

# Menus Restaurant d'Application Avril/Mai/Juin/Juillet 2026

## **Jeudi 23 Avril** **BP 2**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Assiette autour du Picodon  
Supreme de poulet jaune aux écrevisses  
Cardon et pomme de terre  
Assiette de fromages  
Nougat glacé à la châtaigne

## **Mardi 5 Mai** **CAP C**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Avocat aux crevettes et pamplemousse  
Papillote de truite et julienne de légumes  
Assiette de fromages  
Bavarois framboise et sorbet

## **Mardi 19 Mai** **CAP C**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Salade fraîcheur  
Poulet rôti  
Pommes pont neuf et légumes glacés  
Assiette de fromages  
Tarte pâtissière aux fraises

## **Jeudi 30 Avril** **CAP B**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Assiette nordique  
Filet de truite, sauce béarnaise  
Pomme de terre et carotte  
Assiette de fromages  
Assiette autour de la cerise

## **Jeudi 7 Mai** **CAP C**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Avocat aux crevettes et pamplemousse  
Papillote de truite et julienne de légumes  
Assiette de fromages  
Bavarois framboise et sorbet

## **Mercredi 20 Mai** **BP 2**

**Menu non divulgué**  
**Examen**  
**Table de 2 ou 4 personnes**

## **Jeudi 21 Mai**

### **BP 2**

**Menu non divulgué**

**Examen**

**Table de 2 ou 4 personnes**

## **Mardi 2 Juin**

### **CAP C**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Melon et jambon cru  
Escalope de veau viennoise, sauce tomate  
Ratatouille et quinoa  
Assiette de fromages  
Paris Brest

## **Mardi 16 Juin**

### **CAP C**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Quiche Comtoise et son mesclun  
Filet de truite meunière  
Riz créole et julienne de légumes  
Assiette de fromages  
Assiette autour de la cerise

## **Jeudi 2 Juillet**

### **BP 2**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Salade lyonnaise  
Entrecôte double, sauce béarnaise  
Pomme cocotte  
Assiette de fromages  
Ile flottante

## **Vendredi 22 Mai**

### **CAP B**

**Menu non divulgué**

**Examen**

**Table de 2 ou 4 personnes**

## **Jeudi 4 Juin**

### **CAP C**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Melon et jambon cru  
Escalope de veau viennoise, sauce tomate  
Ratatouille et quinoa  
Assiette de fromages  
Paris Brest

## **Mardi 30 Juin**

### **CAP C**

L'apéritif et ses amuses bouches  
Salade lyonnaise  
Entrecôte double, sauce béarnaise  
Pomme cocotte  
Assiette de fromages  
Ile flottante

## Tarifs 2025/2026

❖ Repas CAP Restaurant	16.00 €
❖ Repas BP Restaurant	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.*

***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 et carte bancaire)**

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 :**

- Par mail **UNIQUEMENT** à **[restaurantcfavesoul@gmail.com](mailto:restaurantcfavesoul@gmail.com)**



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

**CMA FORMATION**

♥ VESOUL