

JOURNÉE PORTES OUVERTES



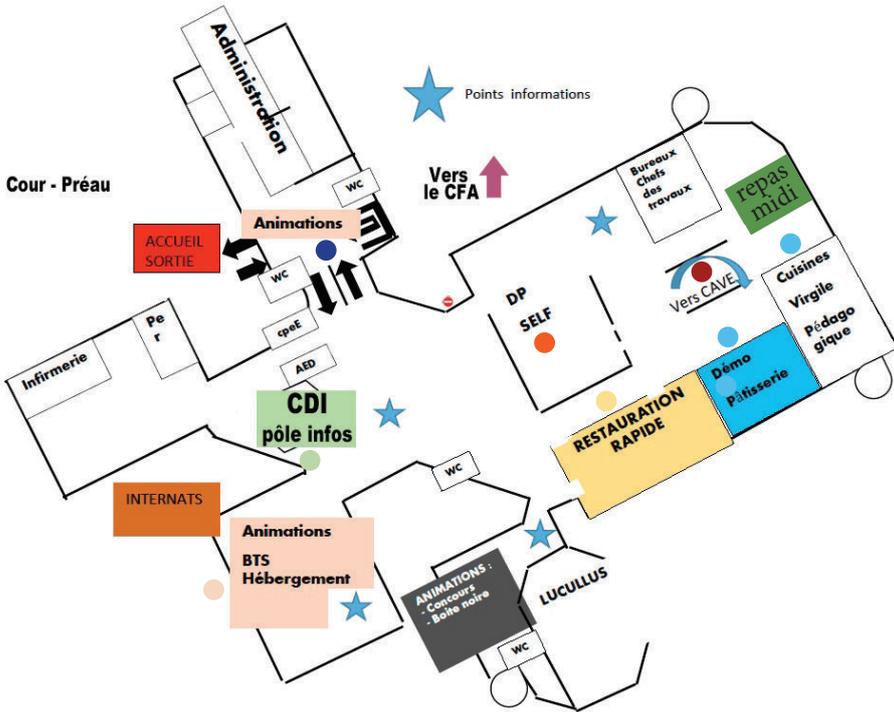
Samedi 1er mars
9H- 16H



Lycée

JOURNÉE PORTES OUVERTES
Samedi 1^{er} mars 2025
9H-16H

Apprentissage
CAP - BP - BTS
Lycée Pro
Bac Pro
Mention Complémentaire
Lycée Techno
Bac STHR - BTS



SUR L'ENSEMBLE DU SITE

PETITE RESTAURATION - SNACKING



RESTAURANT DE L'APPLICATION

MENU MIDI - 25 EUROS HORS BOISSON
EN ATTENDANT LE PRINTEMPS

Amuse-bouche
Déclinaison de betteraves

Entrée

Crèmeux de potiron, œuf parfait et huile de noisette

Plat

Cabillaud en croûte de chorizo, coulis de poivron rouge

Dessert

Paris Brest revisité

ACTIVITÉS ATELIERS

- Venez cuisiner avec nous Cuisine Restaurant 2
- Démonstrations pâtisserie Pâtisserie
- Restauration rapide (planches, etc) Restaurant 2
- Projets et découvertes S 204
- Démonstrations Cuisiniers, Traiteurs Cuisine 2
- MC Sommellerie - Visite de la cave + infos Cave à vins
- L'hôtellerie en folie (animation)..... Espace hébergement

INFORMATIONS - FORMATIONS

● Pôle informations + expo N.Turon	CDI
● Association des parents d'élèves	SELF
● Stand Erasmus + BDE (Bureau des Entreprises)	CDI
● Présentation de la MDL	Hall d'accueil
● Visite des internats - AED	AED



Rejoignez-nous sur :



en scannant ce QR Code



JOURNÉE PORTES OUVERTES



Samedi 1^{er} mars
9H-16H



CFA

PROGRAMME

Visite de l'établissement et découverte de nos formations



Ateliers et démonstrations



Fleuristerie



Flambage



Ateliers au Bar



Démonstrations et dégustations de Cocktails



RESTAURANT DU CFA

MENU

Entrées

Œuf bio «Onzen» (cuisson basse température)
en coque d'artichaut,
Emulsion de petits pois et tuile de foie gras 12,00

Opéra de saumon mi-fumé,
Guacamole de crevettes roses et salade d'agrumes 14,00

Tourtière Lorraine au vin de Moselle
Salade et jambon de Pays 13,00

Velouté de potimarron, châtaigne et foie gras 10,00

Plats

Vol au vent de volaille fermière,
Crème de morilles et brunoise de légumes 17,00

Tournedos façon Rossini,
Mille-feuille de pommes de terre et légumes confits 25,00

Assiette végétarienne
(Gnocchi à la romaine, fondue de tomates
et farandole de légumes) 15,00

Croustillant de canard confit,
Wok de légumes et sauce aigre douce 18,00

Desserts

Charlotte aux poires 6,00

Entremets Forêt Noire 6,00

Finger trois chocolats 6,00

Rejoignez-nous sur :



en scannant ce QR Code

