

Chers Clients,

L'élaboration des repas et le service en salle sont effectués par des élèves de baccalauréat professionnel encadrés par leurs professeurs.

**Le restaurant pédagogique est leur salle de cours.**

**Pour conserver une hygiène de vie acceptable à nos élèves, il est indispensable qu'ils puissent rejoindre, après le service du midi, le cours suivant dans de bonnes conditions ou rentrer chez eux ou à l'internat à une heure décente, après le service du soir.**

**Nous vous demandons de respecter rigoureusement les horaires suivants :**

#### SERVICE DU MIDI

Accueil à partir de 12h00, début du service 12h15, fin du service 13h40.

Nous ne pouvons plus accepter les clients au-delà de 12h10.

Merci de votre compréhension.

#### SERVICE DU SOIR

Accueil à partir de 19h00, début du service 19h20, fin du service 21h45.

Nous ne pouvons plus accepter les clients au-delà de 19h15.

Merci de votre compréhension.

**L'HOSTELLERIE**

**PEYTAVIN**

**vous souhaite**

**la Bienvenue**

**Menus**

**D'octobre 2018 à**

**janvier 2019**

## Le Restaurant d'Application

vous accueille pour **LE DEJEUNER, MARDI,**

**JEUDI et VENDREDI**

et en **SOIREE, MERCREDI**

Sur réservation au :

04.66.49.18.66

### **DEBUT DU SERVICE**

MIDI : 12 H 00

SOIR : 19 H 00

### **FIN DU SERVICE**

MIDI : 13 H 45

SOIR : 21 H 45

**Vendredi 18 janvier 2019**

**BEP Service - menu à 12 €**

**Tables de 2 ou 4 convives**

Avocat cocktail



Magret de canard au poivre

Risotto aux champignons



Plateau de fromages



Choux Chantilly

Ou

Tarte au citron meringuée

**Vendredi 11 janvier 2019**

**BEP Blanc Service - menu à 12 €**

**Tables de 2 ou 4 convives**

**Salade façon Niçoise**

**Ou**

**Quiche Lorraine**



**Carré d'agneau rôti, jus réduit**

**Ratatouille**



**Plateau de fromages**



**Salade d'agrumes**

**Le Restaurant d'Application**

**vous propose**

**Au Bar**

- **Les apéritifs** **1€50**  
Kir à la crème de châtaigne  
Kir à la crème de cassis  
Muscat

- **Le cocktail du jour**  
**(uniquement en soirée)**

- **Les Cafés** **1€00**  
Le Traditionnel  
Le Décaféiné

- **Les Thés** **1€00**
- **Les Infusions** **1€00**
- **Bouteille eau gazeuse** **1€50**

**A la Cave**

- **Un choix de Vins Régionaux**
- **Des Vins de nos grandes Régions Viticoles**
- **Mais aussi le Vin au Verre** **2€00**  
Vin Rouge, Vin Blanc  
« La Suggestion du Chef »

## 2 Formules au choix

### **Menu Express à 8€00**

*Entrée ou Dessert*

*Plat avec garniture*

*Café*

### **Menu Dégustation à 12€00**

*Entrée*

*Plat avec garniture*

*Assiette de Fromages*

*Dessert*

Jeudi 20 décembre 2018

Velouté de choux fleur,  
Chips de lard fumé



Filet de sole Dieppoise

Riz pilaf



Assiette de fromages



Tarte Bourdaloue

**Mercredi 19 décembre 2018**

**Soirée de Noël à 25 €**

**Kir pétillant offert**

**Huîtres gratinées**



**Noix de Saint Jacques aux agrumes**



**Tournedos de canard Rossini**

**Purée de pomme de terre**

**et trio de choux**



**Assiette de fromages festive**



**Chariot des treize desserts**

**Soirées 2018 à venir**

**Mercredi 07 novembre 2018**

**Soirée Gastronomique 19 €**

**Mercredi 14 novembre 2018**

**Soirée Gastronomique 19 €**

**Mercredi 21 novembre 2018**

**Soirée Italienne 19 €**

**Mercredi 28 novembre 2018**

**Soirée Gastronomique 19 €**

**Mercredi 05 décembre 2018**

**Soirée Fruits de Mer 25 €**

**Mercredi 12 décembre 2018**

**Soirée Cabaret 25 €**

**Mercredi 19 décembre 2018**

**Soirée de Noël 25 €**

**Mardi 02 octobre 2018**

Gougères au fromage



Blanquette de veau à l'ancienne

Riz pilaf



Assiette de fromages



Pommes au four

Glace spéculos

**Mardi 18 décembre 2018**

Millefeuille crabe et fenouil



Barbue à la nage de bouillabaisse

Cocotte de légumes



Assiette de fromages



Assiette gourmande

**Vendredi 14 décembre 2018**

Feuilleté d'œufs brouillés aux fèves

Attéreaux de moules au curry



Sole Grenobloise

Pommes Anglaises



Assiette de fromages



Assiette de fruits exotiques  
et ses mignardises

**Jeudi 04 octobre 2018**

Salade d'endives aux noix



Escalope de volaille à la crème

Pommes purée



Assiette de fromages



Tarte aux pommes et Chantilly



**Jeudi 18 octobre 2018**

**Œuf cocotte au roquefort**



**Côte de porc Vallée d'Auge**

**Pommes Arlie**



**Assiette de fromages**



**Salade d'agrumes et Chantilly**

**Jeudi 13 décembre 2018**

**Salade et tartine saumon chèvre**



**Filet mignon de porc**

**à la moutarde à l'ancienne**

**Gratin Dauphinois**



**Assiette de fromages**



**Sabayon aux fruits exotiques**



**Mercredi 12 décembre 2018**

**Soirée cabaret à 25 €**

**Kir pétillant offert**

**Bouchée saumon betterave**



**Salade de noix  
et saint jacques pimentées**



**Cuisse de canard farcie aux champignons**

**Sauce balsamique**

**Galette d'aligot**



**Plateau de fromages**



**Chariot de desserts**

**Mardi 06 novembre 2018**

**Quiche Comtoise**



**Truite aux amandes  
Embeurrée de choux vert**



**Assiette de fromages**



**Crème caramel et madeleine coco**

**Mercredi 07 novembre 2018**

**Soirée Gastronomique à 19 €**

Duo de foie gras et sa sauce au Porto



Gambas et Saint Jacques en brochette

Risotto au parmesan et pâtisson



Plateau de fromages



Tarte fine aux pommes

Glace vanille, caramel beurre salé

**Mardi 11 décembre 2018**

Assiette de charcuterie



Darne de saumon grillée

Beurre Marseillais

Purée safranée



Assiette de fromages



Assortiment d'éclairs

**Vendredi 07 décembre 2018**

Salade de gésiers et œuf poché



Carré de porc au chorizo

Sauce aux poivrons

Riz aux moules



Plateau de fromages



Soufflé glacé à l'orange,

Madeline au safran

**Jeudi 08 novembre 2018**

Tarte fine aux sardines



Steak aux poivres

Pommes gaufrettes

et salade verte



Assiette de fromages



Croustillant banane chocolat

Et sa glace vanille

**Vendredi 09 novembre 2018**

*Crème de patate douce, carotte,  
noix de coco, petites gougères*



*Dorade grillée*

*Beurre de fenouil*

*Purée safranée et fenouil séché*



*Assiette de fromages*



*Figues au miel*

**Jeudi 06 décembre 2018**

*Tatin de pommes et boudin noir*



*Magret de canard à l'orange*

*Flan de courgettes*



*Assiette de fromages*



*Coupe exotique*



**Mercredi 05 décembre 2018**

**Soirée fruits de mer à 25 €**

Jambinette de poulpes pô château



Buffet de fruits de mer



Plateau de fromages



À la rencontre du chocolat  
et du gingembre

**Mardi 13 novembre 2018**

Potage Dubarry



Poulet à la Bourguignonne

Pâtes fraîches et crumble de navets



Assiette de fromages



Pannequets aux pommes  
Caramel beurre salé

**Mercredi 14 novembre 2018**

**Soirée gastronomique à 19 €**

Huîtres gratinées



Parfait de truite fumée



Steak au poivre

Chips de légumes



Plateau de fromages



Millefeuille aux framboises

Sorbet à la mangue

**Mardi 04 décembre 2018**

Dartois Comtois



Poulet rôti

Jus au romarin

Aligot



Assiette de fromages



Verrine d'abricots

**Vendredi 30 novembre 2018**

Avocat cocktail



Rougets farcis en ratatouille

Émulsion d'Américaine et huile d'olives

Tagliatelles



Plateau de fromages



Crème brûlée réglisse

Tuiles à l'orange

**Jeudi 15 novembre 2018**

Velouté de potiron aux châtaignes,  
crème fouettée et chips de lard



Rôti de porc sauce forestière

Gratin Bayaldi



Assiette de fromages



Pommes au four et sorbet

**Vendredi 16 novembre 2018**

**Menu Beaujolais**

**Ulrich et Lucas vous proposent**

Assiette de charcuterie



Plat chaud régional



Plateau de fromages



Deux desserts au choix

**Jeudi 29 novembre 2018**

Choux au saumon fumé



Médailon de veau Duroc

Trio de purée



Assiette de fromages



Flan caramel



**Mercredi 28 novembre 2018**

**Soirée gastronomique à 19 €**

Nems au saumon  
et beignets de crevettes



Ravioles aux cèpes



Carré d'agneau sauce cacao

Pois gourmands,

Purée de carottes au cumin



Plateau de fromages



Crêpes Suzette et sorbet orange

**Mardi 20 novembre 2018**

**Menu italien**

Le menu sera communiqué lorsque  
l'organisation de la semaine  
sera finalisée  
en collaboration  
avec l'association Volterra

The background of both pages is a painting of a still life. In the center, a yellow bowl filled with green and blue fruits sits on a white, geometric-patterned tablecloth. To the right, a brown ceramic vase with a handle is visible. The background features vertical grey and yellow stripes and some abstract shapes.

**Mercredi 21 novembre 2018**

**Soirée italienne à 19 €**

Le menu sera communiqué lorsque  
l'organisation de la semaine  
sera finalisée  
en collaboration  
avec l'association Volterra

**Mardi 27 novembre 2018**

Assiette de saumon fumé



Spaghetti aux fruits de mer



Assiette de fromages



Tarte normande