

# La Grande Toque



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

académie  
Poitiers



Région académique  
NOUVELLE-AQUITAINE



CAMPUS  
DES MÉTIERS  
ET DES  
QUALIFICATIONS

Production culinaire  
terre-mer et gastronomie  
Nouvelle-Aquitaine



RÉGION  
Nouvelle-Aquitaine



Lycée des métiers  
des Arts du goût  
et des Services à la personne

# La Grande Toque

Le restaurant est associé à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, vous sert et qui œuvre est constitué d'élèves en formation encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et du travail personnel. Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré.

De ce fait nous vous demandons de respecter les horaires d'accueil :

**de 12h à 12h30 pour les déjeuners et de 19h à 19h30 pour les diners.**

**De la même façon les horaires de fin de service sont fixés à 14h pour les déjeuners et 21h30 pour les diners**

**Extrait du B.O. du M.E.N.n°43 du 23 novembre 1995**

Les éventuelles différences tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives 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 pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.



# Menu De la Grande Toque

Semaine du 3 au 7 Janvier

## Mardi 4 Janvier

Coquillages farcis

Salmis de pintadeau, jardinière de légumes, pommes gaufrettes

Cygne chantilly

**12€**



## Jeudi 6 Janvier

Assiette de Mezzes

Calamar farci ou moussaka

Baklava

**12€**

## Vendredi 7 Janvier

Velouté Dubarry

Blanquette de saumon

ou

Carbonnade Flamande

Assiette de fruits exotiques

**12€**

# Menu De la Grande Toque

Semaine du 10 au 14 Janvier

Semaine du 17 au 21 Janvier

## Vendredi 14 Janvier

Menu Examen

**15€** Boissons comprises



## Jeudi 20 Janvier

Ceviche de crevettes

Caneton en deux cuissons aux navets

Ou

Dos de merlu meunière , légumes  
glacés

Sablé breton crémeux aux agrumes

**12€**

## Vendredi 21 Janvier

Salade de choux au sésame

Tartare de Bœuf au couteau

Pommes frites

Tarte tatin

**12€**

# Menu De la Grande Toque

Semaine 24 au 28 Janvier

## Jeudi 27 Janvier

Crème de chou-fleur à la vanille

Ris de veau braisé  
pommes dauphine,  
garniture Clamart

ou

Filet de maigre au pineau

Éclairs au citron

**12€**



## Vendredi 28 Janvier

Huîtres pochées

Maigre à l'encre de seiche  
ou  
Faux filet grillé sauce à l'échalion

Crumble Pomme et noix

**12€**

# Menu De la Grande Toque

Semaine du 31 Janvier au 4 Février

## Mardi 1<sup>er</sup> Février

Assiette de crudités

Hamburger et frites de patates  
douces

Coupe de glace

**12€**

## Jeudi 3 Février

Saucisson en brioche

Filet de merlan, salsa verde, boulgour  
Ou

Pavé de bœuf au poivre vert,  
pommes darphin

Tarte amandine aux cassis

**12€**



## Jeudi 3 Février

**AFTER WORK**

17h30-19h30

**8€**

## Vendredi 4 Février

Chipirons à l'encre de seiche

Merlu au piquillos  
ou

Caille farcie au foie gras

Tourtière à l'armagnac

**12€**

# Menu De la Grande Toque

Semaine du 7 au 11 Février

## Mardi 8 Février

Assiette de crudités

Hamburger et frites de patates  
douces

Coupe de glace

12€



## Jeudi 10 Février

### Soirée Autour du Fromage

Gougères au comté

Œuf cocotte au Maroilles

Suprême de pintade risotto au  
gorgonzola, mousseline de  
légumes

Assiette de fromages

Tartelette à la confiture de  
cerises noires et Ossau Iraty,  
Sorbet au fromage blanc

24€