

Lycée Condé

Menus



Mars à Juin 2024

Les élèves de la filière hôtellerie-restauration et leurs professeurs ont le plaisir de vous recevoir dans le cadre agréable des restaurants d'application Arènes et Remparts où vous serez accueillis à 12h00 ou à 19h00.

Le mot de Madame La Proviseure

Chers clients,

Nous tenons particulièrement à vous remercier pour votre fidélité au restaurant d'application du Lycée Condé. Par votre présence, vous contribuez à la formation de nos élèves. La qualité du service et la satisfaction de nos clients sont essentiels. Nous sommes néanmoins un lieu d'apprentissage; vous serez donc sensibles au fait que des aléas liés à l'apprentissage sont possibles. Dans l'attente de vous accueillir, les élèves, leurs enseignants ainsi que les personnels du Lycée Condé vous adressent leurs sincères salutations.

La proviseure
Virginie GRUSS

Le fonctionnement

Les horaires

Les restaurants d'application fonctionnent dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière. Il ne peut, en aucune manière, être assimilé à un restaurant commercial.

Ses objectifs sont purement pédagogiques ainsi il n'est pas toujours possible de répondre à vos souhaits.

Nous sommes amenés à enseigner à des élèves mineurs.

Pour des raisons d'organisation pédagogique et législative, le service doit commencer :

- Pour le midi : à 12h00 et se terminer à 14h00
- Pour le soir : à 19h00 et se terminer à 21h30.

Les différences tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de notre restaurant d'application. Nos prix n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restaurant.

Nous comptons sur votre compréhension et vous remercions de veiller à respecter ces horaires.

Si vous êtes dans l'impossibilité d'honorer votre réservation, nous vous remercions de proposer des convives remplaçants de manière à ne pas pénaliser le travail des élèves et de leurs enseignants.
Sachant pouvoir compter sur votre compréhension.

Réervations

Au 03.81.82.60.60

Votre réservation sera prise en compte dès la réception de l'email de confirmation.

Entrée des restaurants d'application

Au 50 rue d'Arènes

25000 Besançon

Informations diverses

Le parking "Arènes", situé à côté des restaurant d'application, est gratuit après 19h00.

Les réservations au-delà de 8 personnes peuvent être réparties en plusieurs tables.

Les menus annoncés peuvent subir des changements liés aux contraintes pédagogiques ou aux difficultés d'approvisionnement



L'accès PMR se fait par l'entrée du restaurant.

La boutique crèmerie-fromagerie



Les élèves et leurs professeurs sont heureux de vous accueillir dans leur boutique ouverte :

➤ **Les vendredis** (voir horaires dans la plaquette)

Vous trouverez à la boutique "crèmerie-fromagerie" des fromages locaux tels que Comté 18 mois et 10 mois, Morbier, mais aussi une sélection de fromages choisis en fonction d'un thème (fromages savoyards, normands etc.)

Les élèves de cette section vous proposent également, ponctuellement des spécialités fromagères qu'ils confectionnent : cancoillotte, Chambord, fromages frais aux herbes, cervelles de canut et bien d'autres gourmandises.

L'accès à la boutique "crèmerie-fromagerie" se fait par le restaurant d'application. Prévenez de votre arrivée à l'aide de la sonnette. Un élève de la section viendra vous chercher pour vous accompagner jusqu'à la boutique

Mardi 5 mars
Déjeuner 24 clients 24 €

AB : Panna cotta feta poivron

Profiteroles d'escargots au jus de persil

Carré d'agneau aux épices, couscous aux
herbes, purées carottes et panais

Ananas Pina Colada comme une crème
brulée

Mercredi 6 mars - Déjeuner
Brasserie 15 € - 40 clients

Strudel de poisson, choucroute et beurre
blanc, pomme anglaise

Mousse chocolat, crumble noisette et
crème anglaise mousseuse

Jeudi 7 mars Dîner à 29 € 32 clients
« Un Ch'ti menu »

AB : Flamiche revisitée en burger

Waterzoï de sandre

Le jumeau en carbonade flamande, ratte
du Touquet et chicon braisé

Entremet spéculos crémeux Mirabelle

Vendredi 8 mars - Déjeuner
Brasserie 14 € - 24 clients

Suprême de volaille sauce au comté, petits
légumes glacés, pomme darphin

Assortiments de tartes

Vendredi 8 mars
Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h

Mercrèdi 13 mars 40 clients

Déjeuner- Brasserie à 15 €

Fricassée de volaille au curry

Riz Madras

Café, thé ou infusion gourmand

Jèudi 14 mars - Dîner 32 clients

« Balade alsacienne » à 32 €

AB : Flammekueche

Foie gras mi-cuit, compotée pruneau

Une choucroute aux accents scandinaves

Poire pochée au sirop de gewurztraminer

Crème glacée schnaps et raisins secs

Vendredi 15 mars - Déjeuner - 24 clients
Menu brasserie à 15 €

veau Marengo, polenta croustillante,
carottes glacées

Crème brûlée à la chicorée - petits fours
secs

Vendredi 15 mars

Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h

Mercredi 20 mars 40 clients
Déjeuner- Brasserie à 15 €

Colombo de veau, purée vanillée

Café, thé ou infusion gourmand

Vendredi 22 mars - Déjeuner 24 couverts
Menu brasserie à 14 €

Pavé de saumon au vin de Charcenne,
gratin de poivrons et fondue au fenouil

Tiramisù

Mercredi 27 mars - Déjeuner 40 clients
Menu brasserie à 15 €

Pavé de bar meunière, pommes de terre au
four, carottes au cumín

Savarín exotique, granité citron et
ananas caramélisé

Vendredi 29 mars - Déjeuner 24 clients
Menu brasserie à 15 €

Darne de poisson pochée, gratin de
champignons et pommes persillées

Café gourmand

vendredi 29 mars
Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h00

Mercredi 3 avril - Déjeuner 40 clients
Menu brasserie à 15€

Pavé de bar à l'aïoli, petits légumes
printaniers

Savarin au mac vin, fraises et rhubarbe
confite

Vendredi 5 avril - Déjeuner 24 clients
Menu brasserie à 15 €

Côte de veau sautée vallée d'Auge, riz
normand

Paris-Brest

Vendredi 12 avril - Déjeuner 24 clients
Menu brasserie à 14 €

Fricassée de volaille au mac vin, pommes
de terre et morteau

Tarte aux fraises mentholée

Vendredi 12 avril
Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h

Mardi 30 avril - Déjeuner 24 clients
Menu à 22 €

AB : Tapas

Œuf mollet aux asperges

Carbonade de bœuf flamande, endives
braisées, pommes darphin et pleurotes

Purée de potimarron

Croquettes de pommes sur une purée de
poires vanillée

Jeudi 2 mai - Dîner 28 clients
Soirée Lyonnaise - Menu à 30 €

Cervelle des Canuts et son pain maison

Quenelles gratinées

Tablier de sapeur pané, sauce tartare,
rémoulade de légumes, salade verte

Brioche perdue à la compotée de rhubarbe,
sorbet citron vert

Vendredi 3 mai

Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h

Vendredi 3 mai - Déjeuner 24 couverts -
Menu à 23 €

Quiche au Comté, fondue de tomate au
cumin

Contre-filet rôti - jardinière de légumes

Café gourmand

Mardi 7 mai - Déjeuner 24 clients
Menu à 22 €

AB : Gaspacho de melon au jambon cru

Fine tarte aux tomates et cabécou du
Périgord

Sauté de veau Provençal, polenta aux olives,
gâteau d'aubergines au basilic

Coupe glacée, petits fours

Mardi 14 mai - Déjeuner - 18 clients
Menu CCF à 22 € boissons comprises

Non divulgué

Mardi 14 mai - Dîner- 30 clients
Menu CCF à 25 €

Non divulgué

Jeudi 16 mai - Dîner 50 clients
Menu à 32 €

Soirée Musicale

Tartare de tomate au basilic, sorbet à la
tomate

Bruschetta au chutney de tomates vertes

Soupe au pistou

Petits farcis Niçois, tagliatelles fraîches
au safran

Assiette gourmande : mini tropéziennne,
sorbet à la verveine, soupe de fraises au
poivre de Séchuan, chichis de l'Estaque

Vendredi 17 mai - déjeuner 24 clients
Menu à 24 €

Quiche aux deux saumons, beurre blanc à
l'aneth

Sauté de veau aux asperges, quinoa aux
amandes

Fraisier pistache

Vendredi 17 mai
Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h

Mardi 21 mai - Déjeuner- 14 clients
Menu CCF à 22 € boissons comprises

Non divulgué

Mardi 21 mai - Dîner- 30 clients
Menu CCF à 25 €

Non divulgué

Jeudi 23 mai - Dîner 32 couverts
« En passant par l'Aquitaine » - 32 €

AB : Moules et encornets en petit ragout
d'Espelette

Salade mêlée aux gésiers confits, œuf poché,
vinaigrette truffée

Pièce de bœuf façon Rossini, réduction
Merlot aux baies de genévrier
Palette printanière

Dacquoise aux éclats de noix, compotée
cerises noires

Vendredi 24 mai - Déjeuner 24 clients
Menu à 22 €

Assortiment de crudités

Filet de canard au poivre vert, pomme
duchesse et navets glacés

Riz au lait, coulis d'abricot

Vendredi 24 mai

Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h00

Mercredi 29 mai - Déjeuner 40 clients
Menu à 24 €

Salade niçoise

Poulet fermier basquaise, chou-fleur rôtis,
maïsotto

Dacquoise pistache crème mousseline et
fruits rouges

Vendredi 31 mai - Déjeuner 24 clients
Menu à 24 €

Feuilleté de chèvre aux épinards

Filet de dorade à la plancha, caponata,
churros à l'ail

Crumble de spéculoos, fraises à la rhubarbe

Vendredi 31 mai

Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h

Mercredi 5 juin - Déjeuner 40 clients
Menu végétarien à 22 €

Champignons farcis, croustillant de
parmesan et fricassée d'asperges vertes

Couscous végétarien

Assiette gourmande

Vendredi 7 juin - Déjeuner 24 clients
Menu à 24€

Salade de chèvre chaud au pavot et fleur de
sel

Fricassée d'agneau au basilic et poivrons,
pois gourmands et panisse

Tarte aux fraises

Vendredi 7 juin

Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h

Vendredi 14 juin - Déjeuner 24 clients
Menu à 22 €

Salade Niçoise

Poulet cocotte au citron et fine ratatouille,
pommes gaufrette

Tarte rhubarbe, glace vanille Bourbon

Vendredi 14 juin

Ouverture de la boutique fromages de 10h30 à 14h00

Si vous souhaitez un envoi numérique de la plaquette des menus, vous pouvez nous indiquer votre adresse mail.

Nous vous remercions pour
votre fidélité

Et espérons vous revoir
bientôt !