



MENUS DU MIDI

Septembre - Décembre 2024

La Brasserie

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 mardi 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.



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 16 AU 20 SEPTEMBRE
2024



MARDI 17 SEPTEMBRE
18 euros hors boissons

Salade composée alsacienne

Poulet rôti Label Alsace, jus de rôti
ou

Confit de canard d'Alsace braisé,
pommes sautées et garniture grand-mère

Buffet de tartes

MERCREDI 18 SEPTEMBRE
18 euros hors boissons

Quiche des vendanges

Estouffade bourguignonne, polenta en deux textures

Poire au vin rouge farcie au beurre d'amande,
crumble et sorbet cassis

JEUDI 19 SEPTEMBRE
18 euros hors boissons

Gnocchis à la parisienne

Sauté de veau chasseur, pommes parisiennes,
haricots verts sautés à l'ail

Tarte Bourdaloue

VENDREDI 20 SEPTEMBRE
18 euros hors boissons

Quiche lorraine

Filet de porc rôti au vin de Moselle,
pommes fondantes et légumes glacés

Mirabelles flambées, glace vanille, tuile aux amandes



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 23 AU 27 SEPTEMBRE
2024



MARDI 24 SEPTEMBRE
18 euros hors boissons

Assortiment de tartes salées

Escalope panée franc comtoise, tagliatelles aux légumes

Clafoutis de Fougerolles et crumble

MERCREDI 25 SEPTEMBRE
18 euros hors boissons

Amuse-bouche Alsacien

Choucroute garnie

Parfait glacé au kirsch et raisins secs, coulis de fruits rouges

JEUDI 26 SEPTEMBRE
18 euros hors boissons

Œuf cocotte au comté

Estouffade de bœuf à la bourguignonne,
purée et carottes glacées

Poire pochée au vin rouge et aux épices, crumble, sorbet cassis

VENDREDI 27 SEPTEMBRE
18 euros hors boissons

Pot-au-feu en deux services

Saint-honoré



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 30 SEPTEMBRE AU 4
OCTOBRE 2024



MARDI 1^{ER} OCTOBRE 18 euros hors boissons

Aumônière forestière

Mijoté d'agneau, petits légumes, pommes de terre rôties

Moelleux au chocolat cuit minute, crème à la chicorée

MERCREDI 2 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Saucisse de Morteau en brioche au porto

Poulet façon Gaston Gérard, purée de pommes de terre
et légumes de saison

Crème brûlée aux griottines et flambée, tuile aux amandes

JEUDI 3 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Aumônière de saumon et choucroute, sauce au Riesling

Filet mignon de porc sauce munster,
galettes de pommes de terre

Tarte aux pommes alsacienne

VENDREDI 4 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Œuf en meurette

Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel,
écrasée de pommes de terre à la pistache

Poire pochée au vin rouge, sorbet cassis



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 7 AU 11 OCTOBRE
2024



MARDI 8 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Velouté petits pois et lard ou crème de chou-fleur

Fricassée de volaille à l'ancienne,
spaëtzle et légumes du marché

Tarte aux pommes, crème de caramel

MERCREDI 9 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Œufs mimosa en trois façons

Bouchée à la reine de volaille et champignons,
sauce suprême, riz créole

Œufs à la neige aux biscuits roses, crème anglaise

JEUDI 10 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Croûte aux champignons et morilles

Suprême de pintade au vin jaune,
gratin de pommes de terre au comté,
poireaux à l'étuvée aux noix

Gâteau au chocolat et coulis de griottes

VENDREDI 11 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Tarte flambée

Longe de porc au lard poêlée, crème de munster,
pommes rôties aux herbes

Crumble de pommes à la cannelle



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 14 AU 18 OCTOBRE
2024



MARDI 15 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Dartois au jambon, salade verte

Mignon de porc pain d'épices, pommes de terre et carottes étuvées

Terrine d'agrumes mentholée

ou

Panna cotta aux fruits rouges

MERCREDI 16 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Salade vosgienne, œuf mollet, siphon au lard

Filet mignon de porc flambé aux mirabelles, spaetzle fraîches

Tarte au fromage blanc

ou

Tarte à l'alsacienne, coulis de framboise

JEUDI 17 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Tatin de boudin blanc de Rethel

Magret de canard de la forêt ardennaise, sauce aux trois poivres,
grenailles rôties, gratin de chou-fleur

Île flottante aux biscuits roses de Reims, crème anglaise

VENDREDI 18 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Croûte de champignons et morilles

Cuisse de volaille farcie au comté, pommes paillason

Cerises jubilées

RESTAURANT FERME DU 21 OCTOBRE AU
1ER NOVEMBRE 2024



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 4 AU 8 NOVEMBRE
2024



LUNDI 4 NOVEMBRE
15 euros hors boissons

Œufs mimosa, crudités

Escalope de veau à la crème et aux champignons, riz

Banane flambée

RESTAURANT FERME MARDI 5 NOVEMBRE 2024

MERCREDI 6 NOVEMBRE
15 euros hors boissons

Œuf mollet à la bourguignonne

Cuisse de poulet rôtie, légumes sautés

Moelleux au chocolat, crème anglaise

JEUDI 7 NOVEMBRE
15 euros hors boissons

Œufs mimosa, crudités

Escalope de veau à la crème et aux champignons, riz

Banane flambée

VENDREDI 8 NOVEMBRE
15 euros hors boissons

Œuf mollet à la bourguignonne

Cuisse de poulet rôtie, légumes sautés

Moelleux au chocolat, crème anglaise



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIERS
METZ

La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 11 AU 15 NOVEMBRE
2024



RESTAURANT FERMÉ LUNDI 11 NOVEMBRE
ET MARDI 12 NOVEMBRE 2024

MERCREDI 13 NOVEMBRE
15 euros hors boissons

Œufs mimosa, crudités

Escalope de veau à la crème et aux champignons, riz

Banane flambée

JEUDI 14 NOVEMBRE
15 euros hors boissons

Œuf mollet à la bourguignonne

Cuisse de poulet rôti, légumes sautés

Moelleux au chocolat, crème anglaise

VENDREDI 15 NOVEMBRE
15 euros hors boissons

Œufs mimosa, crudités

Escalope de veau à la crème et aux champignons, riz

Banane flambée



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 25 AU 29 NOVEMBRE
2024



RESTAURANT FERMÉ DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

MARDI 26 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Assiette de fruits de mer

Pavé de cabillaud façon dieppoise,
pommes mousseline au beurre, légumes du jour

Riz au lait, pommes caramélisées

MERCREDI 27 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Tartare de crevettes

Poulet façon vallée d'Auge, riz pilaf

Sablé gourmand aux agrumes

JEUDI 28 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Salade de chèvre chaud au crottin de Chavignol

Saumon à l'unilatéral, beurre nantais, risotto aux petits légumes

Tatin aux pommes, glace vanille

VENDREDI 29 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Moules à la marinière

ou

Moules poulette

Longe de porc à la crème de wakamé, pommes de terre rôties au
beurre d'algue Nori

Poire pochée, caramel au beurre salé, tuile au gruë de cacao



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIERS
METZ

La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 2 AU 6 DÉCEMBRE
2024



MARDI 3 DÉCEMBRE 18 euros hors boissons

Crème de moules

Pavé de saumon grillé, beurre blanc à la ciboulette,
étuvée de chou vert

Tarte tatin, caramel au beurre salé

MERCREDI 4 DÉCEMBRE 18 euros hors boissons

Cassolette de moules à la coriandre

Saumon à l'unilatéral, beurre nantais, risotto de riz noir,
petits légumes de saison

Tarte tacin, glace vanille

JEUDI 5 DÉCEMBRE MENU DE NOËL 30€ HORS BOISSONS

Duo de gravlax et saumon fumé, crème chantilly aneth-citron, blinis

Suprême de volaille farci aux morilles, purée de panais
et petits légumes glacés

Bûche de Noël de nos pâtisseries

VENDREDI 6 DÉCEMBRE MENU DE NOËL 30€ HORS BOISSONS

Noix de Saint-Jacques façon Rossini, briochette à la truffe de Meuse

Mignon de veau façon Rossini, assortiment de légumes glacés au miel
de lavande, purée de manioc à la vanille

Bûche de Noël de nos pâtisseries



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIÈRES
METZ

La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 9 AU 13 DÉCEMBRE
2024



MARDI 10 DÉCEMBRE MENU DE NOËL 30 euros hors boissons

Mousseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade, risotto crémeux morilles, jus réduit

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée

MERCREDI 11 DÉCEMBRE MENU DE NOËL 30 euros hors boissons

Raviole de langoustine au piment d'Espelette et sa bisque émulsionnée

Jambonnette de volaille aux fruits secs, sauce aux champignons,
trilogie de purée et légumes d'hiver

Pavlova exotique

JEUDI 12 DÉCEMBRE MENU DE NOËL 30 euros hors boissons

Duo de gravlax et saumon fumé, crème chantilly aneth-citron, blinis

Suprême de volaille farci aux morilles, purée de panais et petits
légumes glacés

Bûche de Noël de nos pâtisseries

VENDREDI 13 DÉCEMBRE MENU DE NOËL 30 euros hors boissons

Noix de Saint-Jacques façon Rossini, brioche à la truffe de Meuse

Mignon de veau façon Rossini, assortiment de légumes glacés au miel
de lavande, purée de manioc à la vanille

Bûche de Noël de nos pâtisseries



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIÈRES
METZ

La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 16 AU 20 DÉCEMBRE
2024



MARDI 17 DÉCEMBRE MENU DE NOEL 30€ HORS BOISSONS

Mousseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade, risotto crémeux morilles, jus réduit

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée

MERCREDI 18 DÉCEMBRE MENU DE NOEL 30€ HORS BOISSONS

Cassolette de la mer

Mignon de veau basse température aux morilles, jus corsé,
riz croustillant et légumes d'hiver

Omelette Norvégienne

RESTAURANT FERME DU JEUDI 19 DECEMBRE 2024
AU 5 JANVIER 2025 INCLUS