



MENUS DU SOIR

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

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 23 AU 27 SEPTEMBRE
2024



JEUDI 26 SEPTEMBRE
MENU ITS
MENU BAR A VIN 30 € hors boissons

Planche mixte individuelle : fuseau lorrain, jambon cru, saumon fumé maison, truite fumée et blinis, légumes croquants, pickles d'oignons rouges et betterave Chioggia, fromage (2 variétés)

Plats en bocaux

Parmentier de confit de canard aux éclats de châtaigne et jus corsé

ou

Risotto de gambas à l'anis

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

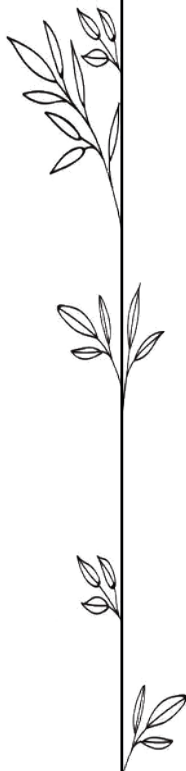
ou

Moelleux au chocolat cœur coulant, crème anglaise et glace vanille



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 30 SEPTEMBRE AU 4
OCTOBRE 2024



MARDI 1ER OCTOBRE
MENU 1TS
MENU BRASSERIE 25 € HORS BOISSONS

Salade César à personnaliser

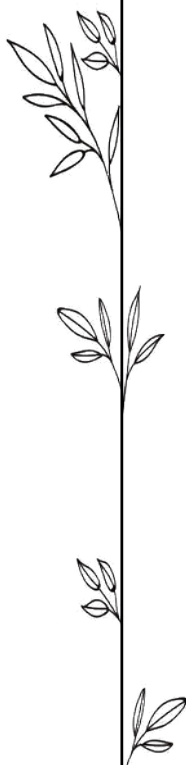
Choucroute royale à partager

Baba au rhum, crème chantilly



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024



MERCREDI 9 OCTOBRE
MENU ITS
MENU BRASSERIE 25 € HORS BOISSONS

Planche mixte et terre/mer

Parmentier de bœuf, duxelles de champignons et purée
de pommes de terre

ou

Risotto de fregola, gambas et sauce curry

Profiteroles sauce chocolat

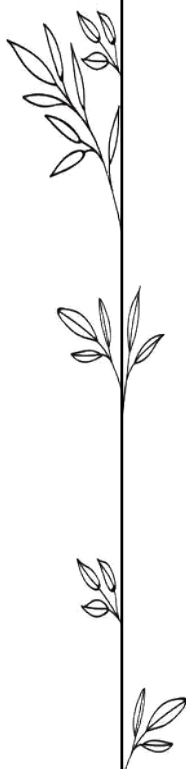
ou

Moelleux chocolat sauce au cassis



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 14 AU 18 OCTOBRE
2024



MARDI 15 OCTOBRE

MENU ITS

MENU BRASSERIE 25 € HORS BOISSONS

Tartare de bar, sablé noisettes et crème de raifort

Joue de porc à la bière brune, spaetzle
et légumes glacés

Profiteroles sauce chocolat et crème chantilly



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIERS
METZ

L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 4 AU 8 NOVEMBRE
2024



MERCREDI 6 NOVEMBRE
MENU ITS
MENU BAR A VIN 30 € HORS BOISSONS

Planche mixte terre/mer

Plats en bocal *

Parmentier queue de bœuf, jus truffé

ou

Risotto aux écrevisses et bisque

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.



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIERS
METZ

L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 9 AU 13 DÉCEMBRE
2024



MARDI 10 DÉCEMBRE MENU ITS MENU BISTRONOMIQUE 50 € HORS BOISSONS

Œuf parfait, crémeux de céleri et de truffes

Granité aux agrumes avec gin

Pavé de biche, sauce aux pleurotes, émulsion de foie gras
et déclinaison de carottes

Crottin de chavignol tiède fumée, compotée de pommes et miel
et salade verte

Ananas rôti au citron et fruits de la passion génoise et glace passion

MERCREDI 11 DÉCEMBRE MENU ITS MENU BISTRONOMIQUE 50 € HORS BOISSONS

Crème de butternut et éclats de châtaignes

Granité Gin, basilic et citron vert

Filet de canette laqué miel et fumé au thym, chips de vitelotte, purée
de panais et carottes au cumin

Assiette de fromages locaux, pousses d'herbes et épinards

Boule de Noël, fruits exotiques et mousse au chocolat

JEUDI 12 DÉCEMBRE MENU DE NOËL 50 € HORS BOISSONS

Œuf parfait, crémeux de céleri et truffes

Granité fraîcheur agrumes- gin

Pavé de biche aux pleurotes, émulsion au foie gras et
déclinaison de carottes

Crottin de chavignol tiède fumé, compotée de pomme et miel

Ananas rôti au citron, fruits de la passion et glace passion



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 16 AU 20 DÉCEMBRE
2024



MARDI 17 DÉCEMBRE MENU 1TS MENU BISTRONOMIQUE 50€ HORS BOISSONS

Crème de butternut et éclats de châtaignes

Granité gin, basilic et citron vert

Filet de canette laqué miel et fumé au thym, chips de vitelotte, purée de panais et carottes au cumin

Assiette de fromages locaux, pousses d'herbes et épinards

Boule de Noël, fruits exotiques et mousse au chocolat

MERCREDI 18 DÉCEMBRE

MENU 1TS MENU BISTRONOMIQUE 50 € HORS BOISSONS

Tartare de Saint-Jacques, crémeux de céleri, brunoise de céleri et granny, sorbet pomme verte

Foie gras poêlé cuit sur pierre, sauce porto, chutney d'abricot et brioche

Veau de lait basse température, mousse de pommes de terre, chanterelles et légumes de saison

Bavarois de munster, crème de carotte et cumin

Dôme framboise, rose, litchi