

MAIL ce.0730012s@ac-grenoble.fr

Pour obtenir les menus par email (au format PDF) veuillez nous envoyer un email à l'adresse ci-dessous. Nous vous communiquerons également les soirées à thèmes.

Retrouvez nous sur Facebook

Tel 04 79 72 86 13
Fax 04 79 72 82 65

74 avenue du Grand Barbezaz
73190 CHALLES LES EAUX



LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE CHALLES LES EAUX

RESTAURANT LE PARC

RESTAURANT LE PARC

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE CHALLES LES EAUX



MENUS DU 23 AVRIL AU 05 JUIN 2012

SEMAINE 1

MARDI 24 AVRIL
MENU DU MIDI



Oeuf Poché
Dos de Saumon
Fromages
Riz Impératrice
Coulis de Framboise

MERCREDI 25 AVRIL
MENU DU MIDI

Terrine de Veau aux Pistaches
Aiguillette
de Boeuf Braisé Bourgeoise
Pommes Château
Fromages
Crème Brulée Grand Marnier
Petits Fours et Verrine

JEUDI 26 AVRIL
MENU DU MIDI



VENDREDI 27 AVRIL
MENU DU MIDI

Allumette au Fromage
Entrecôte Double
Sauce Marchand de Vin
Tagliatelles
Tomates Provençale
Fromages
Ile flottante

MARDI 24 AVRIL
MENU DU SOIR

Toast de Pomme
Chèvre Frais
Médailillon de Lotte Laqué
Suprême de Volaille
Pudding de Patate Douce
Fromages
Mousse de Chocolat Blanc
et Fruits Rouges

JEUDI 26 AVRIL
MENU DU SOIR



Cuisine Moléculaire
Saint Jacques et Pamplemousse
Crème Acidulée à la Coriandre
L'oeuf Cuit Basse Température
sur Asperges Vertes - Lard Séché
Billes de Coulis de Poivron Rouge
Le Filet de Veau Cuit à l'argile
et Romarin
Emulsion Chaude
de Pomme de Terre à l'ail
Tarte au Citron et Coque Givrée
de Coulis de Fraises

SEMAINE 2

MARDI 01 MAI
MENU DU MIDI



Jour Férié

MERCREDI 02 MAI
MENU DU MIDI

Feuilleté au Beaufort de Printemps
Salade de Jeunes Pissenlits
Vinaigrette de Xères
Cuisse de Canard
Son Jus Noir de Myrtilles
Confit d'échalotes
au Miel de Sapin
Pommes Croquettes
Fromages
Assiette de Dessert Dauphinoise

JEUDI 03 MAI
MENU DU MIDI

Asperges Blanches
Sauce Hollandaise
Selle d'agneau en Canon
Pomme Ecrasée
à l'huile d'olive et ciboulette
Gnocchi de Pomme de Terre
aux Trompettes des Morts
Fromages
Tartelette aux Fraises

VENDREDI 04 MAI
MENU DU MIDI

*Région
Auvergne Limousin*
Assiette de Charcuteries
Falette
Emincé de Choux et Truffade
Fromages
Flogarde de Brive

MARDI 01 MAI
MENU DU SOIR



Jour Férié



La Salle de Réunion
équipée (vidéoprojecteur,
paperboard, internet...) et d'une
capacité de 120 personnes
vous est proposée à la location
(40 euros la journée, **gratuit** si
les repas sont pris au restaurant
du lycée).

JEUDI 03 MAI
MENU DU SOIR

Amuse Bouche
Lotte Moelleuse
au Piment d'Espelette
Pois Chiche au Romarin
Osso Bucco
Risotto Milanais
Fromages
Sablé à l'huile d'olive
Sorbet Framboise
et Poivrons

SEMAINE 3

MARDI 08 MAI
MENU DU MIDI



Jour Férié

MERCREDI 09 MAI
MENU DU MIDI



*Élèves en stage en
entreprise*

JEUDI 10 MAI
MENU DU MIDI



Courgette et Saumon Fumé
Echine de Porc
Fromages
Pommes

VENDREDI 11 MAI
MENU DU MIDI

Légumes à la Grecque
Ou Oeuf Poché Toupinel
Carré d'agneau
en Croûte Moderne
Pommes Fondantes - Brocoli
Tomates Confités
Fromages
Tarte aux fruits

MARDI 08 MAI
MENU DU SOIR



Jour Férié



La Salle de Réunion
équipée (vidéoprojecteur,
paperboard, internet...) et d'une
capacité de 120 personnes
vous est proposée à la location
(40 euros la journée, **gratuit** si
les repas sont pris au restaurant
du lycée).

JEUDI 10 MAI
MENU DU SOIR

Amuse Bouche
Darne de Saumon
aux Lentilles du Puy
Côte de Boeuf Grillée
Sauce Béarnaise
Polenta aux Raisins
Fromages
Meringue Pochée
Brochette d'ananas

RESTAURANT LE PARC

Les élèves qui confectionnent et servent les menus sont en formation. Ils préparent un **BAC** (*Baccalauréat professionnel restauration*) en 2 ou 3 ans.

Le restaurant qui vous accueille n'est donc pas un restaurant ordinaire : les élèves sont constamment en apprentissage et comptent sur votre participation et votre indulgence pour se perfectionner.

RÉSERVATION du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 puis de 14h00 à 18h00 en appelant le lycée (**04 79 72 86 13**).

LE MIDI

Du mardi au vendredi.
arrivée à 12h00
départ à 14h00.

Formule plaisir à 15 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Formule rapide à 13 euros.
(Entrée, plat et dessert).

LE SOIR

le mardi & le jeudi soir.
arrivée à 19h00
départ à 23h00.

Formule gastronomique à 25 euros.

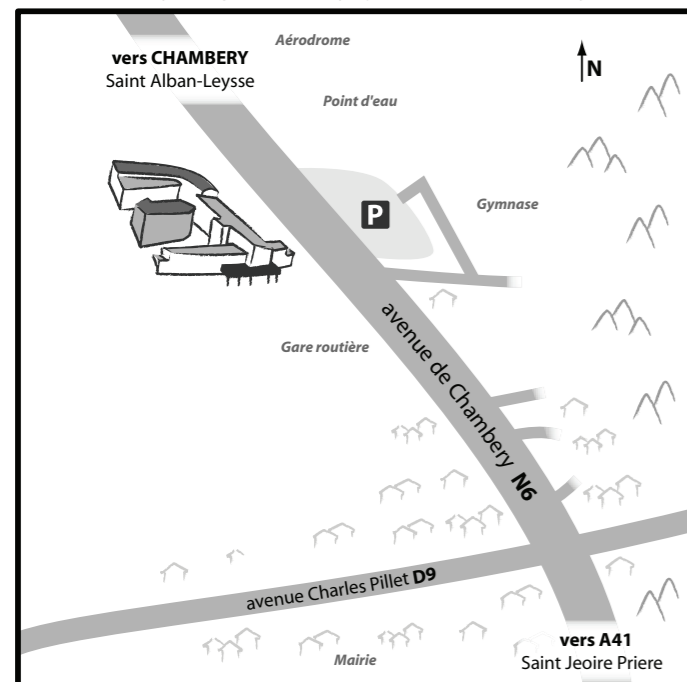
Attention, le restaurant est fermé durant les vacances

LE RÉGLEMENT NE PEUT SE FAIRE QU'EN ESPÈCES OU PAR CHÈQUE

RESTAURANT LE PARC

ACCÈS

L'entrée de la clientèle s'effectue par le petit portillon vert sur la route nationale 6. Le parking de la salle polyvalente est à votre disposition.



UNE SALLE DE RÉUNION équipée (vidéoprojecteur, paperboard, internet...) et d'une capacité de 120 personnes vous est proposée à la location (40 euros la journée, gratuit si les repas sont pris au restaurant du lycée).

SEMAINE 4

MARDI 15 MAI
MENU DU MIDI

Bisque de Crustacés
Ou Saucisson Brioché
Sauce Porto

Bar au Beurre Blanc
Risotto aux Morilles

Fromages

Crème Brulée au Pain d'épices

MARDI 15 MAI
MENU DU SOIR

Quiche au Saumon
sur Crème au Curry

Entrecôte Double
Garniture

Fromages

Moelleux au Chocolat

SEMAINE 5

MARDI 22 MAI
MENU DU MIDI



Rouget

Suprême de Volaille

Fromages

Amandine de Cassis

MARDI 22 MAI
MENU DU SOIR

Mise en Bouche

Tartare
aux Deux Saumons

Selle d'agneau Farcie

Ou Sole Grillée
au Beurre d'anchois
Flan de Légumes
Fagots de Haricots Verts
Pommes Fondantes

Fromages

Nougat Glacé au Coulis
de Fruits Rouges

JEUDI 24 MAI
MENU DU MIDI



Assiette Végétarienne

Poulet

Fromages

Paris Brest

JEUDI 24 MAI
MENU DU SOIR

Amuse Bouche

Darne de Saumon
aux Lentilles du Puy

Côte de Boeuf Grillée
Sauce Béarnaise
Polenta aux Raisins

Fromages

Meringue Pochée
Brochette d'ananas

SEMAINE 6

MARDI 29 MAI
MENU DU MIDI

Filet de Rouget Provençale

Carré d'agneau aux Herbes
en Croûte Moderne
Fond d'artichaut
Pommes Croquettes
Petits Pois

Fromages

Ananas ou Bananes Flambées

MERCREDI 30 MAI
MENU DU MIDI



Élèves en stage en
entreprise

JEUDI 31 MAI
MENU DU MIDI

Gaspacho et Tartine
aux Saveurs Méditerranéennes

Filet de Bar
Mousse de Carotte
Poivrade Snackés et Pesto

Fromages

Fruits Frais Flambés

VENDREDI 01 JUIN
MENU DU MIDI

Assiette Nordique

Darne de Colin
Sauce Hollandaise
Pomme Vapeur
Flan de Légumes

Fromages

Forêt Noire

MARDI 29 MAI
MENU DU SOIR

Bavarois de Courgettes
et Fromage Frais

Magret de Canard
pour Deux
Garniture

Fromages

Tarte Tatin
Glace sur Vanille

JEUDI 31 MAI
MENU DU SOIR

Velouté de Moules
aux Fines Herbes

Bavarois de Petits Pois
aux Asperges

Filet de Boeuf en Croûte
Flan de Champignons
au Parmesan

Fromages

Mille Feuilles Glacés
à la Pistache
Toupe de Manguier

SEMAINE 7



Élèves en stage en
entreprise

MARDI 05 JUIN
MENU DU MIDI

MERCREDI 06 JUIN
MENU DU MIDI

JEUDI 07 JUIN
MENU DU MIDI

VENDREDI 08 JUIN
MENU DU MIDI

MARDI 05 JUIN
MENU DU SOIR

Bouchée de Foie Gras
et Mangue
sur Pain d'épices

Toast Inversé de Sandre
au Jus d'étrilles

Suprême de Volaille en
Croûte

Fromages

Brownies Michoco

SEMAINE 8



Menu d'Examen

Pour respecter les conditions
d'examen, nous vous demandons
de réserver des tables pour 2
ou 4 personnes.

Merci de votre compréhension.

MARDI 12 JUIN
MENU DU MIDI

MERCREDI 13 JUIN
MENU DU MIDI

JEUDI 14 JUIN
MENU DU MIDI

VENDREDI 15 JUIN
MENU DU MIDI

Menu d'Examen

Pour respecter les conditions
d'examen, nous vous demandons
de réserver des tables pour 2
ou 4 personnes.

Merci de votre compréhension.

MERCREDI 13 JUIN
MENU DU SOIR

JEUDI 14 JUIN
MENU DU SOIR