

# Menus Restaurant d'Application Septembre et Octobre 2023

## **Mercredi 13 Septembre**

### Menu Languedoc Roussillon

L'apéritif et ses amuses bouches  
Tarte fine aubergine et anchois  
Carré d'agneau et son jus  
ail confite et ratatouille  
Fromages  
La figue déclinée

## **Lundi 25 Septembre**

### Soirée Menu Brasserie

L'apéritif et ses amuses bouches  
Tartare de bœuf  
Magret de canard à l'orange et ses garnitures  
Chariot de desserts

## **Mercredi 4 Octobre**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Ravioles poireaux maroilles  
Sole à la bière, endives braisées  
et duo de pomme de terre  
Fromages  
Café gourmand autour de la rhubarbe

## **Mercredi 18 Octobre**

### Menu Grand Repas

À définir

## **Vendredi 15 Septembre**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Salade d'œuf poché  
Médailon de porc, réduction de porto  
et gratin de pomme de terre  
Fromages  
Moelleux aux pommes

## **Mercredi 27 Septembre**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Salade de pomme de terre et betterave  
Escalope de veau viennoise  
Crème de carotte et choux fleur gratiné  
Fromages  
Tarte Bourdaloue

## **Vendredi 6 Octobre**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Œuf à la florentine  
Pavé de saumon à la crème d'oseille  
Purée de pomme de terre et spaghetti de  
courgette  
Fromages  
La poire et le chocolat

## Nouveaux tarifs 2023/2024

❖ Repas CAP Restaurant	16.00 €
❖ Repas BP Restaurant et BTS MHR	20.00 €
❖ Repas Brasserie CAP (2 plats)	13.00 €
❖ Repas Brasserie CAP (3 plats)	16.00 €

*Nous rappelons à notre aimable clientèle que les apprentis doivent rejoindre d'autres cours à l'issue de leur service.*

*Nous vous prions de bien vouloir quitter le restaurant à 14h15 au plus tard.*

***Le stationnement doit obligatoirement se faire sur la place Jacques Brel. Aucun véhicule n'est autorisé à rentrer dans l'enceinte du lycée Pontarcher.***

*Merci de votre compréhension.*

*Nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes. (œufs, arachides, etc.)*

**(Règlement possible en espèces, en carte bancaire ou par chèque)**

Locaux situés au Pôle Hôtelier  
4 place Jacques Brel – 70000 VESOUL

*Accueil des clients pour le service de 12h00 à 12h15*

**Merci de réserver votre table par :**

- téléphone au **03.84.76.81.83**  
(Uniquement le mercredi ou vendredi de 8h à 17h)
- Ou par mail à **[avillaume@artisanat-bfc.fr](mailto:avillaume@artisanat-bfc.fr)**