



# MENUS DU SOIR

Janvier - Février 2025

## 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**

**Dîner : les mardi, mercredi et jeudi soirs**  
Accueil des clients à 19h00 (au plus tard 19h15)  
Fin de repas 21h30

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 Soir

SEMAINE

DU 6 AU 10 JANVIER 2025



## JEUDI 9 JANVIER MENU ITS MENU BRASSERIE 25€ hors boissons

Tartare de bar, crème de raifort, sablé noisettes

\*\*\*

Joue de porc à la bière brune, spätzle, légumes glacés

\*\*\*

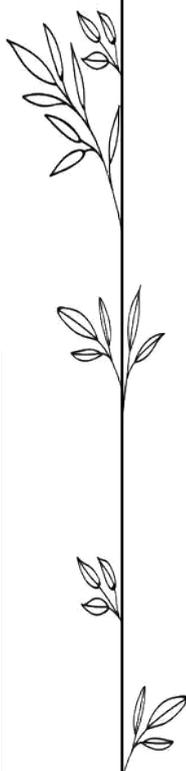
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly



# L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 13 AU 17 JANVIER 2025



## MARDI 14 JANVIER MENU ITS MENU BAR À VIN 30 € hors boissons

Planche mixte terre-mer

\*\*\*

Plat en bocaux au choix\*  
Parmentier queue de bœuf, jus truffé  
ou  
Risotto aux écrevisses et bisque

\*\*\*

Desserts au choix \*  
Soufflé au grand Marnier  
ou  
Profiteroles au chocolat

\* Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est, par conséquent, possible que votre choix ne soit plus disponible lors de votre commande.



# L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 20 AU 24 JANVIER 2025



MERCREDI 22 JANVIER  
MENU ITS  
MENU BRASSERIE 25 € HORS BOISSONS

Bar à salades

\*\*\*

Veau marenngo traditionnel, pommes de terre et petits légumes

\*\*\*

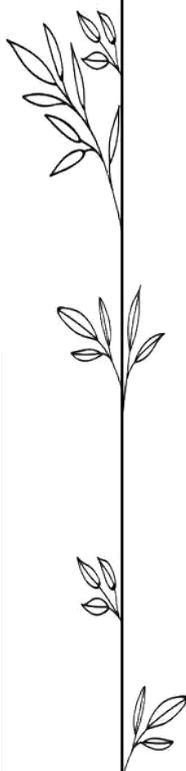
Café ou thé gourmand (crème brûlée au Baileys, brownie, panna cotta  
fruits de la passion)



## L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 27 AU 31 JANVIER 2025



MARDI 28 JANVIER

MENU 1TS

MENU BAR À VIN 30€ hors boissons

Planche mixte terre-mer

\*\*\*

Plat en bœufs au choix\*

Parmentier de confit de canard, éclat de châtaignes et jus corsé

ou

Risotto aux écrevisses et bisque

\*\*\*

Desserts au choix \*

Moelleux au chocolat crème anglaise et glace vanille

ou

Brioche façon pain perdu et tartare de fruits de saison et caramel au  
beurre salé, glace vanille

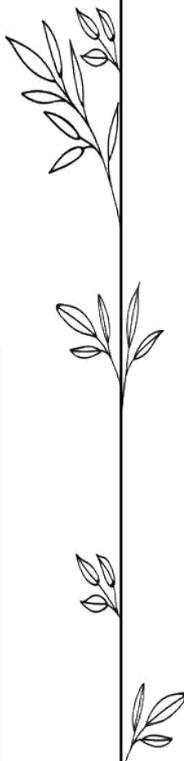
\* Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est, par conséquent, possible que votre choix ne soit plus disponible lors de votre commande.



# L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 3 AU 7 FÉVRIER 2025



MERCREDI 5 FÉVRIER  
MENU ITS  
MENU BRASSERIE 25 € hors boissons

Salade César à personnaliser

\*\*\*

Choucroute royale à partager

\*\*\*

Baba au rhum, crème chantilly