

Lycée Ambroise Croizat
Restaurant d'application
244, avenue de la libération
73600 MOUTIERS
Tel : 04.79. 24.17.42



LYCÉE
AMBROISE
CROIZAT



De janvier 2024 à
juin 2024

CONDITIONS GÉNÉRALES

Nos menus sont applicables de :
Janvier 2024
À juin 2024

Vous serez accueillis le midi jusqu'à 12h15 maximum.

Pour des raisons réglementaires, nous nous efforçons de **terminer le service à 13h45**.
Nous vous sommes reconnaissants de respecter ces impératifs horaires.

Pour les tables supérieures à 5 couverts, le service peut être effectué par 2 élèves.
Nous vous remercions de votre compréhension.
Pour des raisons pédagogiques, certains ingrédients sont susceptibles de changer. Cependant, nous vous informons qu'un seul menu est prévu donc aucun changement ne pourra être effectué.

Les encaissements se feront par chèque ou en espèce uniquement.

Réservation :

Obligatoirement par téléphone uniquement :
04.79.24.17.42

Lundi - Mardi - Mercredi - Jeudi - Vendredi :
08 h 00 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 16 h 00

Au plus tard le jour même avant 10 h 00

Il est interdit de fumer dans l'enceinte de l'établissement.
Les animaux ne sont pas acceptés.

Conditions de fonctionnement des restaurants d'application des établissements de formation hôtelière relevant de l'Éducation Nationale.

NOTE DE SERVICE MINISTÉRIELLE DU 07/11/95

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

BLOG section hôtelière : www.leschefs73600.com

Pour votre information

Depuis le 13 décembre 2014, la présence d'éventuels allergènes dans les plats doit vous être indiquée.

Ainsi, nous vous signalons que certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes parmi la liste ci-dessous :

- ***céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...),***
- ***crustacés et produits à base de crustacés,***
- ***œufs et produits à base d'œuf,***
- ***poissons et produits à base de poisson,***
- ***arachides et produits à base d'arachides,***
- ***soja et produits à base de soja,***
- ***lait et produits à base de lait (y compris le lactose),***
- ***fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches...),***
- ***céleri et produits à base de céleri,***
- ***moutarde et produits à base de moutarde,***
- ***graines de sésame et produits à base de graines de sésame,***
- ***anhydride sulfureux et sulfites (vin, ...)***
- ***lupin et produits à base de lupin,***
- ***mollusques et produits à base de mollusques.***

L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.

L'enseignement dispensé en section hôtelière vise essentiellement la réalisation de mets « faits maison ».

Nos tarifs s'entendent « prix nets ».

**Pour les dates et
ouverture du
restaurant
d'application du mois
de mai, merci
d'appeler directement
au
04 79 24 17 42**

**Le mois de mai étant
une période d'examen
pour les élèves, les
menus sont en cours
d'élaboration.**

Mardi 9 janvier 2024

Menu à 16€

Oeufs mollets Florentine

Filet de merlan beurre citronné,
Épinards et Poêlée de salsifis

Assortiment de fromages

Tiramisu

Mardi 16 janvier 2024

Menu à 16€

Poireaux vinaigrette légèrement
revu

Burger Reblochon, Pommes
suédoises

Assortiment de fromages

Soupe de fruits/sorbet menthe
Petits Fours

Mercredi 10 janvier 2024

Menu à 16€

Toast foie gras pélé et figue

Verrine de saumon fumé

Magret de canard, sauce miel,
pommes de terre sautées et légumes
de saison

Assortiment de fromages

Dame blanche

Mercredi 17 janvier 2024

Menu à 16€

Élèves en examen
Menu non communiqué mais
conforme aux exigences de l'examen

Vendredi 19 janvier 2024

Menu à 16€

Espuma de chorizo

Tortilla de pommes de terre

Paëlla

Assortiment de fromages

Polvito carnario (tiramisu espagnol :
meringue, crème fouettée, caramel)

Mardi 23 janvier 2024

Menu à 16€

Terrine de poisson, beurre Nantais

Steak grillé, sauce hollandaise
Pommes paille, légumes

Assortiment de fromages

Tarte aux pommes, glace
vanille

Mardi 09 avril 2024

Menu à 16€

Menu Italien

Risotto aux crevettes

Osso bucco orange, tagliatelles
maison

Assortiments de fromages

Café gourmand



Mercredi 24 janvier 2024

Menu à 16€

Élèves en examen
Menu non communiqué mais
conforme aux exigences de l'examen

Vendredi 26 janvier 2024

Menu à 16€

Friand de crème de courge (feuilleté)

Bruschetta à la tomate et potimarron
rôti

Carpaccio de bœuf et ravioles aux
cèpes

Assortiment de fromages

Tiramisu à l'ananas

Mercredi 10 avril 2024

Menu à 16€

Chou-fleur sauce gribiche

Poulet sauté à l'estragon, lentilles au
jus et carottes glacées

Assortiments de fromages

Mousse au chocolat

Mercredi 27 mars 2024

Menu à 16€

Beignet de Gambas, Salade de
Choux à la Coriandre

Magret de Canard & Gratin
Dauphinois

Assortiment de fromages

Choux Chantilly, Sauce caramel au
beurre salé



Mercredi 03 avril 2024

Menu à 16€

Œuf farci Chimay & mesclun

Filet de truite, gnocchis à la niçoise

Assortiment de fromages

Nage de fruits petits fours

Mardi 30 janvier 2024

Menu à 16€

Crème Dubarry

Le pigeon, farci à la duxelles,
sauce forestière
Risotto servi à part

Assortiment de fromages

Bavarois aux fruits

Mercredi 31 janvier 2024

Menu à 16€

Noix st jacques sur lit d'endives

Potage st Germain aux croutons

Carré de porc rôti,
Pommes boulangères, carottes vichy

Sélection de fromages

Tarte aux poires et crème
d'amandes



Mardi 13 février 2024

Menu à 16€

Menu surprise réalisé par les élèves
de CAP

Mardi 14 février 2024

Menu à 16€

Salade Beaufortaine

Blanquette de volaille, riz pilaf

Assiette de fromages

Nougat glacé maison et coulis

Mardi 05 mars 2024

Menu à 16€

Menu Indien

Samossa végétarien, Raita de
concombre

La volaille façon Tandoori, aubergine
et pommes acidulée

Naan Fromage

Mercredi 06 mars 2024

Menu à 16€

Assiette de charcuterie

Pavé de saumon grillé, beurre
blanc

Pommes à l'anglaise

Sélection de fromages

Bavarois aux poires

Mardi 19 mars 2024

Menu à 16€

Menu Maghreb

Couscous Agneau/ Poulet

Dessert autour du citron

Mercredi 20 mars 2024

Menu à 16€

Quiche aux oignons & reblochon

Côte de porc sauce moutarde
Pommes purée

Assortiment de fromages

Ananas flambé glace vanille

Mardi 12 mars 2024

Menu à 16€

Poireaux vinaigrette légèrement revu

Burger Reblochon, Pommes
Suédoises

Assortiment de fromages

Soupe de fruits/sorbet menthe
Petits fours

Mercredi 13 mars 2024

Menu à 16€

Velouté de Butternut, éclats de
châtaignes

Escalope de dinde, Tagliatelles

Sélection de fromages

Tarte au chocolat



Mardi 26 mars 2022

Menu à 16€

Menu Japonnais

Harumaki/ Salade de chou/ yuzu

Ramen/ Porc rôti

Cheese cake citron vert et speculos