

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. Leurs cursus imposent 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 28 Février au 4 Mars

Mardi 1er Mars

Déclinaison d'huîtres

Côtes d'agneau flan de carottes
pommes macaires

Choux façon tatin

12€

Jeudi 3 Mars

Tarte à l'oignon

Filet de veau, jus de tajine, légumes
glacés et semoule aux épices

Ou

Médailon de lotte à la vanille

Blanc manger coulis de framboises,
brunoise de fruits à la menthe
poivrée

12€



Vendredi 4 Mars

Galette végétarienne

Agneau des près salés
Coco de Paimpol
ou
Sole Dieppoise

Sablé breton pommes flambées au
calvados, crème fouettée au caramel

12€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 7 au 11 Mars

Mardi 8 Mars

Farci poitevin,

Ballotine de limande crème de
carotte au cumin

Choux à l'angélique

12€

Jeudi 10 Mars

Oeuf parfait coulis de cresson et
légumes nouveaux

Magret de canard sauce au miel,
endives meunières

Ou

Pavé de maigre à L'unilatérale, sauce
au pineau, risotto de pommes de
terre

Pets de nonne, compotée de
framboises

12€



Vendredi 11 Mars

Escargots à l'auvergnate

Bavette de salers sauce à la fourme
d'Ambert

Poulet à la Moutarde de Charroux

Soufflé glacé à la verveine du Velay

12€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 14 au 18 Mars

Mardi 15 Mars

Salade périgourdine

Magret de canard et pomme de terre
Sarladaise

Tarte aux noix

12€



Soirée Saint Patrick

Jeudi 17 Mars

Assortiment d'entrées irlandaises
(Fish cake, Garlic bread mussels)

Irish stew and mash potatoes

Entremets façon After Eight

24€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 21 au 25 Mars

Mardi 22 Mars

Tourin à l'ail

Confit de canard pommes sarladaises

Tarte sablée aux noix

12€



Jeudi 24 Mars

Only English Spoken

Brunch

15€

Vendredi 25 Mars

Saucisson en Brioche

Quenelle de poisson sauce Nantua

Ou

Poularde façon demi deuil

Rissoles Savoyarde

12€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 28 Mars au 1^{er} Avril

Mardi 29 Mars

Moules marinières

Merlu à la Bordelaise
Risotto aux asperges

Cannelé

12€



Vendredi 1^{er} Avril

Brunch

15€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 4 au 8 Avril

Mardi 5 Avril

Assiette de jambon de Bayonne et
guindillas

Lotte au chorizo riz safrané

Gâteau basque à la cerise noire
d'Itxassou

12€



Vendredi 8 Avril

Only English Spoken

Scampi

Braised lamb shoulder

Vanilla cheesecake

12€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 11 au 15 Avril

Mardi 12 Avril

BRUNCH

15€



Vendredi 15 Avril

Bavarois d'asperges

Carré d'agneau
ou
Ballotine de carrelet

Opéra

12€