



**LYCEES
AMBROISE CROIZAT
MOUTIERS TARENDAISE**

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



Du 11 janvier au 31 mai 2018

CONDITIONS GÉNÉRALES

Nos menus sont applicables du :
11 janvier 2018
Au
31 mai 2018

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.

Nos tarifs :

Menus du lundi, mardi, mercredi et vendredi à 14 € boissons non comprises.
Menus du jeudi à 10€ boissons non comprises

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 ».

Lundi 7 mai 2018

Crème d'escargots à l'anis

Melon et jambon cru

Sauté de veau aux olives
Pommes boulangères

Framboisier

Mercredi 9 mai 2018

Menu au choix

Menu élaboré par les élèves de
première Bac Pro

Jeudi 11 janvier 2018

Bistronomie

Entrée / plat ou plat / dessert

Œuf poché, toast grillé

Sole meunière
Fondue de poireau

Ile flottante au caramel, sauce
anglaise

Vendredi 12 janvier 2018

Ragoût d'escargots aux
champignons grille de sésame

Filet de féra Pommes
duchesse à la Mondeuse

Mignon de caillons aux
myrtilles
Crêpes savoyardes

Plateau de fromages ou
fromage blanc

Croquant Ambroise

Mercredi 16 mai 2018

Menu au choix

Menu élaboré par les élèves de
première Bac Pro

Jeudi 17 mai 2018

Bistronomie

Entrée / plat ou plat / dessert

Menu élaboré par les élèves de
première Bac Pro

Lundi 15 janvier 2018

Potage Conti

Salade Lyonnaise

Entrecôte grillée, sauce
forestière
Pommes allumettes

Salade de fruits exotiques
Tuiles

Mardi 16 janvier 2018

Choux à la mousse de saumon

Tarte au Beaufort

Curry d'agneau
Riz Madras

Nougat glacé, coulis de fruits
rouges

Mercredi 23 mai 2018

Menu au choix

Menu élaboré par les élèves de
première Bac Pro

Jeudi 24 mai 2018

Bistronomie

Entrée / plat ou plat / dessert

Menu élaboré par les élèves de
première Bac Pro

Mercredi 17 janvier 2018

Élèves en examen

Menu à 14 euros

Table de 4 et table de 2

Menu non communiqué mais
conforme à la qualité que nous
essayons de vous apporter à chaque
repas.

Mercredi 30 mai 2018

Menu au choix

Menu élaboré par les élèves de
première Bac Pro

Jeudi 31 mai 2018

Bistronomie

Entrée / plat ou plat / dessert

Menu élaboré par les élèves de
première Bac Pro

Jeudi 18 janvier 2018

Élèves en examen

Menu à 14 euros

Table de 4 et table de 2

Menu non communiqué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter à chaque repas.

Vendredi 19 janvier 2018

Champignons de Paris à l'œuf de caille et grille de sésame

Darne de saumon grillée, sauce Paloise

Curry d'agneau, riz madras

Plateau de fromages ou fromage blanc à la crème

Fraises Melba, chantilly



Vendredi 27 avril 2018

Chèvre chaud mesclun au vinaigre de framboises

Jalousie aux crevettes, sauce curry

Poulet de Bresse rôti
Pommes Allumettes avec son cresson

Plateau de fromages

Crêpe soufflée à l'orange petit four

Lundi 30 avril 2018

Noix de St jacques, crème à l'anis

Feuilleté aux asperges

Magret de canard au poivre vert
Pommes duchesse

Fraisier

Vendredi 4 mai 2018

Mise en Bouche
Brochette d'escargots au bacon et pêches

Asperges blanches sauce verte

Steak au poivre
Pommes Darphin, salade verte

Plateau de fromages ou fromage blanc à la crème

Parfait glacé à la Chartreuse au coulis de framboises ou fraisier



Vendredi 16 mars 2018

Omelette roulée
Steak au poivre, purée de légumes
Ananas frais



Vendredi 23 mars 2018

Quiche lorraine
Moules bonne femme, pommes
allumette
Tarte Tatin

Vendredi 30 mars 2018

Quiche océane
Brochettes de bœuf grillé, pommes
fondantes
Bananes flambées

Vendredi 06 avril 2018

Spaghettis Napolitaine
Carré de porc, pommes sautées à cru
Poire belle Hélène

Lundi 22 janvier 2018

Velouté de courgettes et curry
Œufs pochés Florentine
Escalope de veau viennoise
Tian de légumes, risotto
Tarte fine aux pommes, glace
vanille

Mardi 23 janvier 2018

Goujonnettes de volaille
Ficelle façon Picarde
Steak grillé, sauce béarnaise
Pommes Pont Neuf, tomate
provençale
Café gourmand

Mercredi 24 janvier 2018

Élèves en examen

Menu à 14 euros

Table de 4 et table de 2

Menu non communiqué mais
conforme à la qualité que nous
essayons de vous apporter à chaque
repas.



Jeudi 25 janvier 2018

Élèves en examen

Menu à 14 euros

Table de 4 et table de 2

Menu non communiqué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter à chaque repas.

Vendredi 26 janvier 2018

Brochette d'escargots à la pêche et son bacon

Feuilleté d'asperges vertes aux perles roses

Magret de canard à l'orange
Pommes Parisienne, fagot de haricots verts

Assiette de Fromages ou fromage blanc à la crème

Tarte aux fraises

Lundi 05 février 2018

Rouleau de printemps sauce soja

Tarte fine tomates et chèvre

Bouchée à la reine
Riz Pilaf

Beignets aux pommes,
sauce abricot

Mardi 06 février 2018

Maki sauce gingembre

Œufs brouillés au bacon

Poulet sauce Thaï
Riz aux légumes

Cœur coulant au chocolat, crème anglaise

Vendredi 02 mars 2018

Tartare aux deux saumons

Blanquette de veau à l'ancienne
Pâtes au choix

Plateau de fromages

Vendredi 09 mars 2018

Pizza au choix

Poulet grillé en crapaudine
Flan arlequin

Profiteroles

Lundi 29 janvier 2018

Tartare de saumon et blinis

Saucisson en brioche, sauce porto

Filet mignon de porc sauce forestière
Ratatouille, pommes duchesse

Bavarois à la clémentine

Mardi 30 janvier 2018

Tomates mozzarella basilic

Assiette de charcuteries

Carré d'agneau aux herbes
Gratin de choux fleurs

Galette des rois

