

Menus Restaurant d'Application Septembre et Octobre 2024

Mercredi 18 Septembre **CAP A**

L'apéritif et ses amuses bouches
Macédoine de légumes et œuf poché
Entrecôte double, beurre maître d'hôtel
Pomme de terre duchesse et ratatouille
Assiette de fromages
Bourdaloue à l'abricot et glace

Mardi 24 Septembre **CAP B**

L'apéritif et ses amuses bouches
Salade lyonnaise et œuf poché
Coquelet roti et son jus
Et ses légumes
Assiette de fromages
Tarte aux pommes à l'alsacienne et glace

Mercredi 16 Octobre **CAP A**

L'apéritif et ses amuses bouches
Lentilles en salade et chiffonnade de jambon cru
Choux farcis
Assiette de fromages
Tarte myrtilles et crème glacée verveine

Jeudi 19 Septembre **BTS 2 Soirée** **Brasserie**

L'apéritif et ses amuses bouches
Tartare de bœuf et son mesclun
Magret de canard à l'orange
Et ses légumes
Bourdaloue à l'abricot et glace

Jeudi 10 Octobre **BTS 2 Soirée** **Bistronomique**

L'apéritif et ses amuses bouches
Tartare de saumon et condiments
Cuisse de canard confite, sauce forestière
Et ses légumes
Tarte tatin aux pommes et crème glacée au coing

Jeudi 17 Octobre **BTS 2 Soirée** **Monochrome Rose**

L'apéritif et ses amuses bouches
Déclinaison de betterave
Pavé de chevreuil aux fruits rouges
Et ses légumes
Tartelette praline, sorbet figue et coulis



Tarifs 2024/2025

❖ 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 au plus tard à 14h15 pour les services du midi et à 21h15 pour les services du soir.

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

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
ou 19h00 à 19h15*

Merci de réserver votre table par :

- Par mail **UNIQUEMENT** à **avillaume@artisanat-bfc.fr**