

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



LYCÉE
AMBROISE
CROIZAT

The logo for Lycée Ambroise Croizat features the school's name in a bold, sans-serif font. 'LYCÉE' is in a smaller font size above 'AMBROISE' and 'CROIZAT'. The text is primarily in a dark red or maroon color, with a small 'Lycée' in a lighter color at the end of 'CROIZAT'.

De janvier 2025 à
Mai 2025

CONDITIONS GÉNÉRALES

Nos menus sont applicables de :
Mardi 21 janvier 2025
À juin 2025

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 et juin merci
d'appeler directement
au
04 79 24 17 42**

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

Mardi 21 janvier 2025

Menu à 20€, café inclus

Macédoine de légumes et crevettes
bouquets

LE POISSON DE MER
Pavé de Saumon grillé, beurre
composé

Tian de légumes, riz pilaf

Assortiment de fromages

Panna cotta vanille, sablé Breton

Mardi 28 janvier 2025

Menu à 20€, café inclus

Soupe de courge au bleu de
Termignon

Parmentier de confit de volaille, jus
perlé

Assortiment de fromages

Gâteau au chocolat moelleux et
croustillant
Glace rhum raisins

Mercredi 22 janvier 2025

Menu à 20€, café inclus

Salade César

Poulet Rôti, purée de pomme de terre

Assortiment de fromages

Brioche pain perdue

Mercredi 29 janvier 2025

Menu à 20€, café inclus

Crème Dubarry

Jambonnette volaille et risotto

Assortiment de fromages

Bavarois aux fruits

Mardi 04 février 2025

Menu à 20€, café inclus

Pot au feu

Assortiment de fromages

Crêpes Suzette

Mardi 11 février 2025

Menu à 20€, café inclus

Couscous

Assortiment de fromages

Gratin de fruits frais

Mercredi 05 février 2025

Menu à 20€, café inclus

Crème Dubarry

Jambonnette volaille et risotto

Assortiment de fromages

Bavarois aux fruits

Mercredi 12 février 2025

Menu à 20€, café inclus

Quiche Lorraine

Pavé de Cabillaud sauce bonne

femme,

pommes vapeur

Assortiment de fromages

Crème caramel

Mercredi 16 avril 2025

Menu à 20€, café inclus

Balade en Région PACA

Socca

Tourte de blettes, mesclun,
vinaigrette thym citron

Daube à la niçoise, écrasé de
pommes de terre à l'huile d'olive et
basilic, carottes glacées

Assortiments de fromages

Tarte citron meringuée, coulis de
framboise.

Mercredi 07 mai 2025

Menu à 20€, café inclus

Région BOURGOGNE

Mini cassolette d'escargots à la
crème d'ail.

Oeuf poché en meurette.
Poulet Gaston Gérard, pommes de
terre rissolées au thym, poêlée de
légumes.

Assortiments de fromages

Poire rôtie, crème de cassis
crème fouettée vanille.

Vendredi 18 avril 2024

Menu à 20€, café inclus

**Elèves en examen, menu non
communiqué mais conforme aux
exigences de l'examen**

Mardi 06 mai 2025

Menu à 20€, café inclus

Menu réalisé par les élèves de CAP
en cours d'élaboration

Vendredi 09 mai 2025

Menu à 20€, café inclus

Amuse-bouche : Éclair aux deux
saumons et pommes acidulées.

Mesclun aux herbes et noix, vierge de
champignons, chips de poitrine
fumée.

Mignon de porc en croûte de
noisettes, fondue de poireaux, petite
crêpe à la savoyarde.

Fromages

Tarte aux fraises, crème Diplomate à
la vanille.

Jeudi 03 avril 2025

Menu à 20€, café inclus

Aux saveurs Ecossoises

Amuse-bouche : œuf Ecossois :

Œuf croquant à la viande

Saumon gravlax

Aberdeen Angus et légumes de
saison

Assortiment de fromages

Cranachant de mangue : crème
fouettée sucrée garnie de mangue
fraîche et coulis de mangue

Mercredi 09 avril 2024

Menu à 20€, café inclus

Amuse-bouche : tortilla de guacamole
et crevettes au curry

Salade Grecque : fêta, concombre,
poivron, tomate

Magret de canard, sauce au poivre,
pommes de terre rissolées et carottes
fanées

Assortiment de fromages

Pavlova fruits rouges

Mardi 18 février 2025

Menu à 20€, café inclus

Crème Dubarry

Poulet cocotte grand-mère et sa
garniture

Assortiment de fromages

Tarte façon Tatin à la mangue

Mercredi 19 février 2025

Menu à 20€, café inclus

Quiche Lorraine

Pavé de Cabillaud sauce bonne
femme,

pommes vapeur

Assortiment de fromages

Crème caramel

Vendredi 14 mars 2025

Menu à 20€, café inclus

Aux saveurs Argentines
Amuse-bouche : salade argentine :
thon, avocat, banane

Empanadas de poulet

Entrecôte, sauce chimichuri (olive,
ail, persil, vinaigre), patate douce
rôtie, galette de maïs

Assortiment de fromages

Alfajores, sablé à la confiture de
lait, noix de coco râpée et glace
passion

Mardi 15 avril 2025

Menu à 20€, café inclus

Asperges vertes sauce mousseline

LE BŒUF

Entrecôte grillée, béarnaise
Pommes grenailles cuites fondantes

Assortiment de fromages

Tarte aux fraises

Vendredi 11 avril 2025

Menu à 20€, café inclus

**Elèves en examen, menu non
communiqué mais conforme aux
exigences de l'examen**

Mardi 18 mars 2025

Menu à 20€, café inclus

Goujonnettes de merlan sauce tartare

LE CANARD

Magret de canard aux pommes
reinettes
risotto champignons

Sélection de fromages

Bavarois vanille/café

Vendredi 21 mars 2025

Menu à 20€, café inclus

Amuse-bouche : sorbet
pamplemousse et menthe,
mousseline cabillaud

Millefeuille de patate douces et
crevette tempura, sauce aigre douce

Aile de raie, sauce agrume, frites de
polenta et chips de pleurotes

Assortiments de fromages

Tarte citron meringuée

Jeudi 20 mars 2025

Menu à 20€, café inclus

Les saveurs marocaines

Amuse-bouche : Brick au
fromage frais, sauce aigre douce

Pastilla au poulet

Tajine de boulette de bœuf et
légumes

Fromages

Corne de Gazelle, Kel al louz,
maccoud, dattes fourées
Thé à la menthe

Mardi 25 mars 2025

Menu à 20€, café inclus

Mezzés

L'AGNEAU,
Braisé quelques heures et fruits
du mendiant dans l'idée d'un
tagine.

Semoule aux raisins et amandes

Savarin Rhum/Passion

Mercredi 26 mars 2024

Menu à 20€, café inclus

Amuse-Bouche : Mousse de poireaux,
germes de radis et éclats de noisettes

Carpaccio de betterave, sauce
vinaigre de framboise

Pavé de cerf, sauce vin rouge,
pommes de terre grenaille et asperges
vertes

Assortiment de fromages

Mi- cuit au chocolat, coulis de grenade

Jeudi 27 mars 2025

Menu à 20€, café inclus

Amuse-bouche : Écrasé de
pomme de terre, lard croquant,
émulsion de reblochon

Salade savoyarde : mesclun, lard
fermier, beaufort, crouton et
vinaigrette de montagne.

Filet de truite, sauce Chignin,
polenta et asperges vertes

Assortiment de fromages

Café gourmand (glace génépi,
tarte myrtille et rissole aux
pommes)



Mardi 01^{er} avril 2025

Menu à 20€, café inclus

Quenelle lyonnaise, sauce Nantua

LA VOLAILLE

Poulet sauté au vinaigre
Gratin de pomme de terre

Assortiment de fromages

Brioche aux pralines, glace et crème
anglaise