



MENUS DU MIDI

Septembre-Décembre 2024

L'Application

RÉSERVATIONS AU
03 87 65 66 22

Pour des raisons pédagogiques et sanitaires,
les réservations au-delà de 8 personnes sont réparties en plusieurs tables.

Tickets restaurant acceptés

Déjeuner : du lundi au vendredi midi
Accueil des clients à 12h00 (au plus tard 12h15)
Fin de repas 14h00

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variables 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 de restauration et ils ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Quelques informations à retenir

Les restaurants sont fermés le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par une équipe de professeurs. L'organisation de nos restaurants est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

Important :

Nos menus sont planifiés en début d'année scolaire. De ce fait, des impondérables pédagogiques ou d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier certains d'entre eux en cours d'année.

Nos horaires sont imposés par des impératifs :

- **Impératifs scolaires** : nos élèves et étudiants ont des cours avant ou après le service auxquels ils doivent obligatoirement participer à partir de 14h30.
- **Impératifs législatifs** : les élèves mineurs ne doivent pas travailler au delà de 22h00 et doivent bénéficier d'un temps de repos suffisant pour assister aux cours du lendemain.

Le règlement des repas s'effectue en espèces, par chèque, carte bancaire ou ticket restaurant.

Les chèques vacances ne sont pas acceptés.



Le mot du Proviseur

Le Lycée des Métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon de Metz vous accueille au sein de ses deux restaurants ouverts à la clientèle, le Restaurant d'Application et La Brasserie

Ses objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle.
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle.
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques et professionnelles.
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulières différenciant nos restaurants d'une entreprise de restauration commerciale.



Conformément à la réglementation en vigueur, l'accès aux restaurants n'est plus soumise à la présentation du pass vaccinal.



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 16 AU 20 SEPTEMBRE
2024



LUNDI 16 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Salade de tomates anciennes, mozzarella au pesto

Émincé de bœuf aux champignons et sa garniture

Tartelettes citron meringuées, sorbet citron

ou

Paris-Brest, glace noix de pécan

MARDI 17 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Crème de potiron aux cèpes

Cassiolette de filet de sole façon dieppoise et légumes fanes

Baba mangue-passion

ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille

ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

MERCREDI 18 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Salade de gambas, féroce d'avocat, suprêmes de pamplemousse

Petites brochettes de volaille façon goujonnette, sauce tartare

Baba mangue-passion

ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille

ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

JEUDI 19 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Carpaccio de saumon, huile d'Argan, toasts et jeunes pousses

Gigotin de volaille aux girolles, pommes darphin et bouquetière de légumes

Baba mangue-passion

ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille

ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

VENDREDI 20 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Bruschetta d'aubergines, mozzarella fior di latte

Suprême de volaille en 2 cuissons, pommes darphin et bouquetière de légumes

Baba mangue-passion

ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille

ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 23 AU 27 SEPTEMBRE
2024
CONCEPT « VOYAGE EN ITALIE »



LUNDI 23 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Tarte fine de tomates, salade de roquette

Escalope de veau napolitaine et sa garniture

Baba mangue-passion
ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille
ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

MARDI 24 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Assiette d'antipasti

Osso bucco en basse température, parmigiana

Le citron jaune en trompe l'œil
ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices

MERCREDI 25 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Minestrone de petits légumes

Farandole de pasta

Le citron jaune en trompe l'œil
ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices

JEUDI 26 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Involtini sauce gorgonzola, polenta crémeuse et carottes fanes

Le citron jaune en trompe l'œil
ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Saltimbocca sauce gorgonzola, polenta crémeuse et carottes fanes

Le citron jaune en trompe l'œil
ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 30 SEPTEMBRE AU
4 OCTOBRE 2024
CONCEPT
« DÉCOUVERTE DU MAGHREB »



LUNDI 30 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Soupe marocaine, gressins

Tajine d'agneau aux pruneaux

Le citron jaune en trompe l'œil

ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices

MARDI 1ER OCTOBRE

25 euros hors boissons

Chorba de légumes

Couscous royal

Savarin curcuma gingembre et sorbet hibiscus

ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

MERCREDI 2 OCTOBRE

25 euros hors boissons

Tajine de poissons à l'orientale, semoule et jus épicé

Suprême de volaille au miel et citron confit, garniture de pot-au-feu,

jus de cuisson

Savarin-curcuma gingembre et sorbet hibiscus

ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

JEUDI 3 OCTOBRE

25 euros hors boissons

LE GRAND REPAS

*Le même jour, le même menu, partagé par tous les citoyens
d'un même territoire*

Velouté de potimarron, tomme des Vosges

Mignon de porc, poudre de lard fumé et livèche

Gratin de pommes de terre au munster blanc

Aumônière de chou aux champignons des bois

Tartelette aux quetsches meringuée, glace yaourt

VENDREDI 4 OCTOBRE

25 euros hors boissons

Pastilla de poulet

Tajine de volaille aux olives, semoule parfumée

Savarin-curcuma gingembre et sorbet hibiscus

ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024
CONCEPT
« PÉNINSULE IBÉRIQUE »



LUNDI 7 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Tarte fine à la courgette, crème de moutarde et gaspacho

Calamar farci aux légumes du soleil

Savarin curcuma-gingembre et sorbet hibiscus
ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

MARDI 8 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Assortiment de tapas

Cocotte de zarzuela catalane

Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge
ou

Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

MERCREDI 9 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Risotto crémeux façon paëlla

Mignon de veau, chorizo, duxelles, jus court, gratinée de chou-fleur et
carottes nouvelles

Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge
ou

Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

JEUDI 10 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Assortiment de tapas

Arroz de pato (Risotto de canard)

Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge
ou

Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

VENDREDI 11 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Assortiment de tapas

Bacalhau à bràs

Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge
ou

Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

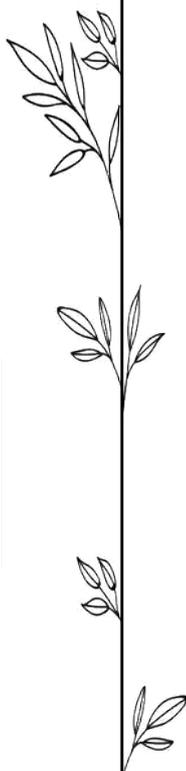


L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 14 AU 18 OCTOBRE
2024
CONCEPT
« SEMAINE DU GOÛT EN
COULEUR AUTOMNALE »



RESTAURANT FERME DU
19 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE
2024 INCLUS



LUNDI 14 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Dos de cabillaud sauce vierge, mousseline de carottes et
sommités de chou-fleur

Magret de canard rôti aux figues et sa garniture

Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge
ou
Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

MARDI 15 OCTOBRE 25 euros hors boissons

MENU TROMPE L'ŒIL
Saint-Honoré de crevettes

Carré filet de volaille et artichaut chocolat

Carrot cake, sorbet orange et confit de kumquat
ou
Rencontre du marron et de la mandarine

MERCREDI 16 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Œuf parfait sur crémeux maraîcher

Tournedos flambé en salle, légumes du marché

Carrot cake, sorbet orange et confit de kumquat
ou
Rencontre du marron et de la mandarine

JEUDI 17 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Velouté de potimarron, œuf cuit parfait, huile de noisette et pétales
de jambon cru

Suprême de volaille au safran, crémeux de patate douce et potiron rôti

Carrot cake, sorbet orange et confit de kumquat
ou
Rencontre du marron et de la mandarine

VENDREDI 18 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Crème de potiron, éclats de châtaignes et tartine de magret fumé

Brochette de lotte, coulis de poivrons rouges, risotto et carottes

Carrot cake, sorbet orange et confit de kumquat
ou
Rencontre du marron et de la mandarine



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 4 AU 8 NOVEMBRE
2024
CONCEPT
« TENDANCE VÉGÉTALE »



LUNDI 4 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Poke bowl au quinoa et légumes du potager

Falafels sauce yaourt aux herbes et garniture

Entremets 3 chocolats, glace vanille

MARDI 5 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Galette de pommes de terre et tagliatelle de légumes

Risotto de champignons, crème de parmesan

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine

MERCREDI 6 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Déclinaison carotte - petits pois

Wok de saumon, légumes croquants et bouillon thaï

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine

JEUDI 7 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Méli-mélo de légumes dans tous les états

Linguine aux aubergines et mozzarella

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine

VENDREDI 8 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

La betterave en déclinaison

Pad thaï végé

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 12 AU 15 NOVEMBRE
2024
CONCEPT
« ZÉRO DÉCHET »



RESTAURANT FERMÉ LE 11 NOVEMBRE - FÉRIÉ

MARDI 12 NOVEMBRE
25 euros hors boissons

Filet de sandre au confit de pommes de terre

Filet de porc braisé à la bière

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison
ou
Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire

MERCREDI 13 NOVEMBRE
25 euros hors boissons

Pavé de loup, infusion de coquillages, crème de chou-fleur

Carbonade flamande, pomme écrasée et petits pois au lard

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison
ou
Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire

JEUDI 14 NOVEMBRE
25 euros hors boissons

La carotte de la fane à la racine

Fricassée de volaille aux morilles, rattes, céleri et poireau

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison
ou
Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire

VENDREDI 15 NOVEMBRE
25 euros hors boissons

Le poireau de A à Z

Paupiette de bœuf, pommes de terre, céleri et carottes fanes

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison
ou
Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 18 AU 22 NOVEMBRE
2024
CONCEPT
« AROUND DU BEAUJOLAIS »



LUNDI 18 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Cassolette d'escargots

Joue de bœuf à la bourguignonne et sa garniture

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison

ou

Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire

MARDI 19 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Crème Nantua

Filet de caille au raisin et vin rouge, purée d'olives

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et cassis acidulée,
glace fruits rouges

ou

Poire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle

MERCREDI 20 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Planche de charcuterie à partager

Entrecôte double marchand de vin, pommes croquettes, ail confit

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et cassis acidulée,
glace fruits rouges

ou

Poire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle

JEUDI 21 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Saucisson en brioche

Poulet au vinaigre, gratin dauphinois

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et cassis acidulée,
glace fruits rouges

ou

Poire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle

VENDREDI 22 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Œuf en meurette

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz pilaf

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et cassis acidulée,
glace fruits rouges

ou

Poire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 25 AU 29 NOVEMBRE
2024
CONCEPT
LE GRAND BUFFET



LUNDI 25 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Buffet autour de la quiche

Carré de porc émulsion au chorizo

ou

Jambonnette de volaille farcie aux champignons

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et
cassis acidulée, glace fruits rouges

ou

Boire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle

MARDI 26 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Buffet d'entrées terre et mer

Jambon braisé sauce Madère, pommes jurassiennes

Tiramisu en 2 services

ou

Entremets abricot

ou

Tartelette caramel praliné

MERCREDI 27 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Jambon découpé en salle

Potages et crèmes de légumes

Pot-au-feu de lotte, crème de raifort

ou

Volaille contisée aux herbes jus gras, riz madras, crème carotte coco
et flageolets au lard

Inspiration de la maison Vergers Boiron

JEUDI 28 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Buffet d'entrées terre et mer

Carbonade flamande

ou

Marmite de poisson

Tiramisu en 2 services

ou

Entremets abricot

ou

Tartelette caramel praliné

VENDREDI 29 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Buffet d'entrées terre et mer

Cabillaud rôti, coulis de poivrons

ou

Suprême de volaille farci aux giroles

Tiramisu en 2 services

ou

Entremets abricot

ou

Tartelette caramel praliné



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 2 AU 6 DECEMBRE
2024



LUNDI 2 DÉCEMBRE 25 euros hors boissons

Velouté de châtaignes aux cèpes

Suprême de pintade sauce Maury et sa garniture

Suggestions de nos pâtissiers

MARDI 3 DÉCEMBRE 25 euros hors boissons

Terrine de lapin

Sauté de chevreuil grand veneur, potée de chou rouge

Suggestions de nos pâtissiers

MERCREDI 4 DÉCEMBRE 25 euros hors boissons

Tomme fraîche aux tomates confites,
carpaccio de haddock fumé et vinaigrette au soja

Magret de canard aux agrumes, petits légumes et fruits confits

Inspiration du « Quai des saveurs » Hagondange



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 2 AU 6 DECEMBRE
2024
CONCEPT
EN ATTENDANT NOËL



JEUDI 5 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Saint-Jacques en coquille, fondue de poireau et yuzu

Filet de dorade à l'unilatéral sauce vierge

Ballotine de chapon aux châtaignes, sauce périgueux, légumes oubliés

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »

VENDREDI 6 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Cassolette d'escargots aux petits légumes et purée d'ail

Dos de cabillaud jus de volaille, risotto safrané

Pavé de veau aux morilles, légumes anciens

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 9 AU 13 DECEMBRE
2024
CONCEPT
EN ATTENDANT NOËL



LUNDI 9 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Gravlax (Saumon)

Brochette de Saint-Jacques sauce américaine et sa garniture

Marcassin sauce au vin rouge, champignons des bois, légumes fondants

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »

MARDI 10 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Foie gras maison Montmorency

Cassolette de Saint-Jacques

Pot-au-feu de chapon et légumes

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Œuf parfait cuit en basse température, champignons des bois et émulsion de foie gras

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes, poireaux et noisettes, crème de Mascarpone

Filet de pintade Grand Veneur, chutney de kumquat, crème de butternut, étuvée de pommes de terre

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »

JEUDI 12 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Cassolette d'escargots aux petits légumes et purée d'ail

Dos de cabillaud jus de volaille, risotto safrané

Pavé de veau aux morilles, légumes anciens

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Saint-Jacques en coquille, fondue de poireau et yuzu

Filet de dorade à l'unilatéral sauce vierge

Ballottine de chapon aux châtaignes, sauce périgueux, légumes oubliés

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 16 AU 20 DECEMBRE
2024
CONCEPT
EN ATTENDANT NOËL



LUNDI 16 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Gravlax (saumon)

Brochette de Saint-Jacques sauce américaine et sa garniture

Marcassin sauce vin rouge, champignons des bois, légumes fondants

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »

MARDI 17 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Gravlax (saumon)

Gambas flambées au cognac

Pièce de veau aux morilles

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »

MERCREDI 18 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Œuf parfait cuit en basse température, champignons des bois et émulsion de foie gras

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes, poireaux et noisettes, crème de mascarpone

Filet de pintade Grand Veneur, chutney de kumquat, crème de butternut, étuvée de pommes de terre

Boule de Noël « sensation caramel »
ou
Bûche « Agrum's »

JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE
RESTAURANT FERMÉ DU JEUDI 19 DÉCEMBRE 2024
AU 5 JANVIER INCLUS