



RESTAURANT LA GRANDE TOQUE



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

RESTAURANT 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.

Réservations :

05.49.98.88.68 entre 10h et 14h

marcgodrie.hotellerie@gmail.com

SEMAINE DU 3 AU 6 JANVIER

Mardi 3 janvier

Restaurant fermé
Classe en entreprise

Jeudi 5 janvier

12€

Menu Scandinave

Terrine de poisson

Pavé de saumon grillée
aux herbes aromatiques

ou

Canard à la Finlandaise

Aeblekage

Vendredi 6 janvier

12€

Saumon Gravlax

Râble de lapin farci aux pruneaux
Flan de brocoli, Endive braisée

Pavlova à la mangue

Les mardis et jeudis une assiette ou un chariot de fromages vous seront proposés par les élèves de la section Crémier Fromager

SEMAINE DU 9 AU 13 JANVIER

Mardi 10 janvier 12€

Restaurant fermé

Classe en entreprise

Jeudi 12 janvier 12€

Menu Japonais

Assortiment de makis et sushis

Yakitori de poulet et nouilles
sautées

Financier au thé matcha

Vendredi 13 janvier 15€

Menu examen

Les mardis et jeudis une assiette ou un chariot de fromages vous seront proposés par les élèves de la section Crémier Fromager

SEMAINE DU 16 AU 20 JANVIER

Mardi 17 janvier

Restaurant fermé
Classe en entreprise

Jeudi 19 janvier

25€

Soirée nouvel an Chinois

Salade de brocolis au sésame, Congee,
Pâtés impériaux

Poitrine de porc braisée
Canard laqué
Daurade à l'ail et gingembre
comme à Hong Kong

Nouilles sautées, Riz Cantonais

Dumplings frits à la cacahuète (Yau Gok)
Perle de coco

Vendredi 20 janvier

15€

Menu examen

Les mardis et jeudis une assiette ou un chariot de fromages vous seront proposés par les élèves de la section Crémier Fromager

SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER

Mardi 24 janvier

Restaurant fermé
Classe en entreprise

Jeudi 26 janvier

12€

Menu Canadien

Soupe de pois

Truite à l'Amérindienne
ou
Chiard à la viande

Tarte au sirop d'érable

Vendredi 27

12€

Bisque de langoustines

Carré d'agneau rôti aux herbes,
Coco de Paimpol

Kouign-Amann, crème fouettée au
caramel beurre salé

Les mardis et jeudis une assiette ou un chariot de fromages vous seront proposés par les élèves de la section Crémier Fromager

SEMAINE DU 30 AU 3 FEVRIER

Mardi 31 janvier

Restaurant fermé

Classe en entreprise

Jeudi 2 février

15€

Brunch « Only English Spoken »

Vendredi 3 février

12€

Gratin d'andouille

Filet de sole à la Normande, julienne de légumes et pommes vapeur

Aumônière aux pommes flambées au Calvados, sauce caramel au beurre salé

Les mardis et jeudis une assiette ou un chariot de fromages vous seront proposés par les élèves de la section Crémier Fromager