Menus Restaurant d'Application
Novembre/Décembre 2026

Jeudi 5 Novembre
CAP

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

Jeudi 19 Novembre
CAP

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

Vendredi 27 Novembre
BP

L'apéritif et ses amuses bouches
Huitres et artichauds déclinés
Sole et beurre blanc au cidre
Haricots de Paimpol et poireaux
Assiette de fromages
Café gourmand breton

Tarifs 2026/2027

❖ **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**

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION
VESOUL