

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

DU 23 FÉVRIER AU 6 MARS

Mardi 24 Février 13€

Céviche de dorade et guacamole

Fajitas au boeuf, salade et Potatoes

Mille feuille à la confiture de lait

Vendredi 27 Février 13€

Oeufs en Meurettes

Lapin à la Dijonnaise, Pleurotes sautées et
pommes noisettes

Poire pochée au cassis

Mardi 3 Mars 13€

Samoussas de légumes

Poulet tandoori

ou

brochette de poissons au lait de coco
Carottes glacées au cumin et Pommes de
Terre au curry

Riz gluant coco et mangue

DU 9 AU 20 MARS 2026

Mardi 10 Mars 13€

Croustillant de chèvre au miel

Bar grillé ou steak grillé, endives
caramélisées, émulsion de betteraves

Singapour, glace rhum raisin

Mardi 17 Mars 13€

Soufflé au fromage

Selle d'agneau rôtie, Flan de champignons et
choux de Bruxelles

ou

Pavé de cabillaud Dugléré, pommes vapeur

Charlotte à la poire, coulis de fruits rouge

DU 23 MARS AU 3 AVRIL

Mardi 24 Mars 13€

Crème Dieppoise

Soles soufflées sauce vin blanc

ou

Cuisse de poulet au cidre

Aumônière aux pommes, caramel au
beurre salé

Vendredi 27 Mars 13€

Velouté de carottes aux blinis

Steak sauté Bercy ou marchand de vin

Pommes pont neuf

Paris Brest

Mardi 31 Mars 13€

Mouclade Charentaise

Cuisse de canard à l'orange, pommes gaufrettes

ou

Crevettes flambées au cognac, mille feuille de légumes, riz
pilaf

Tarte aux fraises

Vendredi 3 Avril 13€

Velouté de châtaignes

Stufatu di veau aux olives, polenta crémeuse
et compotée de poivrons

Le Fiadone