



NOS MENUS HORS BOISSONS: UNIQUEMENT LE MIDI

Menu Chartreuse	17,50 euros Inclut une entrée, un plat chaud et un dessert
Formule Buffet Traiteur	19,00 euros Se compose du buffet à volonté, d'un verre de vin ainsi que d' une boisson chaude

NOS MENUS AVEC BOISSONS : UNIQUEMENT LE MIDI

Menu All Inclusive

26,50 euros

comprend le menu Chartreuse et un cocktail avec ou sans alcool, vin blanc et ou rouge ainsi que d' une boisson chaude

NOS MENUS SOIRÉES À THÈME HORS VINS : UNIQUEMENT LE SOIR 36 à 45,50 euros

Comprennent les mises en bouche, un cocktail, une entrée, un plat chaud, un dessert et une boisson chaude

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les différentes variations qualitatives s'expliquent par le caractères purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restaurations et en peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés » BO nov 93

CALLE DE LE RESTRICTION DE LA CONTROL DE LA

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	-	10	-	-	-
Mardi	4	11	18	_	_
Mercredi	5	12	19	-	_
Jeudi	6	13 *	20	_	_
Vendredi	7*	14	21	-	-

* oirées à thème

Vendredi 7 février epas diplomatique

Jeudi 13 février
oirée grand chef

Les Portes de Chartreuse s'engagent!

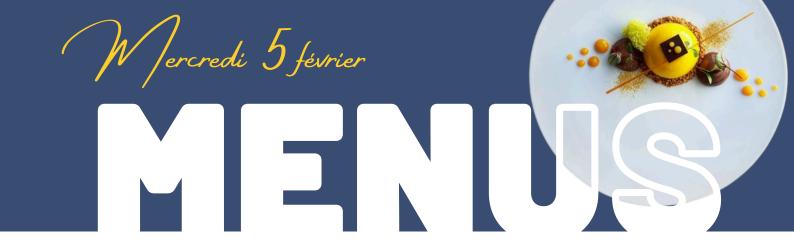
Le végétale sera présent et possible pour tous nos menus, n'hésitez pas à le demander. Nous nous engageons à diminuer les quantités de protéines animales et privilégier le local quand cela est possible. Nous nous engageons à mener avec nos élèves des actions sur une meilleure utilisation de l'eau, de l'énergie, des plastiques, du papier, de nos déchets, avec de meilleures pratiques!



Œuf mollet pané

Selle d'agneau farcie aux légumes d'hiver, gnocchis aux herbes **ou**Filet de barbue farci, cuisson en court-mouillement, pommes croquettes

Pavlova exotique



Potage Conti, copeaux de jambon cru, crème d'ail **ou** Avocat cocktail servi en verrine

Darne de saumon grillée, beurre maître d'hôtel, fenouil braisé et pommes darphin

ou

Navarin d'agneau au citron confit, brocoli à l'anglaise et pommes amandine

Poire pochée Belle Dijonnaise, glace au cassis

Restaurant Pédagodique

Salade piémontaise

Civet de sanglier

Pavlova à la poire pochée au vin rouge, coulis et chantilly à la verveine



Restaurant d'Application AFRIQUE SUBSAHARIENNE

Carpaccio de bar à la grenade, citron vert et jeunes pousses d'épinard **ou**Cromesquis de mafé d'agneau, jus corsé, mousse de cacahuète

Caille farcie yassa, sauce gombo, riz blanc à la pistache **ou**Nyembwe de perche (ragoût sauce étrille), igname sauté

Déclinaison de banane dans sa coque (crémeux banane-coco et banane flambée)



Soirée à Thème "REPAS DIPLOMATIQUE"

Nos élèves de première Bac et leurs enseignants mettront en place un menu diplomatique digne de l'accueil de nos présidents internationaux d'un soir que vous serez. Vous allez découvrir différentes techniques de service et recettes qui mettent en avant notre pays auprès des instances mondiales.



Restaurant d'Application MENU BRASSERIE

Bavarois de céleri, céleri rémoulade et crumble de noix

Carré de porc farci, légumes croquants

Choux mousseline aux noix et craquelin



Soupe de moules

Darne de saumon, sauce hollandaise, purée à l'huile d'olive, brocolis à l'anglaise

ou

Parmentier à la sarriette, purée de céleri en croûte de sel

Parfait glacé à la chartreuse et à l'orange

Restaurant Pédagodique

Tarte aux fruits de mer, fondue de poireaux

Paleron braisé en parmentier, sauce marchand de vin

Petits pots de crème et salade Florida



Soirée à Thème "SOIREE GRAND CHEF"

Vous l'attendez tous, voici à nouveau la grande soirée avec nos Chefs et Maître d'Hôtel! Nous connaissons votre patience pour cet événement. Nos élèves de terminal seront heureux de se mettre au service de ces grands professionnels et de mettre tout en œuvre pour vous faire passer un très bon moment. Cette année encore c'est une surprise...



Restaurant d'Application AUVERGNE RHONE-ALPES

Crème de potiron et dentelle de Beaufort

Quenelle de truite sauce Nantua **ou** Salade de lentilles du Puy et son œuf mollet

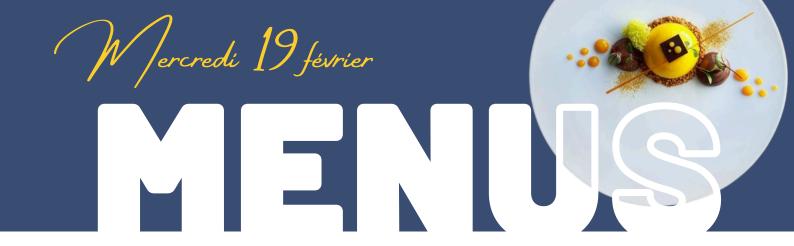
Filet de féra grenobloise, pommes de terre croquettes

Poulet poché à la crème de morilles, gratin de côtes au bleu d'Auvergne

Crème glacée à la praline rose et ses bugnes lyonnaises

Wardi 18 février

Restaurant d'Application DEJEUNER À THÈME



Soupe de moules

Darne de saumon, sauce hollandaise, purée à l'huile d'olive, brocolis à l'anglaise

011

Parmentier à la sarriette, purée de céleri en croûte de sel

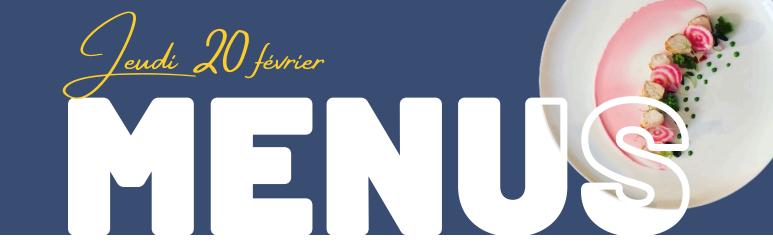
Parfait glacé à la chartreuse et à l'orange

Restaurant Pédagodique

Tarte aux fruits de mer, fondue de poireaux

Paleron braisé en parmentier, sauce marchand de vin

Petits pots de crème et salade Florida



Pakora sur naan et sauce mangue **ou**Gambas en amoureuse au tandoori

Jambonette de poulet biryani, riz et légumes au tahini **ou**Colin, raita de concombre, riz et légumes au tandoori

Salade de fruits en textures, amandes et mousse de lait à la cardamome



Restaurant d'Application CENTRE VAL DE LOIRE - ÎLE DE FRANCE

Croustillant au crottin de Chavignol sur lit de salade **ou**Escargots au vin rouge, glace au Saint-Maure

Bar en croûte, beurre blanc, risotto et légumes rôtis, beurre nantais **ou**

Cul de veau à l'angevine, garniture de pommes de terre, champignons sautés

Tarte des sœurs Tatin et glace à la cannelle

Restaurant Pédagogique BUFFET TRAITEUR "MONTAGNARD"

Nos apprentis de la Mention Complémentaire « Employé Traiteur » ont le plaisir de vous accueillir et vous servir leur Buffet. . Venez découvrir cette nouvelle façon de déjeuner, vous faire conseiller, de faire votre choix, vous servir et déguster attablé! Pour les gourmets uniquement.