

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 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

Mardi 5 Novembre

12€

Salade de auvergnate, œuf mollet

Dinde au curry

Riz pilaf

Dessert des pâtisseries

Vendredi 8 Novembre

12€

Œufs en Meurettes

Quenelles de poisson au coulis de
langoustines

Endives braisées

Riz safrané

Brioche aux pralines, crème
anglaise à la chartreuse

DU 4 AU 8 NOVEMBRE

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

DU 11 AU 22 NOVEMBRE

Mardi 12 Novembre

12€

Oeufs cocotte

Bœuf bourguignon

Pomme purée

Dessert des pâtisseries

Mardi 19 Novembre

12€

Bouchée à la reine

Pavé de veau forestière

Pomme duchesse

Dessert des pâtisseries

Jeudi 21 Novembre

12€

Gravlax de saumon, épices et concombres
marinés

Ballotine de volaille, sauce aux airelles

Crevettes snackées

Délice aux amandes

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

Mardi 26 S Novembre

12 €

Crêpe roulé au saumon fumée et fromage frais

Magret de canard à l'orange
navet glacé et flan de potimarron

Churros fourrée et chantilly

Jeudi 28 Novembre

12€

Assortiment de sushis et makis

Yakitori de poulet

Nouilles sautées

ou

Morue confite façon asiatique

Financier et glace thé matcha

DU 25 AU 29 NOVEMBRE

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

Mardi 3 Décembre

12€

Acras de morue

Magret de canard laqué au miel
Carotte glacé et Flan de légumes

Crêpe Suzette

Jeudi 5 Décembre

12€

Huîtres gratinées et pochées

Rouleau de porc Tex Mex

Saumon mariné au sirop d'érable

Cheesecake

Vendredi 6 Décembre

12€

Velouté de carottes aux blinis

Civet de lapin, pommes vapeur

Paris Brest

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

Mardi 10 Décembre 12€

Velouté de potimarron Chantilly au lard

Mignon de porc en croûte de chorizo
Risotto

Bûche marron glacé

Jeudi 12 Décembre 12€

Ceviche de gambas

Effiloché de volaille aux agrumes

Lotte grillée, aioli d'ail noir et lard séché

Demi sphère mangue coco

Vendredi 13 Décembre 12€

Tourte aux champignons

Jarret de porc à la bière brune, choux
rouge braisé et spaetzles

Mirabelles flambées

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

DU 16 AU 20 DECEMBRE

Mardi 17 Décembre

12€

Velouté de butternut chip de lard

Merlu en croûte verte

Risotto

Bûche chocolat passion

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



Jeudi 19 Décembre

Soirée de Noël

25€

Autour du foie gras



Filet de rouget mariné,
mandarine et coriandre



Lingot de confit de canard,
endives braisées café et
amandes grillées,
champignons farcis au foie
gras, rösti



Assortiment de fromages



Dessert des pâtisseries