



RESTAURANT D'APPLICATION DU LYCÉE EMMANUEL CHABRIER

MENU BAC PRO 2023/2024

Mardi et vendredi midi à partir de 12h15 fermeture à 14h30

Mardi Menus à 18€ - « avec un verre de vin, café compris »

Menu de Noël à 26€

Vendredi Menus à 20€ - « avec un verre de vin, café compris »

Menu de Noël à 28€

Les Jeudis soir à partir de 19h15 fermeture à 21h30

Jeudi Menus à 26€ - Accord mets / vins 33€

Menu de Noël à 35€ - Accord mets /vins 42€

AB: amuse-bouche

Merci de nous signaler les intolérances et les allergies alimentaires au moment de la réservation

Merci pour votre collaboration

Réservation obligatoire quelques jours avant la date souhaitée

Tel: 04.71.59.02.87

**Pour des raisons ou des besoins pédagogiques les réservations peuvent être annulées
Merci de votre compréhension**



*Les élèves et les professeurs de la section hôtelière vous souhaitent de passer
un agréable moment en leur
compagnie*



<p align="center">Jeudi 14 Mars 2024</p>	<p align="center">Vendredi 15 Mars 2024</p>	<p align="center">Jeudi 21 Mars 2024</p>
<p align="center"><u>Menu créativité</u></p> <p align="center"><u>AUTOUR DU DESSERT</u></p> 	<p align="center"><u>Menu Aquitaine</u> <u>Au Pays D'Aliénor D'Aquitaine</u> AB : Terrine de foie gras de canard « Maison » et sa gelée au Floc de Gascogne , toast à l'huile de truffe, Ossau Iraty et jambon de Bayonne ***** Chipirons au piment d'Espelette Entrecôte sauce bordelaise pour 2 pers, poêlée de cèpes, pommes sautées à la truffe ***** Café gourmand : canelés de Bordeaux, gâteau basque et macarons de Saint-Emilion</p>	<p align="center"><u>Menu créativité</u></p> <p align="center"><u>Autour de la volaille</u></p> 
<p align="center">Vendredi 22 Mars 2024</p>	<p align="center">Vendredi 29 Mars 2024</p>	<p align="center">Mardi 02 Avril 2024</p>
<p align="center"><u>Menu Occitanie</u> AB : Anchois de collioure et tomate confite ***** Tielles sétoise ***** Cassoulet toulousain ***** Assiette de fromages régionaux : Roquefort, Rocamadour et Tomme des Pyrénées (Bleu des Causses et Pélardon) ***** Crème brûlée à la Catalane</p>	<p align="center"><u>Provence « Santons » et dégustons</u> Bouillabaisse, sauce rouille ***** Parmentier de gardiane, ratatouille aux légumes de saison ***** Assiette de fromages régionaux ***** Café gourmand provençal : Mini tarte citron de Menton, mimi tropézienne, sorbet orange</p>	<p align="center"><u>Menu de PÂQUES</u> Avocat au crabe, sauce cocktail ***** Côtelettes d'agneau et ses légumes primeurs ***** plateau de fromages ***** Autour du chocolat</p>
<p align="center">Vendredi 05 Avril 2024</p>	<p align="center">Mardi 09 Avril 2024</p>	<p align="center">Jeudi 11 Avril 2024</p>
<p align="center"><u>Menu Examen</u></p> <p align="center">CCF</p>	<p align="center"><u>Cuisine d'Antan</u> Asperges sauce mousseline ***** Fricassée de volaille à l'ancienne, tagliatelles fraîches ***** Assiette de fromages ***** Bavarois rubané</p>	<p align="center"><u>Menu</u></p> <p align="center"><u>CHEF D'ŒUVRE</u></p> 

Vendredi 12 Avril 2024	Mardi 30 Avril 2024	Vendredi 03 Mai 2024
<p align="center"><u>Menu Examen</u></p> <p align="center">CCF</p>	<p align="center"><u>Cuisine d'Antan</u></p> <p align="center">Asperges au beurre ciboulette *****</p> <p align="center">Fricassée de pintade au curry nouilles fraîches *****</p> <p align="center">Assiette de fromages *****</p> <p align="center">Bavarois arabica</p>	<p align="center"><u>Les perles du Pacifique</u> <u>Menu Polynesie</u></p> <p align="center">AB : Brochette Painapo te ôura Pape (crevette, ananas) *****</p> <p align="center">La Ôta : salade de thon cru à la tahitienne *****</p> <p align="center">Mahi Mahi : Daurade grillée, riz, sauce vanille, lait de coco, pain Farao Ha'ari *****</p> <p align="center">Farandole tahitienne : salade de fruits maitai, po'e banane et crème de coco</p>
Mardi 07 Mai 2024	Mardi 14 Mai 2024	Mardi 21 Mai 2024
<p align="center"><u>Menu Coquillages et Crustacés</u></p> <p align="center">Tartare de truite du Lignon et sa crème ciboulette *****</p> <p align="center">Sole meunière, riz créole et champignons tournés *****</p> <p align="center">Plateau de fromages *****</p> <p align="center">Crumble aux fraises et sa glace vanille</p>	<p align="center"><u>Menu « YSSEO ! »</u></p> <p align="center">Tartare de saumon et sa crème à l'aneth *****</p> <p align="center">Truite meunière, riz pilaf et carottes tournées *****</p> <p align="center">Plateau de fromages *****</p> <p align="center">Crumble à la rhubarbe et sa glace à la fraise</p>	<p align="center"><u>Menu Brasserie</u></p> <p align="center">Cake à la tomate, coleslaw *****</p> <p align="center">Hamburgers régional : steak haché de fin Gras du Mézenc et à la fourme d'Yssingaux frites fraîches *****</p> <p align="center">Coupe de glace « Dame blanche »</p>
<p align="center"><u>Menus examen</u></p> <p align="center">Le 02 mai</p> <p align="center">Le 16 mai</p> <p align="center">Le 23 mai</p> <p align="center">Le 06 juin</p> <p align="center">les jeudis soirs</p> <p align="center">Menus non communiqués à l'avance</p>		<p align="center">Mardi 28 Mai 2024</p> <p align="center"><u>Menu Brasserie</u></p> <p align="center">Cake provençal, céleri rémoulade *****</p> <p align="center">Hamburgers régional : filet pané fermier, Cantal et sa crème ciboulette, pommes gaufrettes *****</p> <p align="center">Coupe de glace « Pêche Melba »</p>