



Semaine 1 - du 4 au 8 janvier 2010

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Service des réservations : du mardi au vendredi de 9h30 à 13h (hors vacances scolaires),
 permanence téléphonique le lundi matin pour les réservations du jour seulement

Notre Restaurant Gastronomique

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, sauf les vendredi en soirée. Accueil des clients : 12h15 et 19h30. Réservation nécessaire.

Les déjeuners de la semaine (Menu fixe à 17 €, avec assortiment de Fromages, Café Gourmand, hors boissons)

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Velouté de potiron et dés de foie gras, Caramel de betterave - Quasi de veau poêlé et légumes mijotés au lard paysan	Restaurant fermé exceptionnellement	Cuisses de grenouille en blanquette crème d'ail aux coquillages - Entrecôte double sauce bourguignonne, Paillason de pomme de terre au cantal vieux, flan d'artichaut	Restaurant fermé exceptionnellement	Fermé exceptionnellement - (Elèves en stage en entreprise)

Les soirées de la semaine (sauf indication contraire, menu fixe à 26,50 €, avec assortiment de Fromages, hors boissons)

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7
Restaurant fermé exceptionnellement	Banquet - Restaurant complet	Restaurant fermé exceptionnellement	Restaurant fermé exceptionnellement

Notre Brasserie (le midi)

ouverte en période scolaire uniquement, les midis pour déjeuner. Accueil des clients jusqu'à 12h45.

La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée. Carte du jour (entrées, poisson et viande garnies), fromage et desserts du jour et sélection de boissons.

Le plat du jour composant la formule est signalé par le pictogramme 🍷

Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Service à la carte - Assiette de crudités Croustade d'œufs brouillés aux rognons de veau - Goujonnettes de merlan sauce tartare Escalope de veau grillée Beurre M.Hôtel Frites – Haricots verts	Fermé exceptionnellement (Elèves en stage en entreprise)	Service à la carte - Œufs en gelée (jambon – mousse de canard) Salade de chèvre chaud au miel et aux lardons - Tagliatelles de saumon au basilic Escalope de veau grillée Beurre M.Hôtel, Frites – Haricots verts Hachis Parmentier – Salade 🍷	Menu bistrot à 10 €, verre de vin et café compris - Tarte à l'oignon Blanquette de dinde, Riz créole Pâtisserie du Jour

Notre Hôtel d'application

Ouvert en période scolaire uniquement, du lundi soir au vendredi matin, plateau courtoisie en chambre pour le petit déjeuner compris.

Chambre « 2 étoiles »		Chambre « 3 étoiles »		Chambre « 4 étoiles »	
1 personne : 27 €	2 personnes : 30 €	1 personne : 30 €	2 personnes : 33 €	1 personne : 38 €	2 personnes : 48 €



Semaine 2 - du 11 au 15 janvier 2010

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

**Service des réservations : du mardi au vendredi de 9h30 à 13h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique le lundi matin pour les réservations du jour seulement**

Notre Restaurant Gastronomique

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, sauf les vendredi en soirée. Accueil des clients : 12h15 et 19h30. Réservation nécessaire.

Les déjeuners de la semaine (Menu fixe à 17 €, avec assortiment de Fromages, Café Gourmand, hors boissons)

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Soupe de poisson et ses garnitures - Fricassée de volaille fermière aux girolles Riz pilaf en mosaïque de légumes	Restaurant fermé exceptionnellement	Samossa de Noix de pétoncle aux senteurs de gingembre, émulsion au curcuma et sucette au parmesan - Loup grillé beurre blanc à l'anis et coulis de poivron, mini ratatouille provençale	Banquet - Restaurant complet	Fermé exceptionnellement - (Elèves en stage en entreprise)

Les soirées de la semaine (sauf indication contraire, menu fixe à 26,50 €, avec assortiment de Fromages, hors boissons)

Lundi 11 Soirée d'hiver Menu à 25 euros, hors boissons Mise en bouche	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14
- Petites sommités de chou-fleur dans une marinade à la coriandre et raisins aux langoustines Cocktail de consommé glacé en gelée au caviar, langoustines rafraîchis en crème - Pavé de rumsteak au poivre du sichuan, tatin d'artichaut aux cèpes, pomme pont-neuf - La datte et l'ananas, tuiles croustillante aux deux sésames	Restaurant fermé exceptionnellement	Saint Jacques sautée et crème de chou fleur - Mille-feuilles de saumon fumé et croûtes de pain frites - Quasi de veau rôti aux châtaignes, gratin de poires et céleri, jus court à la sauge - Feuilles de cacao, crème au beurre de cacao, touche de lait et réglisse	Restaurant fermé exceptionnellement

Notre Brasserie (le midi)

ouverte en période scolaire uniquement, les midis pour déjeuner. Accueil des clients jusqu'à 12h45.

La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée. Carte du jour (entrées, poisson et viande garnies), fromage et desserts du jour et sélection de boissons.

Le plat du jour composant la formule est signalé par le pictogramme 🍷

Mardi 12 Service à la carte	Mercredi 13	Jeudi 14 Service à la carte	Vendredi 15
- Mesclun aux foies de volaille, griottes et croûtons Feuilleté de boudin aux pommes - Maquereau au court bouillon – Pomme vapeur Côtelettes d'agneau grillées, Beurre Maître d'Hôtel	Fermé exceptionnellement - (Elèves en stage en entreprise)	- Terrine froide de volaille en pot-au-feu, Vinaigrette aux herbes Gratinée lyonnaise - Filet de dorade sauté aux légumes confits, Blé étuvé aux champignons Côtelettes d'agneau grillées Andouillette sauce moutarde, Pomme purée 🍷	Menu bistrot à 10 €, verre de vin et café compris - Tarte à l'oignon Blanquette de dinde, Riz créole Pâtisserie du Jour

Notre Hôtel d'application

Ouvert en période scolaire uniquement, du lundi soir au vendredi matin, plateau courtoisie en chambre pour le petit déjeuner compris.

Chambre « 2 étoiles »		Chambre « 3 étoiles »		Chambre « 4 étoiles »	
1 personne : 27 €	2 personnes : 30 €	1 personne : 30 €	2 personnes : 33 €	1 personne : 38 €	2 personnes : 48 €



Semaine 3 - du 18 au 22 janvier 2010

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

**Service des réservations : du mardi au vendredi de 9h30 à 13h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique le lundi matin pour les réservations du jour seulement**

Notre Restaurant Gastronomique

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, sauf les vendredi en soirée. Accueil des clients : 12h15 et 19h30. Réservation nécessaire.

Les déjeuners de la semaine (Menu fixe à 17 €, avec assortiment de Fromages, Café Gourmand, hors boissons)

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Petit pâté chaud de canard sauce brune aux agrumes - Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes – Jus court, Timbale de légumes de saison	Risotto de coques et de moules au fenouil - Canon d'agneau rôti et abats mijotés	Brochette de crevettes papillon et foie gras à la plancha, marinade d'herbe et émulsion aux cèpes - Magret de canard aux noisettes torréfiées et abricots épicés, Farandole de légumes en tempura	Saumon en Bellevue - Médaille de Veau Strasbourgeoise, Tatin d'oignon, Dauphine au Potimarron, Ragoût de Légumes	Fermé exceptionnellement (Elèves en stage en entreprise)

Les soirées de la semaine (sauf indication contraire, menu fixe à 26,50 €, avec assortiment de Fromages, hors boissons)

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21
Clin d'oeil à l'Allemagne Apéritif, café et vins et bière compris 38€ Mise en bouche (ballottine de sandre à la choucroute) - Bavarois glacé aux artichauts et langoustines, chaud-froid de crustacés Carré de veau farci aux pistache, jus aux morilles - Tartes fines de poires au vin et sorbet à l'eau de vie de mirabelles	Mise en Bouche - Dos de Merlu piqué à l'ail de Billom doré aux herbes fraîches - Côte de Boeuf épaisse cuite au sautoir et Paleron fondant raisins et jambon, grosses frites à la graisse d'oie - Assiette Gourmande	Soirée réservée Détails non communiqués	Restaurant fermé exceptionnellement

Notre Brasserie (le midi)

ouverte en période scolaire uniquement, les midis pour déjeuner. Accueil des clients jusqu'à 12h45.

La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée. Carte du jour (entrées, poisson et viande garnies), fromage et desserts du jour et sélection de boissons.

Le plat du jour composant la formule est signalé par le pictogramme 🍷

Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Service à la carte - Céleri rémoulade Florida Tourte feuilletée de canard, Sauce aux agrumes - Merlan frit en colère, Ratatouille de légumes Faux filet grillé sauce béarnaise, Frites – Tomate provençale	Fermé exceptionnellement (Elèves en stage en entreprise)	Fermé exceptionnellement	Menu bistrot à 10 €, verre de vin et café compris - Quiche océane - Steak sauté Bercy, garniture Châtelaine - Pâtisserie du Jour

Notre Hôtel d'application

Ouvert en période scolaire uniquement, du lundi soir au vendredi matin, plateau courtoisie en chambre pour le petit déjeuner compris.

Chambre « 2 étoiles »		Chambre « 3 étoiles »		Chambre « 4 étoiles »	
1 personne : 27 €	2 personnes : 30 €	1 personne : 30 €	2 personnes : 33 €	1 personne : 38 €	2 personnes : 48 €