



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

**NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS
EN FONCTION DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX**

CHARTRE DE LA CLIENTELE

Madame, Monsieur, Cher client,

Vous accédez au **Restaurant d'Application du Lycée Hôtelier Maurice MARLAND**. Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à la formation des jeunes et de la confiance que vous nous accordez. **Soyez les bienvenus.**

Les élèves, encadrés de leurs professeurs, participent à un service de restaurant et de cuisine. Chacun essaie de produire le meilleur service en fonction de ses compétences, de ses possibilités. Il se peut que le résultat ne soit pas à la hauteur de vos attentes et nous vous remercions à l'avance de votre tolérance : un plat peut ne pas vous convenir, un(e) serveur(se) peut ne pas maîtriser une technique, cela étant dû au fait que nos élèves sont en formation.

Le Restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement public local d'enseignement de l'Education Nationale ; il ne peut en aucun cas être assimilé à un établissement commercial. Notre restaurant est une salle de Travaux Pratiques, nous vous remercions de respecter scrupuleusement les horaires d'ouverture et de fermeture du restaurant :

- **Midi : Ouverture à 12h15 et fermeture à 14h30** : les élèves ont des obligations d'emploi du temps. Ils doivent se présenter à l'heure aux cours qui suivent la séance de pratique professionnelle au restaurant pédagogique ;
- **Soir : Ouverture à 19h15 et fermeture à 21h30** : les emplois du temps des élèves se terminent à 22h00.

Nous pratiquons les **tarifications** suivantes :

- Menus entre 10.00 € et 30 € sans les boissons ;
- Menus "pensionnaires" à 12,50 € ou 16 € ou 18 € (1 verre de vin et 1 café compris).
- Formules entrée/plat ou plat/dessert à 8€

Pour nos clients hebdomadaires « pensionnaires » nous vous rappelons nos critères et principes de fonctionnement :

- Etre présent au moins une fois par semaine à jour fixe durant l'année scolaire ;
- Signaler si possible toute absence avant 10 h le matin au plus tard ;
- Inviter des personnes supplémentaires à se joindre à votre table doit s'envisager dans la mesure de nos possibilités ;
- Choisir un autre menu est possible ; le tarif de cette prestation vous sera alors appliqué ;
- Les menus spécifiques de Noël ou repas à thème ne pourront être proposés au tarif "pensionnaires".

Il se peut que, pour des raisons internes de fonctionnement, pour cause d'impératifs pédagogiques ou d'imprévus, nous soyons :

- Dans l'impossibilité de vous accueillir ; auquel cas nous nous engageons à vous prévenir ;
- Dans l'obligation de vous demander de reporter ou d'annuler votre repas ;
- Dans l'obligation de vous proposer un autre menu, auquel cas, le tarif pensionnaire sera appliqué.

Pour le parking de vos véhicules, quelques places sont disponibles à proximité de l'entrée du restaurant; d'autres sur le parking de la Cité des sports, accessible par le haut de la rue des Lycées.

Nous vous rappelons que nos amis les animaux ne sont pas acceptés dans l'établissement.

La courtoisie, le respect et la politesse sont des valeurs que nous inculquons à nos élèves. Ces derniers, ainsi que leurs professeurs, méritent en retour votre compréhension et votre indulgence.



**MARDI
28
septembre
2021**

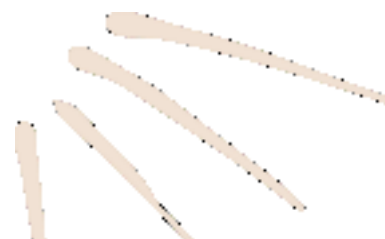
Menu à 22 euros (hors boissons)

Entrée	Sole farcie sauce vin blanc OU Sole meunière au citron vert -----
Plat	Magret de canard façon Rossini, Timbale de pomme de terre au paprika -----
Dessert	Entremet poire/ chocolat

**MARDI
5, 12 et 19
octobre
2021**

Menu à 25 euros (hors boissons)

Mise en bouche	Bisque de langoustines -----
Entrée	Vitello tonato du piémont OU Encornets frits, mayonnaise à l'encre de seiche -----
Plat	Curry de lotte, riz basmati OU Filet de porc braisé aux épices caramélisées -----
Dessert	Cappuccino café/amandes OU Entremets chocolat/citron vert





MARDI
9, 16 et 23
novembre
2021

Menu à 25 euros (hors boissons)

Mise en bouche	Tataki de bœuf yakitori -----
Entrée	Saumon fumé OU Gâteau d'andouille à la crème de cidre -----
Plat	Dos de cabillaud piqué au chorizo Olives noires et compotée de tomates épicée, tagliatelles fraîches OU Carré d'agneau aux pois chiches, yaourt à la menthe, mousseline de céleri à la cardamome -----
Dessert	Cappuccino café/amandes OU Entremet chocolat/citron vert

MARDI
30
novembre
et 7, 14
décembre
2021

Menu à 25 euros (hors boissons)

Mise en bouche	Ragoût de champignons -----
Entrée	Wok de légumes et son œuf mollet en croûte OU Matelote de sandre au riesling -----
Plat	Pintade aux raisins, poêlée de chou de Bruxelles au bacon OU Pavé de chevreuil grand Veneur, Crumble de cardons -----
Dessert	Entremets poire/chocolat noir OU Crêpes flambées au grand Marnier



MARDI
25
Janvier
et 1, 22
février
2022

Menu à 25 euros (hors boissons)

Mise en bouche	Tatin de boudin noir -----
Entrée	Saumon croquant au curry rouge OU Risotto aux fruits de mer et marsala -----
Plat	Magret de canard aux pêches, Tatin de tomates OU Mijoté de bœuf aigre doux, riz au tofu -----
Dessert	Entremets poire/chocolat noir OU Entremets miel/fleur d'oranger

MARDI
1^{er}, 8 et 15
mars
2022

Menu à 22 euros (hors boissons)

Mise en bouche	Kefta d'agneau -----
Entrée	Gambas à la crème de coco sur lit lentilles OU Mini lasagne de fruits de mer au citron -----
Plat	Salimboca de poulet à la sauge, légumes façon ratatouille OU Coquelet au cumin, confit de chou rouge -----
Dessert	Gâteau mascarpone/agrumes OU abricot/passion

