiment de fromages

Buffet de desserts



Jeu

Menu à 15€

Mini brochette, quenelle et jambon de
Bayonne

Gratin dauphinois aux cèpes et
volaille
.....

Veau en médaillon sauce aux morilles
et frite de céleri

Assortiment de fromages

Croquant d'automne à la poire
flambée, spéculos et chocolat

Mardi 10 novembre 2020

Menu à 15€

**Les élèves de 1 CAP H vous
proposent de voyager en Inde**

Mise en bouche pour commencer
et faire attendre

La volaille cuite en tandori,
Curry de légumes

Naan de fromage

Gâteau de semoule et Cardamome

Mardi 17 novembre 2020

Menu à 15€

**Les élèves de 1 CAP H fêtent le
beaujolais**

Cochonnailles

LE COCHON

Joues de porc mijotées, purée de
pommes de terre et compotée
d'oignons d'hiver, jus perlé et
réduction de beaujolais nouveau

Le saint Marcelin

Brioche plate aux pralines, îles
flottantes au caramel « des vieux
garçons »

Vendredi 20 novembre 2020

Menu à 15€

Mini quiche sucrée salée au potiron et
lardons

Tartine grillée au chèvre chaud avec
jambon italien et salade verte

Filet rôti de veau avec fondue de
poireau et purée de patate douce

Assortiment de fromages

Buffet de desserts

Mercredi 18 novembre 2020

Menu à 15€

Menu surprise réalisé par les élèves

Amuse-bouche

Entrée

Poisson ou viande

Fromages

Dessert

Jeu

Menu à 15€

Nage de carotte, navet et aux
pommes de terre avec leurs chips
de pommes de terre

Samossa au topinambour, céleri
et avec petite salade verte

Gratin d'endive veau jambon avec
jambon braisé

Assortiment de fromages

Ananas flambé et tuile au beurre

