RESTAURANT D'APPLICATION

LOUIS GARNIER

6 OCTOBRE 2020 AU 03 FÉVRIER 2021

menu

LYCÉE NELSON MANDELA
RESTAURATION D'APPLICATION
29, RUE DES CANTONS
25404 AUDINCOURT
03 81 36 22 00
WWW.LYCEE-NELSON-MANDELA.FR

CONDITIONS GÉNÉRALES

Nos menus sont applicables du :
Mardi 6 octobre 2020
au
Vendredi 05 février 2021

Vous serez accueillis
à 12 h 15

Pour des raisons du fonctionnement, nous nous efforçons de terminer le service à 14 h 30.
Nous vous sommes reconnaissants de respecter cet impératif horaire.

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

Nos tarifs :

Menus à partir de 18 € boissons non comprises, sauf contre-indication.

Réservation :

Obligatoirement par téléphone :
03 81 36 22 00
Lundi – Mardi – Jeudi – Vendredi :
08 h 00 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 16 h 00
Mercredi : 08 h 00 à 12 h 00

Au plus tard le jour même avant 10 h 30

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.

Chers clients,

Les élèves de la section hôtelière et l'équipe pédagogique ont le plaisir de vous communiquer la nouvelle programmation des expériences culinaires en ce premier semestre de l'année scolaire 2020-2021.
Le contexte sanitaire nous conduit à vous proposer exceptionnellement uniquement des déjeuners. L'étude pédagogique des menus prend en compte l'isolement de nos élèves au printemps dernier afin qu'ils puissent s'approprier les gestes techniques en toute sérénité. Des mets habituellement suggérés en soirée, le sont sur les déjeuners, ce qui explique une amplitude tarifaire élargie par rapport aux années précédentes. Par ailleurs, les spécialités comtoises, alsaciennes et lorraines sont fortement valorisées dans ce catalogue en vue de renforcer l'acquisition des connaissances des produits régionaux auprès des apprenants.
En raison de la circulation de la Covid-19, les protocoles sanitaires des Hôtels-Cafés-Restaurants, du fonctionnement d'un lycée, le port du masque s'appliquent dans le cadre du restaurant d'application. Les élèves masqués veilleront à exprimer tous leurs apprentissages avec professionnalisme auprès de 24 convives répartis sur 7 à 8 tables, maximum.
Nous vous sommes d'ores et déjà reconnaissants du soutien que vous témoignerez auprès des jeunes en ce contexte si singulier.
Dans l'attente de vous accueillir, tous les acteurs : lycéens, enseignants, éducateurs, agents techniques et administratifs, membres de la direction, vous adressent leurs respectueuses salutations.

Monsieur Le Proviseur

Gérald SÉMONT

SPECIALITÉS DE FRANCHE-COMTÉ

Mardi 6 octobre 2020

Midi **Menu n°1 à 24 €**

Boissons comprises
Un apéritif de Franche-Comté,
un verre de vin du Jura (10 cl) ou
de jus de fruits (20 cl), ½ carola,
café grand cru ou thé

Velouté de potiron au bleu de Gex
Truite pochée au savagnin,
sauce vin blanc
Trilogie de fromages comtois
Tarte fine aux poires
et au miel d'acacia

Jeudi 8 octobre 2020

Midi **Menu n°2 à 24 €**

« Balade en Franche-Comté »

Roulade de filet de truite au savagnin
Filet de canard sauté aux griottes
Poêlée de champignons d'automne
Gratin de pommes de terre au comté
Sélection de fromages
Parfait glacé au macvin du Jura

Mardi 13 octobre 2020

Midi **Menu n°3 à 28 €**

Boissons comprises
Un apéritif de Franche-Comté,
un verre de vin du Jura (10 cl)
ou de jus de fruits (20 cl), ½
carola,
café grand cru ou thé

Feuilleté d'escargots flambés au
Pontarlier anis et aux fines herbes
Fricassée de volaille Label Rouge
aux morilles
et aux champignons de Paris
Trilogie de fromages
Griottes flambées sur glace vanille

Jeudi 15 octobre 2020

Midi **Menu n°4 à 30 €**

Boissons comprises

« Traditions comtoises »

Croûte forestière
Arbois Béthanie (8 cl)
Truite pochée au savagnin
Risotto au comté
Dégustation de savagnin,
vin de voile (10 cl)
Sélection de fromages
Charlotte aux griottes
Dégustation de macvin du Jura (5 cl)
Café grand cru ou thé ou infusion

Lundi 2 novembre 2020

Midi **Menu n°5 à 22 €**

Feuilleté aux champignons
et aux morilles
Filet mignon de veau à la moutarde
à l'ancienne, pommes château,
légumes glacés
Griottes flambées sur glace vanille,
tuiles aux amandes

Lundi 9 novembre 2020

Midi **Menu n°6 à 22 €**

Feuilleté de limande
sauce hollandaise
Suprême de pintade farci
aux champignons
Crêpes à l'angevine

Lundi 16 novembre 2020

Midi **Menu n°7 à 22 €**

Tarte fine aux légumes,
coulis de tomate à l'huile
d'olive vierge
Suprême de pintade à la bière,
endives braisées et gratin de
pommes de terre
Trilogie de fromages
Tarte aux pommes à la cannelle

Lundi 23 novembre 2020

Midi **Menu n°8 à 30 €**

Boissons comprises

Cuisine d'Europe

Spécialité de Scandinavie
(mise en bouche)
Flétan Gravelax
Spécialité de Hongrie
Écrevisses au paprika
Spécialité d'Espagne
Cuisse de canard farcie aux olives
noires, poêlée à la mode de Séville
Riz parfumé au chorizo
Spécialité du Portugal du Sud
Jalousie aux amandes et aux figues

Lundi 30 novembre 2020

Midi **Menu n°9 à 24 €**

Cassolette d'escargots en persillade
Médaillon de lotte au safran, légumes d'hiver
Trilogie de fromages
Sabayon aux clémentines de Corse et à la Mandarine Impériale, biscuit croustillant

Mardi 1er décembre 2020

Midi **Menu n°10 à 24 €**

« Menu du mareyeur »

Soupe de poissons sauce rouille
Pavé de saumon à l'oseille
Trilogie de fromages
Poire pochée Marie-Brizard

Jeudi 3 décembre 2020

Midi **Menu n°11 à 23 €**

« Escapade en Lorraine »

Quiche lorraine et son mesclun
Filet de sandre au vin gris de Toul
Écrasé de pommes de terre
Légumes glacés
Sélection de fromages
Variation autour de la mirabelle

Vendredi 4 décembre 2020

Midi **Menu n°12 à 24 €**

"Promenade en Franche-Comté"

Boissons comprises
Vin blanc agrémenté d'une liqueur de la sélection
« 12 liqueurs, 12 régions, 12 artisans »,
un verre de vin (10 cl)
ou de jus de fruits (20cl) et un café grand cru ou thé

Crème de courges et sa tuile aux morilles,
Jambonnette de volaille fermière au savagnin, vin de voile
Potée d'ici au morbier,
Toutché et compotée de fruits d'automne

Lundi 7 décembre 2020

Midi **Menu n°13 à 36 €**

Boissons comprises
Vins découverte

A Boxing day menu

Service réalisé en langue française
et en langue anglaise

Mise en bouche : velouté aux cèpes
Médaillon de foie gras et son chutney
Pavé de sandre rôti beurre nantais
à la chlorophylle d'épinard
Ananas Victoria caramélisé
au rhum agricole
sorbet à la mangue
financier au citron

Mardi 8 décembre 2020

Midi **Menu n°14 à 20 €**

« Détour de Lorraine »

Tarte au munster
Filet de sandre au vin gris de Toul
Sur lit de choucroute,
pommes safranées
Choux pâtissiers au kirsch

Jeudi 10 décembre 2020

Midi **Menu n°15 à 32 €**

Boissons comprises

« Flaveurs alsaciennes »

Cocktail et mise en bouche
Salade vigneronne
Dégustation Alsace pinot blanc (6 cl)
Coq au riesling et ses spaëtzles
Dégustation Alsace riesling (10 cl)
Déclinaison de munster
Dégustation Alsace
gewurztraminer (6 cl)
Variation autour de la quetsche
Dégustation Alsace gewurztraminer
« Vendanges tardives » (4 cl)
Café grand cru ou thé ou infusion

Vendredi 11 décembre 2020

Midi **Menu n°16 à 22 €**

"Cap à l'Ouest"

Boissons comprises
Vin blanc agrémenté d'une liqueur de la sélection « 12 liqueurs, 12 régions, 12 artisans », un verre de vin (10 cl) ou de jus de fruits (20cl) et un café grand cru ou thé

Velouté Dubarry
et sa tuile au parmesan,
Poulet fermier Vallée d'Auge
Gratiné d'artichaut
aux oignons de Roscoff,
Kouign Amann
sauce caramel beurre salé

Lundi 14 décembre 2020

Midi **Menu n°17 à 36 €**

Boissons comprises

Mets festifs - Vins découverte

Mise en bouche
Crème brûlée au foie gras
Velouté de potimarron,
Saint-Jacques snackées
Sole en deux cuissons :
Dieppoise et meunière
Entremets chocolat praliné

Mardi 15 décembre 2020

Midi **Menu n°18 à 36 €**

Boissons comprises

« Saveurs festives »

Mise en bouche : mini-quiche à l'anguille fumée
Dégustation
crémant d'Alsace (8 cl)
Foie gras poêlé sur pain d'épices
Dégustation
Alsace gewurztraminer (6cl)
Filet de bar cuit au maigre, flambé,
beurre au pinot gris
Dégustation Alsace pinot gris (8 cl)
Charlotte aux mirabelles
Dégustation
Alsace vendanges tardives (4 cl)
Café grand cru, thé ou infusion

Jeudi 17 décembre 2020

Midi **Menu n°19 à 32 €**

Boissons comprises

« Traditions d'Alsace »

Cocktail et mise en bouche
Tarte au munster et son mesclun
Dégustation Alsace
gewurztraminer (6 cl)
Choucroute garnie
de ses cochonnailles
Dégustation Alsace riesling (10 cl)
Sélection de fromages
Parfait glacé et
ses quetsches flambées
Dégustation Alsace gewurztraminer
« Vendanges tardives » (4 cl)
Café grand cru ou thé ou infusion

Vendredi 18 décembre 2020

Midi **Menu n°20 à 32 €**

"Saveurs festives"

Boissons comprises
Crémant du Jura agrémenté d'une liqueur de la sélection « 12 liqueurs, 12 régions, 12 artisans », un verre de vin (10 cl)
ou de jus de fruits (20cl) et un café grand cru ou thé

Feuilleté de St-Jacques, crème Yuzu
Étuvé de fenouil, poêlée d'épinards,
Filet de canard au cassis
Rates rôties aux herbes
Embeurrée de jeunes carottes,
Fantaisie au chocolat
et crème pralinée

Jeudi 14 janvier 2021
BAC PRO CSR

Midi **Menu n°22 à 21 €**

Évaluation Restaurant

Apéritif et café compris
Vin à la carte non compris

Table de 2 à 4 couverts

Possibilité pour 5 à 6 couverts

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

Mardi 12 janvier 2021
BAC PRO CSR

Midi **Menu n°21 à 21 €**

Évaluation Restaurant

Apéritif et café compris
Vin à la carte non compris

Table de 2 à 4 couverts

Possibilité pour 5 à 6 couverts

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

Mardi 19 janvier 2021
BAC PRO CSR

Midi **Menu n°23 à 21 €**

Évaluation Restaurant

Apéritif et café compris
Vin à la carte non compris

Table de 2 à 4 couverts

Possibilité pour 5 à 6 couverts

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

Mercredi 20 janvier 2021

Midi **Menu n°24 à 18 €**

Boissons comprises

Un apéritif parmi la sélection, un verre de vin (10 cl) ou de jus de fruits (20 cl), ½ bouteille de Carola plate ou gazeuse et un café grand cru ou thé

Salade paysanne
Burger comtois « fait maison avec des produits traditionnels »
Frites de patate douce
Tarte aux agrumes

Jeudi 21 janvier 2021
BAC PRO CSR

Midi **Menu n°25 à 21 €**

Évaluation Restaurant

Apéritif et café compris
Vin à la carte non compris

Table de 2 à 4 couverts

Possibilité pour 5 à 6 couverts

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

Mercredi 27 janvier 2021

Midi **Menu n°26 à 18 €**

Boissons comprises

Un apéritif parmi la sélection, un verre de vin (10 cl) ou de jus de fruits (20 cl), ½ bouteille de Carola plate ou gazeuse et un café grand cru ou thé

Salade du marché
Burger comtois « fait maison avec des produits traditionnels »
Frites de patate douce
Tarte poire chocolat

Mercredi 3 février 2021

Midi **Menu n°27 à 22 €**

Boissons comprises

Un apéritif parmi la sélection, un verre de vin (10 cl) ou de jus de fruits (20 cl), ½ bouteille de Carola plate ou gazeuse et un café grand cru ou thé

Crème Dubarry
Filet mignon de porc sauce comté
Flan aux légumes
Café gourmand

À l'attention de tous les gourmets !

Si lors de votre appel pour réserver, un service est complet, nous vous convions à vous inscrire sur la liste d'attente, ainsi nous pourrons vous contacter en cas d'une annulation.

Nous nous efforçons de satisfaire le plus grand nombre d'entre vous. Votre fidélité nous est précieuse et les élèves et les équipes pédagogiques vous en remercient vivement !

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 ».