



**LYCEES  
AMBROISE CROIZAT  
MOUTIERS TARENDAISE**

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



Du 03 octobre au 21 décembre

## **CONDITIONS GÉNÉRALES**

Nos menus sont applicables du :  
**Lundi 03 octobre 2017**  
au  
**Jeudi 21 décembre 2017**

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.***

### **Nos tarifs :**

**Menus du lundi, mardi, mercredi et vendredi à 14 € boissons non comprises.**  
**Menus du jeudi à 10€ boissons non comprises**

### **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 le restaurant.  
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](http://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 ».*

### Mercredi 20 décembre 2017

#### **Menu au choix**

Terrine de foie gras, pain d'épices  
chutney de figues et d'oignons

Ou

Tartare de thon et daurade frais au  
lait de coco, citron vert, julienne de  
carottes, céleri rave

\*\*\*\*

Wok asiatique

Ou

Magret de canard aux pêches, fagot  
d'haricots verts, purée de potimarron,  
tomate rôtie

\*\*\*\*

Bavarois aux agrumes, palet breton  
au citron, coulis de framboises

Ou

Sphère en chocolat noir, mousse et  
brunoise de poires, crumble

### Jeudi 21 décembre 2017

#### **Bistronomie**

#### **Entrée / plat ou plat / dessert**

Pommes de terre fondantes,  
compotée d'oignon/ anchois, crumble  
parmesan Espuma moutarde à  
l'ancienne

Sole grillée

Fagot d'haricots verts, croquant  
épinards, brunoise topinambour

Sphère en chocolat noir, cœur  
agrume, mousse chocolat au lait

### Mardi 3 octobre 2017

Velouté de courgettes  
Aumônière de fruits de Mer  
Poulet de Bresse rôti, pommes  
allumette  
Fromages affinés  
Tarte aux pommes

### Jeudi 5 octobre 2017

#### **Bistronomie**

#### **Entrée / plat ou plat / dessert**

Terrine de canard sur lit de salade  
Tresse de saumon à l'oseille, pommes  
de terre vapeur  
Banane flambée, chocolat amande

### Mercredi 4 octobre 2017

#### **Menu au choix**

Cocktail de crevettes  
Ou

Melon à l'italienne

\*\*\*\*

Jambonnette de poulet  
pommes paille

Ou

Merlan à l'anglaise, risotto  
à l'encre de sèche

\*\*\*\*

Crème brûlée à la lavande

Ou

Entremets au chocolat

### Vendredi 6 octobre 2017

Mesclun aux foies blonds vinaigre de  
framboises  
Moules à la marinière  
Blanquette de veau printanière  
Plateau de fromages  
Poire Belle Hélène, tuiles aux  
amandes

*Les élèves de la section hôtelière ainsi que  
l'équipe enseignante vous souhaitent de  
Bonne Fêtes de fin d'année.*



**Mercredi 11 octobre 2017**

***Menu au choix***

Velouté Dubarry  
Ou  
Salade verte composée  
\*\*\*\*  
Bœuf bourguignon, purée de patate  
douce, quinoa  
Ou  
Blanquette de veau à l'ancienne,  
Risotto au parmesan  
\*\*\*\*  
Tiramisu kiwi banane  
Ou  
Verrine d'automne

**Lundi 16 octobre 2017**

Velouté Dubarry  
Côte de porc, sauce charcutière  
Pomme purée  
Fromages affinés  
Ananas flambée, glace vanille

**Mercredi 18 octobre 2017**

***Menu au choix***

Carpaccio de betterave  
Ou  
Verrine d'avocat et saumon  
\*\*\*\*  
Carré d'agneau Jus aux cèpes, tian  
de légumes  
Ou  
Escalope de veau façon piccata  
Feuilleté carottes, navets  
\*\*\*\*  
Royal au chocolat, copeaux de  
chocolat blanc  
Ou  
Tarte fine à la pomme, glace vanille

**Jeudi 12 octobre 2017**

***Bistronomie***  
***Entrée / plat ou plat / dessert***

Velouté de potimarron, chips de lard  
  
Magret de canard aigre doux  
framboises  
Poêlée de champignons, gratin  
dauphinois  
  
Duo de mousses châtaigne, chocolat  
*blanc*

**Mardi 17 octobre 2017**

Risotto aux champignons  
Goujonnettes de Merlan  
Sauce tartare  
Fromages affinés  
Tiramisu

**Jeudi 19 octobre 2017**

***Bistronomie***  
***Entrée / plat ou plat / dessert***

Velouté de courge et de châtaigne  
avec bacon et croûtons  
  
Côtes d'agneau purée de pomme de  
terre  
  
Giroles et sauce thym miel  
  
Poire flambée au caramel, glace  
fromage blanc et tuile aux amandes

**Lundi 11 décembre 2017**

Velouté de courgettes  
Rouleau de printemps, sauce  
gingembre  
Entrecôte double, sauce  
bordelaise, pommes croquette  
Fromages affinés  
Tarte fine aux pommes

**Mercredi 13 décembre 2017**

***Menu au choix***

Rillettes de crabe  
Ou  
Œufs cocotte  
\*\*\*\*  
Saumon sauce blanche citronnée  
Légumes façon wok  
Ou  
Entrecôte double de bœuf, sauce  
aux poivres, flan de légumes, riz  
pilaf  
\*\*\*\*  
Dôme citron  
Ou  
Framboisier

**Vendredi 15 décembre 2017**

Rose en canapé à la Suédoise  
Omelette plate à l'Espagnole ou  
Omelette roulée Portugaise  
Carré d'agneau persillé  
Gratin Dauphinois artichauts  
aux cèpes  
Plateau de fromages  
Forêt Noire

**Mercredi 12 décembre 2017**

Quiche au saumon et épinards  
Joue de bœuf braisée, gratin  
dauphinois  
Fromages affinés  
Cygne chantilly, coulis de fruits  
rouges

**Jeudi 14 décembre 2017**

***Bistronomie***  
***Entrée / plat ou plat / dessert***

Cousina  
  
Poulet sauté chasseur  
Pomme duchesse  
  
Douceurs chocolat



### Vendredi 1er décembre 2017

Feuilles d'endives au chèvre  
Moules farcies  
Pot au feu Henri IV  
Avec sa garniture  
Plateau de fromages  
Crêpes soufflées à l'orange

### Mardi 5 décembre 2017

Tarte au beaufort  
Curry d'agneau, riz madras  
Fromages affinés  
Nougat glacé, coulis de fruits rouges

### Jeudi 7 décembre 2017

***Bistronomie***  
***Entrée / plat ou plat / dessert***

Soupe de crevettes au lait de coco

Carré d'agneau  
Purée de pomme de terre vitelotte

Opéra

### Lundi 04 décembre 2017

Mini gougère  
Saucisson en brioche sauce Porto  
Escalope de veau viennoise, tian  
de légumes  
Fromages affinés  
Salade de fruits frais, meringues

### Mercredi 6 décembre 2017

***Menu au choix***

Rillettes de truite saumon, salade Ou  
Carpaccio de bœuf  
\*\*\*\*

Carré d'agneau en croûte moderne,  
tomate farcie, haricots vert,  
pommes de terre  
Ou

Filet de sandre Riz pilaf, tomate  
rôtie  
\*\*\*\*

Brioche pommes-poires  
Ou  
Mousse à l'orange

### Vendredi 8 décembre 2017

Toasts au saumon fumé et crème  
acidulée  
Moules farcies  
Sole meunière  
Pommes vapeur et tomate à  
l'étuvée  
Plateau de fromages  
Assiette aux trois sorbets

### Lundi 6 novembre 2017

Œufs pochés Florentine  
Filet de rouget meunière, ratatouille  
Fromages affinés  
Orange givrée et petits fours

### Mardi 7 novembre 2017

Assiette de charcuteries  
Entrecôte grillée, beurre maître  
d'hôtel et pommes paille  
Fromages affinés  
Bavarois à la clémentine

### Jeudi 11 novembre 2017

***Bistronomie***  
***Entrée / plat ou plat / dessert***

Toasts de saumon, Ricotta jus  
de citron

Faux filet sauce paprika  
Écrasée de pommes de terre  
persillée

Poire flambée, financier et  
sauce chocolat

### Lundi 13 novembre 2017

Beignets de crevettes sauce cocktail  
Tarte à l'oignon  
Émincé de volaille au curry, riz créole  
Fromages affinés  
Tarte au citron

### Mercredi 10 novembre 2017

***Menu au choix***

Pithiviers sauce champignon, salade  
Ou  
Salade de chèvre chaud  
\*\*\*\*

Steak de cheval sauce au poivre,  
pommes allumette, tomate rôtie  
Ou

Poulet rôti, pommes allumette,  
tomate rôtie  
\*\*\*\*

Gratin de rhubarbe  
Ou  
Crème brûlée aux pralines roses

### Vendredi 12 novembre 2017

Soupe de concombres au Sainte  
Maure de Touraine  
Œuf mollet Bohémienne  
Ou Œuf poché Bragance  
Entrecôte double Beurre Marchand  
de vin  
Pommes allumette, cresson  
Plateau de fromages  
Cygne glacé chantilly, coulis de  
framboises

### Mardi 14 novembre 2017

Pamplemousse cerisette  
Croustade de fruits de mer, sauce  
américaine  
Escalope de veau à la crème,  
tomates provençales  
Fromages affinés  
Panna Cotta à la noix de coco



**Mercredi 15 novembre 2017**

***Menu au choix***

Avocat crevettes sauce cocktail  
Ou  
Salade de chèvre chaud miel  
\*\*\*\*  
Filet mignon de porc sauce aux cèpes  
Pommes de terre sautées  
Ou  
Tataki de thon rouge pané aux  
graines de quinoa, riz Pilaf échalotes  
confites, coriandre.  
\*\*\*\*  
Crumble aux poires  
Ou  
Tartare d'agrumes et coulis de fruits

**Vendredi 17 novembre 2017**

Crevettes "Papillon" en beignets  
sauce Cocktail  
Filet de rouget Niçoise  
Caille aux raisins  
Crêpes Vonassienne et fagot  
de haricots verts  
Plateau de fromages  
Tarte chaude aux reinettes, quenelle  
de glace vanille

**Mardi 21 novembre 2017**

Ficelle façon picarde  
Steak grillé, sauce béarnaise  
Pommes allumette, mousse de  
carottes  
Fromages affinés  
Dessert du chef

**Jeudi 16 novembre 2017**

***Bistronomie***

***Entrée / plat ou plat / dessert***

Salade de chèvre-chaud miel  
  
Steak sauce morilles  
Pommes de terre aux olives  
  
Crumble au poire

**Lundi 20 novembre 2017**

Œuf poché mentonnaise  
Contre filet rôti  
Jardinière de légumes, pommes  
parisienne  
Fromages affinés  
Crêpes flambées

**Mercredi 22 novembre 2017**

***MENU SURPRISE***

**Jeudi 23 novembre 2017**

***Bistronomie***

***Entrée / plat ou plat / dessert***

Tartare de loup et daurade  
  
Carré de veau sauce roquefort  
Fagots d'haricots verts, risotto aux  
champignons  
  
Tarte Tatin, caramel au beurre  
salé

**Lundi 27 novembre 2017**

Salade niçoise  
Tarte aux poissons  
Sole meunière et risotto aux  
légumes  
Fromages affinés  
Ile flottante

**Mercredi 29 novembre 2017**

***Menu au choix***

Salade chèvre chaud, miel, bacon  
Ou  
Brochette de gambas poêlée, avocat  
sauce aigre douce  
\*\*\*\*  
Pavé de saumon sauce reblochon,  
tagliatelles  
Ou  
Blanquette de veau, riz pilaf  
\*\*\*\*  
Mousse aux marrons  
Ou  
Café gourmand

**Vendredi 24 novembre 2017**

Feuilles d'automne au  
Roquefort  
Quiche aux saumons  
Mignon de porc aux myrtilles  
Fagot d'haricots verts,  
champignons sautés  
Plateau de fromages  
Soufflé glacé à la Chartreuse et  
son coulis de framboises

**Mardi 28 novembre 2017**

Salade d'endives au reblochon  
Tarte aux poissons  
Couscous royal  
Sablé breton, glace à la  
cannelle

**Jeudi 30 novembre 2017**

***Bistronomie***

***Entrée / plat ou plat / dessert***

Pissaladière  
  
Pot au feu  
  
Ananas flambé vanillé, coulis de  
fruits exotiques et tuiles aux  
amandes