



MENUS DU MIDI

Mai - Juin 2023

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 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.



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIÈRES
METZ

SEMAINE DU 3 AU 6 MAI 2023

La Brasserie

Menu Midi



MERCREDI 3 MAI

25 euros boissons comprises

LE PRINTEMPS

Gargouillou

Épaule d'agneau à la persillade, jus réduit,
écrasé de pommes de terre et tian de légumes
à la provençale

Déclinaison autour de la fraise :

Smoothie menthe-fraise, salade de fraise-basilic, pâte de
fruits fraise-vinaigrette balsamique

VENDREDI 5 MAI

25 euros boissons comprises

LE PRINTEMPS

Gargouillou

Épaule d'agneau à la persillade, jus réduit,
écrasé de pommes de terre et tian de légumes à la
provençale

Déclinaison autour de la fraise :

Smoothie menthe-fraise, salade de fraise-basilic, pâte de
fruits fraise-vinaigrette balsamique



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIÈRES
METZ

SEMAINE DU 9 AU 12 MAI 2023

La Brasserie



MARDI 9 MAI - Menu Midi

MARDI 9 MAI

20 euros boissons comprises

Variation autour de l'asperge
Parmentier de canard et jus corsé
Mille feuille aux fruits rouges

MARDI 9 MAI - Menu Soir

25 euros boissons comprises

Asperge sauce mousseline et jambon de parme
Steak flambé au poivre
Pommes croquettes
Sablé amande fruits rouges

JEUDI 11 MAI - Menu Midi

20 euros boissons comprises

Buffet de hors d'oeuvre
Koulibiak de saumon et crème d'aneth
Crumble aux pommes et mousse au Bailey's

JEUDI 11 MAI - Menu Soir

JEUDI 11 MAI

25 euros boissons comprises

Asperge sauce mousseline et jambon de parme
Steak flambé au poivre
Pommes croquettes
Sablé amande fruits rouges



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIÈRES
METZ

SEMAINE DU 22 AU 26 MAI 2023

La Brasserie

Menu Midi



MARDI 23 MAI

12 euros hors boissons

Salade fraîcheur

Papillote de poisson, ratatouille de légumes

Tarte au citron meringuée

MERCREDI 24 MAI

12 euros hors boissons

Melon à l'italienne

Côte de veau sautée charcutière

Pommes purée

JEUDI 25 MAI

12 euros hors boissons

Salade de tomates mozzarella

Bœuf bourguignon, courgettes sautées, pommes

de terre tournées



SEMAINE DU 29 MAI AU 2 JUIN 2023

La Brasserie

Menu Midi



MARDI 30 MAI

18 euros hors boisson

CUISINE ESTIVALE

Rillettes de Thon anisé
Mijoté d'Agneau Printanier
Salade de Fruits

MERCREDI 31 MAI

18 euros hors boisson

CUISINE ESTIVALE

Tartare aux deux saumons
Mixed grill, potatoes & légumes grillés
Croustillant à la fraise et à la rhubarbe

JEUDI 1^{ER} JUIN

18 euros hors boisson

CUISINE ESTIVALE

Oeuf en meurette,
Entrecôte grillée sauce béarnaise, fagots d'haricots vert,
tomate provençale, pommes de terre rôties,
Salade de fraise à la menthe fraîche en tulipe et sa
faisselle vanillée

VENDREDI 2 JUIN

18 euros hors boisson

CUISINE ESTIVALE

Corse

Bruschetta d'herbes folles au broccio
Sauté de veau aux olives tiens de légumes, tombée
d'épinards
Tiramisu Corse à la châtaigne



SEMAINE DU 5 AU 9 JUIN 2023

La Brasserie

Menu Midi



MARDI 6 JUIN

18 euros hors boisson

Tomate Mozzarella, sauce Pistou
Une Paëlla comme à Valence
Baba au Rhum et aux agrumes

MERCREDI 7 JUIN

18 euros hors boisson

Melon au porto & jambon de bayonne
Magret de canard au poivre vert, polenta et légumes de saison
Millefeuille au framboise

JEUDI 8 JUIN

18 euros hors boisson

Tartare de tomate
Poulet rôti aux épices à saté et jardinière de légumes saisonniers
Crumble de pommes et sa crème mascarpone vanillée

VENDREDI 9 JUIN

DOM&COM - 18 euros hors boisson

Accras de morue
Colombo agneau aux riz sauvages
Ananas flambé, sorbet coco



SEMAINE DU 11 AU 15 JUIN 2023

La Brasserie

Menu Midi



MARDI 13 JUIN

18 euros hors boisson

Feuilletée d'Asperges, Beurre Blanc
Spaghetti Carbonara
Clafoutis

MERCREDI 14 JUIN

18 euros hors boisson

CUISINE ESTIVALE

Asperges sauce mousseline
Dorade meunière, ratatouille fine, semoule aux épices
Palette de sorbet en tulipe

JEUDI 15 JUIN

18 euros hors boisson

Bavarois d'asperges vertes et blanches
Cuisses de Caneton poêlé à l'orange. Pommes paille
Pêches flambées

VENDREDI 16 JUIN

18 euros hors boisson

Cocktail d'écrevisses
Volaille en cocotte, légumes glacés
Tarte tatin