

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 mail: marcgodrie.hotellerie@gmail.com

Vendredi 24 Avril 13€

Salade Lyonnaise

Quenelle de brochet sauce Nantua,
carottes Vichy, gratin Dauphinois

Tarte aux myrtilles, crème anglaise aux
éclats de pralines

Mardi 5 MAI 16€

Menu examen

Mardi 12 MAI 16€

Menu examen

Mardi 19 Mai 13€

Feuilleté d'oeufs brouillés au saumon
fumé

Filet mignon de porc en croûte, mini
ratatouille

ou

Darne de merlu poché, beurre anisé,
fenouil braisé et timbale de riz

Bananes flambées, glace vanille

Vendredi 22 Mai 13€

Asperges sauce mousseline

Selle d'agneau rôtie aux herbes, jardinière
de légumes

Tarte amandine aux abricots

DU 20 AVRIL AU 22 MAI

Mardi 26 Mai 13€

Menu du marché

Vendredi 29 Mai

Féroce d'avocat
Carry de porc au combava
Timbale de riz et légumes grillés
Ananas rôti, glace coco

Mardi 2 JUIN 13€

Menu du marché

Vendredi 5 JUIN 13€

Carpaccio de melons
Brochette de magret de canard au chinon
Pomme au four crème de ciboulette,
fagots de haricots
Crème brûlée aux fraises

Vendredi 12 Juin 13€

Artichaut sauce moutarde
Navarin d'agneau légumes printanier
Tulipe de mousse au chocolat

Vendredi 19 Juin 13€

Menu du marché

DU 25 MAI AU 19 JUIN