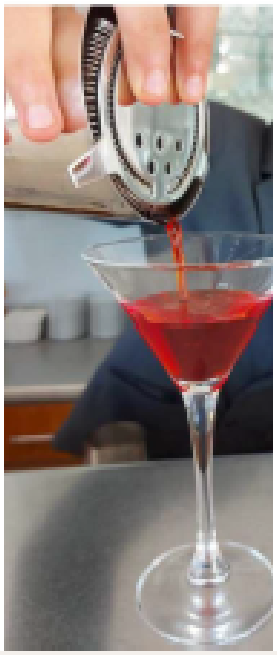
LYCÉE PROFESSIONNEL Marc Godrie LOUDUN

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 mail: marcgodrie.hotellerie@gmail.com

DU 20 AVRIL AU 22 MAI

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 25 MAI AU 19 JUIN

Mardi 26 Mai 13€

Menu du marché

Vendredi 29 Mai

Féroce d'avocat

Carry de porc au combava

Timbale de riz et légumes

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

Mardi 9 JUIN 13€

Déclinaison de melon

Carré de porc à l'orange,

pommes gaufrettes

Fraisier

Vendredi 12 Juin 13€

Tartare de saumon

Faux Filet grillé sauce Béarnaise,

pommes pont neuf

Dessert du jour

Vendredi 19 Juin 13€

Artichaut sauce Chantilly

Filet de dorade en papillote, riz Pilaf

Tulipe de mousse au chocolat et
Framboises