LYCÉE PROFESSIONNEL Marc Godrie LOUDUN

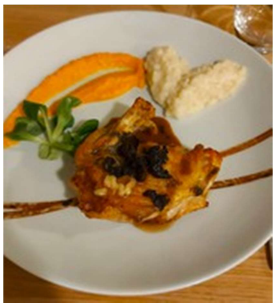
RESTAURANT LA GRANDE TOQUE



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 09/11/26 au 18/12/26

Jeudi 12 novembre 13€

Soupe au pois cassé et au lard

Roastbeef, yorkshire pudding et

ses légumes ou

Fish pie, haricots verts

Trifle

Jeudi 26 novembre 13€

Filet de saumon mariné à l'aneth et Salade de concombre
(sauce au miel et à la graine de moutarde)

Boulettes de viande à la Suédoise ou
Filet de Cabillaud sauce moutarde

Purée de pommes de terre et airelles

Risalamande
(riz au lait aux amandes et coulis de griottes)

DU 09/11/26 au 18/12/26

Jeudi 03 décembre 13€

Leberknodel soupe
(Consommé de boeuf aux boulettes de foie)

Rinderouladen ou Filet de Sandre

Knödel de pommes de terre et chou rouge braisé

Bretzel façon forêt noire

Jeudi 10 décembre (repas de noël, soir) 26 €

Amuses bouche

Saumon Gravlax et ses blinis

Civet de venaison et airelles

Mousselines d'automne

Assiette du fromager

La bûche des Pâtissiers

Jeudi 17 décembre (repas de noël, soir) 26 €

Amuses bouche

Filet de dorade et saint jacques marinés aux agrumes
Quasi de veau aux morilles

Crumble de légumes d'hiver
et endives meunières

Assiette du fromager

La bûche des Pâtissiers