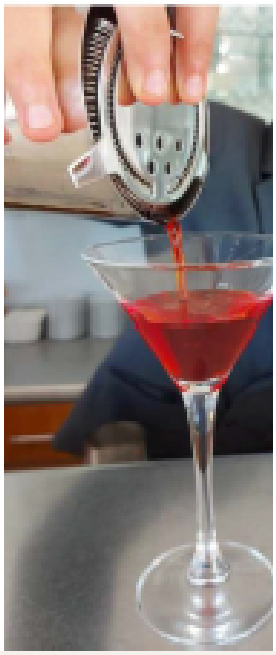
LYCÉE PROFESSIONNEL Marc Godrie LOUDUN

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

NOVEMBRE 2025

Mardi 4 Novembre 13€

Assiette de Jambon cru

Ballotine de limande
sauce au pineau ou Ballotine de volaille aux fruits secs, Brocoli et purée de panais

Pannequets à la mangue caramel à l'orange

Mardi 18 Novembre 13€

Rollmops et salade de pommes de terre tiède

Choucroute terre ou mer

Forêt noire

DECEMBRE 2025

Mardi 2 décembre 13€

Assortiments de Tapas

Paëlla

ou

Lerlu à la sauce verte

pommes vapeur

Churros con chocolat, salade d'oranges

Mardi 9 Décembre 13€

Fritto Misto

Lasagne à la Bolognaise

ou

Thon mijoté à la tomates, câpres et olives, tagliatelles

Entremet façon tiramisu

VENTE A EMPORTER

LUNDI 3 Novembre

Côte de porc, sauce charcutière

Haricots vert

LUNDI 17 Novembre

Crêpe roulées aux saumons

Chili con carne

Riz

Tarte aux pommes

LUNDI 25 Novembre

Acras de morue

Dahl de lentille corail

Tarte au citron

LUNDI 1 DECEMBRE

Velouté de potimarron

Pavé de veau forestière

Pomme duchesse

Tarte au chocolat

LUNDI 8 DECEMBRE

Velouté de Butternut

Filet mignon croute de chorizo

navet glacé et flan de potimarron

Bûche roulé crème au beurre.

LUNDI 15 DECEMBRE

Bouchée à la reine

Filet mignon croute d'herbe

Carotte glacé et Flan de légumes

Bûche bavaroise exotique

Jeudi 11 Décembre
Soirée de Noël
26€

Médaillon de foie gras à la gelée de figue

Saint jacques sautées, crémeux de potimarron et émulsion beurre blanc

Pavé de biche et lamelle de foie gras sauce aux groseilles
Mousseline de céleri et Poêlée forestière

Assiette de fromages affinés

Buche

Jeudi 18 Décembre
Soirée de Noël
26€

Cromesquis de Foie Gras aux noisettes et piment d'espelette

Coquilles saint jacques à l'étouffé, émulsion aux agrumes

Pigeonneau rôti, jus corsé à la truffe, mousselines de légumes d'hiver

Assiette de fromages affinés

Buche