



Menus de janvier à mai 2024



**BAC PRO et CAP des métiers
de l'Hôtellerie & de la Restauration**

Bienvenue, chers clients !

Le lycée **Toussaint Louverture** compte six filières différentes : Soins et services à la personne, maintenance industrielle, électricité et environnements connectés, menuiserie et charpente, pâtisserie et hôtellerie. Par votre présence vous contribuez à la formation des jeunes qui nous sont confiés ; vous avez notre gratitude pour la bienveillance dont vous faites preuve. Le restaurant d'application de notre établissement vous ouvre ses portes. Attentifs à vos remarques, nous vous proposons un catalogue de menus étoffé. Les élèves et l'équipe pédagogique vous remercient pour toute l'attention que vous accordez à la formation professionnelle. Tout en suivant un programme pédagogique bien défini, ils exprimeront pas à pas de beaux savoir-faire tant en cuisine qu'en salle. Nous vous souhaitons une agréable découverte de nos mets et de nos vins !

La Direction et les équipes du secteur hôtelier

Réservations

Sur notre site Internet :

<https://lyc-tlouverture-pontarlier.eclat-bfc.fr/le-restaurant-d-application/>

Ou par téléphone au : 03.81.39.02.21 (pendant les périodes scolaires, du lundi au vendredi de 8h à 18h)

Nous respectons les 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.

Il est interdit de fumer dans le restaurant.

Les animaux ne sont pas acceptés.



**NOTRE RESTAURANT
D'APPLICATION
VOUS ATTEND.**



CARTE DE FIDELITE

Pour récompenser nos clients les plus fidèles et grâce à notre carte de fidélité, nous aurons le plaisir de vous offrir 2 apéritifs ainsi que 2 cafés pour 10 repas réglés.

LYCEE TOUSSAINT LOUVERTURE PONTARLIER

Modalités de réservation

Sur notre site Internet :

<https://lyc-tlouverture-pontarlier.eclat-bfc.fr/le-restaurant-d-application/>

Ou par téléphone au : 03.81.39.02.21 (pendant les périodes scolaires, du lundi au vendredi de 8h à 18h)



CONDITIONS GÉNÉRALES

Nos menus sont applicables de janvier à mai 2024.

Vous serez accueillis

à 12 h 00, au plus tard 12h15 ou à 19 h 00, au plus tard 19h15.

Pour des raisons réglementaires et pédagogiques, nous nous efforçons de terminer le service du midi à 14h00 et celui du soir à 22h00 (clients partis). Nous vous sommes reconnaissants de respecter ces impératifs horaires.

Attention, lors d'examens seules des tables de 2 et 4 couverts peuvent être prévues.

Nous vous remercions de votre compréhension

Mardi 9 janvier 2024

Déjeuner

Velouté de potimarron

Bœuf bourguignon,
tagliatelles fraîches

Galette des rois

17 €



Jeudi 11 janvier 2024



Légumes à l'espagnole,
brochette
de moules au chorizo

Carré d'agneau rôti, jus de rôti,
poêlée de pommes de terre
et légumes farcis

Crème catalane,
churros,
sauce chocolat

18 €

Lundi 15 janvier 2024

Déjeuner

Menu Trio



Salade César

Cordon bleu, fondue de tomate,
légumes sautés et spaghettis

Panna cotta aux fruits rouges

15 €

Mardi 16 janvier 2024

Déjeuner



Velouté de courge

Estouffade de bœuf provençale,
riz pilaf

Galette des rois

17 €

Jeudi 18 janvier 2024

Déjeuner



Menu Confidentiel

Nos élèves de première baccalauréat professionnel
sont en examen,
le menu sera découvert le jour même.
Réservation de tables de 2 ou 4 couverts uniquement!

16 €

Vendredi 19 janvier 2024

Déjeuner

Chef d'œuvre sur le thème de la belle et la bête

Cocktail : Soupe champenoise

Tarte à l'oignon, salade verte

Miroton de boeuf,
légumes glacés

Crêpes Suzette

18 €



Lundi 22 janvier 2024

Déjeuner

Menu Trio

Rillettes de saumon

Curry de volaille, semoule
et légumes vapeur

Café gourmand

15 €



Mardi 23 janvier 2024



Tarte aux poireaux et lardons

Ballotine de volaille farcie
aux champignons,
pommes de terre sautées

Poires flambées,
glace vanille et crumble

17 €

Jeudi 25 janvier 2024

Déjeuner

Minestrone, gressin maison

Carré de porc rôti à l'italienne,
jus de rôti, pâtes maison,
légumes de saison

Tartelette façon tiramisu,
glace maison, coulis



18 €

Jeudi 1 février 2024

Déjeuner



Menu Confidentiel

Nos élèves de première baccalauréat professionnel
sont en examen,
le menu sera découvert le jour même.
Réservation de tables de 2 ou 4 couverts uniquement!

16 €

Vendredi 2 février 2024

Déjeuner

Cocktail du jour

Assiette de charcuterie

Parmentier de Cabillaud
et ses légumes

Trilogie de Choux Pâtissiers

18 €



Jeudi 8 février 2024

Déjeuner



Menu Confidentiel

Nos élèves de première baccalauréat professionnel
sont en examen,
le menu sera découvert le jour même.
Réservation de tables de 2 ou 4 couverts uniquement!

16 €

Jeudi 8 février 2024

Soirée Retour en enfance



Roulé de notre enfance

Soupe de légumes, croquette de fromage

Cordon bleu maison, sauce tomate,
purée de pomme de terre

Déclinaison autour du Carambar
au caramel

Petit beurre maison

25 €



Vendredi 9 février 2024

Déjeuner

Cocktail du jour

Soupe de poissons aux légumes d'hiver

Echine de Porc au lait et ses garnitures

Salade de fruits exotiques

18 €



Jeudi 15 février 2024

Bourgogne

Déjeuner

Oeuf en meurette

Volaille de Bresse
et purée de pomme de terre

Poire flambée aux épices
et glace cassis

18 €



Soirée



Saint Valentin!

Langoustines croustillantes au chocolat

Carpaccio de saumon, vinaigrette cacaotée

Pavé de cerf sauce grand-veneur chocolatée,
poire au vin rouge et purée de panais

Œuf à la neige choco-passion, rose des sables

Truffles chocolat au lait et caramel

40 €



Vendredi 16 février 2024

Déjeuner

Cocktail du jour

Quiche Provençale,
compotée d'oignons

Cabillaud rôti, endives confites,
tomate au four, haricots verts

Fruits flambés / glace vanille

18 €



Mardi 5 mars 2024

Déjeuner

Tarte aux oignons

Ballotine de volaille farcie
au comté, polenta

Pêches flambées,
glace vanille, crumble

17 €



Jeudi 7 mars 2024



Déjeuner

Brunch

Assortiments de mets sucrés et salés.
Boissons chaudes et jus de fruits inclus

18 €



Vendredi 8 mars 2024



Menu Confidentiel



Nos élèves de Terminale CAP
sont en examen,
le menu sera découvert le jour même.
Réservation de tables de 2 ou 4 couverts uniquement!

18 €

Lundi 11 mars 2024



Buffet Franc-Comtois

15 €



Mardi 12 mars 2024



Déjeuner

Œufs farcis Chimay

Magret de canard
sauce poivre, flageolets

Assiette de fromages

Moelleux au chocolat

17 €



Vendredi 15 mars 2024

EXAMEN



Menu Confidentiel

Nos élèves de Terminale CAP
sont en examen,
le menu sera découvert le jour même.
Réservation de tables de 2 ou 4 couverts uniquement!

18 €

Lundi 18 mars 2024

Déjeuner

Menu trio

Crème dieppoise

Pavé de saumon à l'unilatéral,
sauce à l'oseille, fondue de poireaux
et quinoa aux herbes

Brownie

15 €



Mardi 19 mars 2024



Crêpe au jambon

Magret de canard, sauce griottes,
pommes de terre sautées

Assiette de fromage

Financier

17 €



Lundi 25 mars 2024

Déjeuner

Menu trio

Salade gourmande aux châtaignes

Médailon de porc sauce charcutière,
riz créole, flan de légumes

Bananes flambées

15 €



Mardi 26 mars 2024

Déjeuner



Guacamole crevettes

Poulet rôti, jus brun,
pommes Pont-Neuf
et haricots plats

Crème brûlée

17 €

Mardi 2 avril 2024

**An afternoon tea
at Toussaint Louverture
at 3 PM.**

Do you speak English ?

So, you are welcome.

Great choice of pastries scones &
jam, finger sandwiches,
tea, coffee, fruit juice.

12 €



Jeudi 4 avril 2024



Repas de pâques

Déjeuner



Assiette de saumon fumé, crème aneth et blinis

Selle d'agneau en croûte d'herbes, garniture printanière

Crêpe Suzette

20 €

Lundi 8 avril 2024

Déjeuner



Menu trio

Choux jambon, fromage et champignons

Poulet rôti,
pommes de terre,
légumes glacés

Coupe de glace,
coulis de fruits

15 €

Mardi 9 avril 2024



Soirée Haïti

Chips de banane

Accras de morue

Griot de porc, bananes pesées et pikliz,
sauce Ti-malice

Blanc manger coco

38 €



Pour les réservations, merci de contacter
Evelyne Bulle au 06.87.52.28.17

les bénéfices de cette soirée iront
à l'association « **Louverture vers Haïti** »

Déjeuner



Verrine saumon fumée

Poulet rôti, jus brun,
pommes dauphines
et haricots verts

Crème caramel

17 €

Vendredi 3 mai 2024



Brasserie

Déjeuner

Cocktail du jour

Salade César

Pavé de Bœuf sauce béarnaise,
pommes de terre rissolées
et légumes

Café gourmand
(biscuit AOC)

18 €



Déjeuner

Menu trio

Salade de chèvre chaud

Filet de poisson meunière,
pommes de terre vapeur et
beignets de légumes

Tarte framboise chocolat

15 €



Déjeuner



Asperges sauce mousseline

Filet de truite au court-bouillon,
beurre blanc,
pommes vapeur

Crêpes flambées
et glace framboise

17 €

Lundi 13 mai 2024

Déjeuner

Menu trio

Tomates mozzarella

Filet de limande,
légumes de saison
et boulgour

Tartelette sablée
chocolat noisette

15 €



Mardi 14 mai 2024

Déjeuner

Asperges sauce mousseline

Filet de merlan poché,
beurre blanc,
julienne de légumes

Crêpe Suzette et glace caramel

17 €



Vendredi 17 mai 2024

Déjeuner



Menu confidentiel

Chef d'oeuvre

MENU DES PIRATES ANTILLAIS

Cocktail

Entrée

Plat

Dessert

Boisson chaude

18 €

Mardi 21 mai 2024

Déjeuner



Salade Franc-Comtoise

Rôti de porc à la sauge
et moutarde à l'ancienne,
ratatouille

Mousse au chocolat

17 €

Jeudi 23 mai 2024



Déjeuner



Nos élèves de Terminale Baccalauréat professionnel
sont en examen,
le menu sera découvert le jour même.
Réservation de tables
de 2 ou 4 couverts uniquement!

18 €

Mardi 28 mai 2024



Déjeuner

Salade paysanne

Rôti de veau sauce champignons,
poêlée provençale

Verrine chocolat blanc et framboise

17 €

Déjeuner

Nos élèves de Terminale Baccalauréat professionnel
sont en examen,
le menu sera découvert le jour même.
Réservation de tables
de 2 ou 4 couverts uniquement!

18 €





Nos élèves vous remercient pour vos réservations ; votre présence contribue à leur réussite !

Pour une réservation encore plus rapide, pensez à flasher le QR Code ci-dessous

