



Région académique  
NOUVELLE-AQUITAINE

académie  
Poitiers



# La Grande Toque



CAMPUS  
DES MÉTIERS  
ET DES  
QUALIFICATIONS

Production culinaire  
terre-mer et gastronomie  
Nouvelle-Aquitaine



LYCÉE  
PROFESSIONNEL  
Marc  
Godrie  
LOUDUN

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



RÉGION  
Nouvelle-Aquitaine

# 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 2 au 6 Mai

## Mardi 3 Mai

Assiette d'huîtres

Entrecôte Bordelaise pommes  
sautées

Macaron de Saint Émilion

**12€**

## Jeudi 5 Mai

Salade de mâche et endives oeuf  
poché

Carré d'agneau en croûte  
d'herbes, bouquetière de légumes

Choux caramel, pomme tatin

**12€**



## Vendredi 6 Mai

Asperges sauce mousseline

Selle d'agneau au citron confit  
OU  
Bar en croûte de sel

Bavarois aux fraises

**12€**

# Menu De la Grande Toque

Semaine du 9 au 13 Mai

## Mardi 10 Mai

Piquillos farcis à la morue

Axoia de veau riz façon  
paëlla

Macarons de St jean de Luz

**12€**

## Jeudi 12 Mai

EXAMEN TERMINAL

BAC PRO

MENU SURPRISE

**15€**

Vins et café compris



## Vendredi 13 Mai

Salade aux pointes d'asperges

Tartare de bœuf pommes frites

Soupe de fraises

**12€**

# Menu De la Grande Toque

Semaine du 16 au 20 Mai

**Mardi 17 Mai**

Duo d'asperges

Parillada de poissons coulis de  
poivrons, flan de carotte et  
Boulgour

Pastis landais

**12€**

**Jeudi 19 Mai**

EXAMEN TERMINAL

BAC PRO

MENU SURPRISE

**15€**

Vins et café compris



**Jeudi 19 Mai**

AFTER WORK  
« Vin et Fromages »

17h30 19h00

**8€**

(150g de fromages et un verre de vin)

# Menu De la Grande Toque

Semaine du 23 Mai au 3 Juin

## Mardi 24 Mai

Assiette d'asperges sauce  
mousseline

Filet de canard au poivre  
vert, pommes sautées à la  
graisse de canard

Tourtière Landaise

---

**12€**

## Mardi 31 Mai

Menu du marché

**12€**



## Vendredi 3 Juin

Service au buffet

Assortiment de fruits de mer

Merlu à l'espagnole

Ou

Pavé de daurade sauté, marinière  
d'épices, julienne de légumes sautés

Ananas rôti, sorbet au vieux rhum

ou

Fruits flambés

**12€**