



4 Soirées gastronomiques

*Voyage au bout du monde
du 14 au 17 octobre 2019*



*Au Restaurant d'application du Lycée Toussaint Louverture
Pontarlier*

38€ comprenant Apéritif et un verre de vin en accord avec chaque plat

Lundi 14 Octobre – A la découverte de l'Inde

Duo de samoussas

*Lentilles jaunes d'Inde, chou façon Kinchi, œuf basse
température*

Curry d'agneau à l'indienne, riz basmati, achard indien

Lassi de banane et chantilly à l'eau de rose

Orchidée de fruits exotiques



Mardi 15 Octobre – Entre mer et montagne, le Pérou

Trio péruvien

Céviche autour de la mer

Cochon de lait rôti, quinotto aux champignons

Crème de citron au cumin, marmelade de physalis

Gelée de fruits exotiques, minestrone de fruits, sorbet citron vert

Mercredi 16 Octobre – Soirée aux pays des tsars

Brotch, mini blinis à la crème de raifort, flétan et caviar

Coulbiac de saumon

Stroganov de boeuf, riz complet Vatroutcka

Pavlova aux fraises, granité au citron vert et vodka



Jeudi 17 Octobre – Sous le soleil des Antilles

Mousse d'ouassous

Dombrés aux crevettes et lardons

Papillote de daurade et chutney de mangue

Duo de mousses des Antilles et farandole de fruits exotiques

Symphonie des caraïbes



Les intervenants

Sophie Tissier a étudié dans le secteur de la restauration, en travaillant notamment pour le Chef étoilé Anthony Valette et dans de grands hôtels et brasseries parisiennes.

Loïc Bole-Richard, ancien élève du lycée de Pontarlier et du lycée hôtelier de Strasbourg, a fait ses armes chez Philippe Feuvrier (chef étoilé) à l'Auberge de la Roche à Morteau, et également dans de grandes brasseries parisiennes.

Olivier Belloir travaille pour Patrimoine & Terroirs depuis 7 ans, avec des expériences professionnelles en France et en Angleterre dans de grands hôtels. C'est aussi un formateur reconnu par la profession.

Ces trois professionnels interviennent avec nos élèves de terminale Bac Pro cuisine & service pour réaliser **ces quatre soirées exceptionnelles** !

Conditions générales

Nos menus sont applicables du 14 au 17 octobre 2019 dans le cadre d'un projet pédagogique des terminales Bac Pro cuisine et service en partenariat avec des professionnels « Patrimoine & Terroirs » **UNIQUEMENT SUR RESERVATION**.
Les animaux ne sont pas acceptés.

Ces repas sont organisés dans le respect des 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)

Réservation :

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

Par téléphone : 06 52 03 23 99 / 03 81 39 02 21