

# Menus Restaurant d'Application Novembre et Décembre 2024

## **Jeudi 7 Novembre** **BP 1**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Ballotine de poissons, beurre blanc au Macvin  
Paleron de bœuf aux morilles  
Légumes braisés  
Assiette de fromages  
Déclinaison de griottes

## **Jeudi 14 Novembre** **BTS 2 Soirée**

### **Cuisine Fusion Thaï-Landais**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Salade de papaye et magret de canard fumé  
Poulet rôti à la citronnelle et au thym  
Purée de potimarron et wok de légumes  
Tarte à la mangue meringuée

## **Mardi 26 Novembre** **CAP B**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Soupe à l'oignon revisité  
Truite en papillote et légumes  
Assiette de fromages  
Moelleux au chocolat, coulis d'orange  
Et glace vanille

## **Jeudi 12 Décembre** **BTS 2 Soirée Menu de fêtes**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Pomme d'amour au foie gras  
Blanquette de la mer  
Buche déstructuré litchi chocolat

## **Mardi 12 Novembre** **CAP D**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Velouté Dubarry  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz pilaf  
Assiette de fromages  
Profiteroles

## **Mercredi 20 Novembre** **CAP A**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Pâté Lorrain et mesclun de salade  
Pavé de sandre à la bière  
Choucroute et pomme de terre  
Assiette de fromages  
Strudel aux pommes et sorbet mirabelle

## **Mercredi 4 Décembre** **CAP A** **Menu de fêtes**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Noix de St jacques et andouille de Guéméné  
Cotriade  
Assiette de fromages  
Autour de la pomme



Riz noir façon risotto et légumes



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**CMA FORMATION**

♥ VESOUL

## 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](mailto:avillaume@artisanat-bfc.fr)**