



8 Bd G.
Péronnet
BP 306
03306
Cusset

Téléphone :
04.70.96.54.00
Télécopie :
04.70.96.54.10
Internet :
www.lycee-valery-
larbaud.fr

**Demandez
votre carte de
fidélité**

MENUS DU 23 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2020

Réservation obligatoire

Ce document est communiqué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des contraintes pédagogiques et des arrivages de marchandises.

Nous vous invitons à effectuer vos réservations de 8h à 18 h en appelant le : **04.70.96.54.00.**

Pour des raisons pédagogiques et vous permettre un service rapide et de qualité, nous privilégions les tables de 2 à 6 couverts. Au-delà nous vous saurions gré de bien vouloir accepter des tables proches.

Pour toute réservation de groupe de plus de 10 couverts, veuillez vous adresser au Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques Hôtellerie : M.Leulier

2 RESTAURANTS

LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, les midis,
et certains mardis et jeudis soirs.

Accueil des clients de 12h à 12h15 et de 19h à 19h30

LA BRASSERIE

Choix-Rapidité-Convivialité

Horaires d'accueil de la clientèle : 12h à 12h15

Horaires :

En raison de contraintes légales (législation du travail), nous demandons à notre aimable clientèle **de respecter les horaires indiqués** afin de permettre au restaurant d'application de conserver son caractère purement pédagogique.

Nous vous en remercions pour nos élèves.

Pourboires :

Les pourboires sont acceptés, ils profitent à l'ensemble des élèves de la section concernée et contribuent à la réalisation d'un projet de fin d'année.

Pour des besoins pédagogiques, les réservations peuvent être annulées. Merci de votre compréhension.

RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00



Mercredi 23 septembre 2020

Déjeuner 15 €

Mise en bouche
Prunzeau au lard

Entrée
Tartelette au Bleu des Causses et
poire pochée aux épices

Plat
Ttoro (soupe de poissons Basque)
et Piperade

Fromage
Ossau Iraty et sa confiture de
cerises noires

Dessert
Gâteau Basque aux cerises noires

Vendredi 25 septembre 2020

Déjeuner 15 €

Mise en bouche
Gaspacho Andalou

Entrée
Beignets de gambas et salade de
chou blanc à la coriandre

Plat
Râble de lapin farci aux petits
légumes

Dessert
Bavarois ou Charlotte aux fraises
écume de basilic et caramel de
balsamique



RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00



Mercredi 30 septembre 2020

Thème Provence

Déjeuner 15 €

Mise en bouche
Pissaladière

Entrée
Soupe au pistou

Plat
Carré d'agneau en croûte provençale
Jus au romarin
Légumes de saison

Fromage
Banon de Provence

Dessert
Tropézienne

RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00



Mercredi 07 Octobre 2020

Déjeuner 15 €

Mise en bouche

Croustillants d'escargots

Entrée

Tarte fine d'œufs brouillés

Plat

Carré de porc aux raisins

Carottes au cumin

Pommes fondantes

Dessert

Crumble pommes châtaignes

Savon glacé à la verveine

Mercredi 07 Octobre 2020

« EN BRASSERIE »

Déjeuner 15 €

Entrée

Salade mêlée vinaigrée chaude

Œuf poché safrané

Boudin blanc sauté

Brunoise de Chorizo

Plat

Brochette de poulet pané aux

cacahuètes

Beurre à l'orange et au citron vert,

Riz indien aux épices

Fromages

Dessert

Mini Saint Honoré aux fruits rouges

Pétales de chocolat



RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00



Vendredi 09 Octobre 2020

CARTE BRASSERIE

Les élèves de 1^{ère} année BTS vous proposent cette année une carte Brasserie avec des formules

Formules

Entrée /Plat ou Plat /Dessert et cocktail du jour à 14,5 €

Entrée/Plat/Dessert et cocktail du jour à 18,5 €

Tarifs à la carte

Entrées de 3,5 € à 5 €

Plats de 8,5€ à 10,5€

Desserts de 4,5€ à 5€

RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00



Mercredi 14 Octobre 2020

Déjeuner 15 €

EN BRASSERIE

Entrée

Tarte fine provençale et œuf poché

Plat

Brochette de volaille tandoori

Riz pilaf

Ragoût de légumes

Fromages

Dessert

Mini-Saint honoré aux fruits et
pétales de chocolat



Mercredi 14 Octobre 2020

Déjeuner 15 €

Thème Centre Ouest

Mise en bouche

Autour de la betterave

Entrée

Salade de croustillant de pied de porc
et œuf parfait

Plat

Grenadin de veau du Limousin
en croûte de champignons
Méli mélo de légumes

Fromage

Chabichou du Poitou

Dessert

Tarte aux noix
Glacé vanille
Crème vanille