LYCÉE PROFESSIONNEL Marc Godrie LOUDUN

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 à12h30 pour les déjeuners et de 19h à 19 h30 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.

Pour réserver:

par téléphone au 05.49.98.88.68 entre 10h et 14h

par mail: marcgodrie.hotellerie@gmail.com

DU 11 AU 29 SEPTEMBRE

Jeudi 14 Septembre 12€

Salade à l'émincé de melon et jambon

Entrecôte double ou carré d'agneau
grillé (sauces au choix)
Pommes allumettes Profiteroles au

chocolat

Vendredi 22 Semptembre 12€

Tartare de Maigre mangue et citron vert
Carré d'agneau
Carottes des sables
Tourtière Landaise

Vendredi 29 Septembre 12€

Velouté de champignon au boudin de Rethel

Sandre en crumble aux épices

Tarte feuilletée à la mirabelle

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

SEMAINE DU 2 AU 6 OCTOBRE

Mardi 3 Octobre 12€

Assiette de crudités

Escalope de volaille à la crème tagliatelles

Tarte aux pommes

Vendredi 6 Octobre 12€

Verrine au Valençay et aux poivrons

Lapin à la moutarde

Tarte tatin

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

SEMAINE DU 9 AU 13 OCTOBRE

Mardi 10 Octobre 12€

Assiette de crudités

Escalope de porc sauce charcutière,

gratin de macaroni

Tarte aux fruits rouges

Jeudi 12 Octobre 25€

SOIREE ERASMUS DAYS

Gravlax de saumon

Choucroute

Cheesecake au Baileys

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

SEMAINE DU 16 AU 20 OCTOBRE

Mardi 17 Octobre 12€

Salade frisée à l'œuf mollet

Filet de merlan à l'anglaise, sauce tartare
Purée de cèleri

Beignet aux pommes, sauce caramel

Vendredi 20 Octobre 12€

Raviole de langoustines

Pavé de veau vallée d'auge

Pommes flambées et glace cannelle

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