

Menus Restaurant d'Application Novembre et Décembre 2023

Lundi 6 Novembre

SOIRÉE BTS

Menu Monochrome

L'apéritif et ses amuses bouches
Palet de potimarron et gambas rôties, Bisque réduite
Suprême de poulet au lait de coco et curry, semoule
et légumes façon tajine
Assiette gourmande orangée

Mercredi 8 Novembre

CAP B

L'apéritif et ses amuses bouches
Potage de potiron, lentille et chips de lard.
Bœuf en daube et Haute patate
Fromages
Crème brûlée à la griottines

Vendredi 17 Novembre

CAP C

L'apéritif et ses amuses bouches
Quiche Lorraine
Daube bourguignonne
Écrasé de pomme de terre
Fromages
Crêpe et ananas flambés

Mercredi 22 Novembre

CAP D

L'apéritif et ses amuses bouches
Quiche à l'oignon et mesclun de salade
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf et légumes glacés
Fromages
Profiteroles

Mercredi 29 Novembre

BP

Menu Normand

L'apéritif et ses amuses bouches
Gratin de fruit de mer
Tripes à la mode de Caen
Pomme de terre et légumes
Fromages
Douillon flambé et son sorbet

Lundi 4 Décembre

SOIRÉE BTS

EXAMEN BLANC

Menu non divulgué
Table 2 ou 4 personnes

Suite des menus page suivante

Vendredi 15 Décembre CAP C

L'apéritif et ses amuses bouches
Crème de lentille au lard
Supreme de volaille crème d'ail
Gratin dauphinois, champignons persillés
Fromages
Feuilleté banane 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**