

# RESTAURANT D'APPLICATION

## LOUIS GARNIER

8 OCTOBRE 2018 - 15 FÉVRIER 2019

menu



LYCÉE NELSON MANDELA  
RESTAURATION D'APPLICATION  
29, RUE DES CANTONS  
25404 AUDINCOURT

03 81 36 22 00

[WWW.LYCEE-NELSON-MANDELA.FR](http://WWW.LYCEE-NELSON-MANDELA.FR)



## **CONDITIONS GÉNÉRALES**

Nos menus sont applicables du :  
**Lundi 8 octobre 2018**  
au  
**Vendredi 15 février 2019**

Vous serez accueillis  
**à 12 h 15 ou à 19 h 15**

Pour des raisons réglementaires, nous nous efforçons de terminer le service à 21 h 45. Nous vous sommes reconnaissants de respecter ces impératifs horaires.

Pour les tables supérieures à 5 couverts, le service peut être effectué par 2 élèves. Nous vous remercions de votre compréhension.

### **Nos tarifs :**

**Menus à partir de 18 € boissons non comprises, sauf contre-indication.**

### **Réservation :**

Obligatoirement par téléphone : **03 81 36 22 00**  
**Lundi – Mardi – Mercredi - Jeudi – :**  
**08 h 15 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 16 h 00**  
**Vendredi : 08 h 15 à 12 h 00**

Au plus tard le jour même avant **10 h 30**

Pour les repas du soir, à thème ou pour un nombre de convives supérieur à 4, toute réservation est conditionnée par l'envoi d'un acompte de 8 euros par convive une semaine avant la date de repas. À défaut la réservation sera annulée. Attention, l'acompte ne donne pas lieu à remboursement.

Il est interdit de fumer dans le restaurant. Les animaux ne sont pas acceptés.

**Conditions de fonctionnement des restaurants d'application des établissements de formation hôtelière relevant de l'Éducation Nationale.**

### **NOTE DE SERVICE MINISTÉRIELLE DU 07/11/95**

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession 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 commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Chers clients,

Vous avez été très nombreux à soutenir les élèves d'hôtellerie lors de leur examen au mois de juin, nous vous en remercions vivement. Cette nouvelle année scolaire se concrétise par la mise en place définitive du nouveau CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant.

Cela se traduit en partie par un nouvel ancrage dans le répertoire de la cuisine classique et traditionnelle d'où quelques menus nous rappelant les plats mijotés par nos grands-mères. Parallèlement, les lycéens en hôtellerie sont formés aux métiers de l'hébergement, ce qui explique une légère diminution de services ouverts à la clientèle.

Confier le travail de produits frais de qualité aux élèves (les viandes, les poissons, les fruits, les légumes), vous suggérer et servir des mets cuisinés avec soin demeurent nos priorités, ainsi que donner un sens accru à la pédagogie pour chacun des apprenants.

Des déjeuners et des dîners à connotations festives vous sont proposés au mois de décembre, c'est avec plaisir que nous vous accueillerons pour l'un d'entre eux. Si toutefois des places s'avèrent vacantes pour une deuxième venue, nous ne manquerons pas de vous les communiquer.

Pour des raisons de sécurité et de législation que nous devons impérativement respecter, les services en soirée se termineront aux alentours de 21 h 45.

Dans l'attente de vous accueillir au restaurant d'application, les élèves et l'ensemble des membres du personnel vous adressent leurs respectueuses salutations.

*Madame la Proviseure  
Corinne BOUET*

## **Lundi 8 octobre 2018**

Soir Menu N°1 à 24 €

Velouté de moules au safran  
Dos de cabillaud, beurre nantais  
riz pilaf aux poivrons confits,  
chips de chorizo  
Sélection de fromages  
Tarte aux fruits en bande

## **Mardi 9 octobre 2018**

Soir Menu N°2 à 24 €

Tarte aux cèpes et aux girolles  
Truite au vin jaune,  
pommes château et tomate farcie  
Poire Belle-Hélène,  
macarons



## **Jeudi 11 octobre 2018**

Soir Menu N°3 à 26 €

Cassolette d'escargots morvandelle  
Mignon de veau aux morilles  
et aux champignons de Paris,  
légumes d'automne  
Sélection de fromages  
Miroir à la poire et aux griottes

## **Lundi 15 octobre 2018**

Soir Menu N°4 à 24 €

### ***Saveurs de l'Alsace et de la Lorraine***

Tarte flambée et son mesclun  
Coq au riesling,  
étuvée de choux aux petits légumes  
Sélection de fromages  
Coupe lorraine  
(glace vanille, glace myrtilles et  
quetsches flambées)

## **Mardi 16 octobre 2018**

Soir Menu N°5 à 23 €

Tourte aux escargots, coulis de persil  
Cuisse de lapin à la dijonnaise,  
pomme de terre farcie à l'époisses  
Poire pochée au cassis,  
glace au pain d'épices

## **Mardi 6 novembre 2018**

Midi Menu N°6 à 21 €

***Apéritif du jour, ½ carola,  
café grand cru ou thé compris***

***Vins à la carte du jour non compris***

### ***Cuisine de nos grands-mères***

Oeufs farcis Chimay  
Volaille fermière rôtie,  
jus aux parfums de Provence,  
gratin dauphinois  
Tarte alsacienne

## **Jeudi 8 novembre 2018**

Soir Menu N°7 à 26 €

Coquilles Saint-Jacques snackées,  
crème de chou-fleur,  
arôme piment d'Espelette  
Ballotine de volaille aux pistaches,  
sauce crémée ciboulette  
Sélection de fromages  
Tartelette aux agrumes  
et à la mandarine impériale

## **Vendredi 9 novembre 2018**

Midi Menu N°8 à 25 €

*Apéritif du jour, ½ carola,  
café grand cru ou thé compris*

*Vins à la carte du jour non compris*

Tarte à l'oignon et saucisse de Morteau,  
salade croquante  
Filet de sandre aux écrevisses,  
sauce au savagnin, fondue de poireaux,  
pommes cocottes  
Comtoisine à la pistache et aux griottes

## **Mardi 13 novembre 2018**

Midi Menu N°9 à 21 €

*Apéritif du jour, ½ carola,  
café grand cru ou thé compris*

*Vins à la carte du jour non compris*

Quiche Lorraine et son mesclun  
Mijoté de veau à l'ancienne,  
écrasé de pommes de terre,  
poêlée de champignons  
Crème brûlée à l'absinthe

## **Jeudi 15 novembre 2018**

Midi Menu n°10 à 21 €

*Boissons comprises  
Un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou de jus de fruits (20 cl),  
café grand cru ou thé*

Cappuccino au potiron  
Pavé de saumon à l'unilatéral,  
brocolis vapeur et purée de carottes  
Tarte aux poires et aux amandes

## **Jeudi 15 Novembre 2018**

Soir Menu N°11 à 36 €

*Boissons comprises*

*Flaveurs comtoises*

Cocktail "framboisine"  
Petits choux aux escargots persillés  
Arbois chardonnay (8 cl)  
Filet de truite au savagnin et au brési  
Arbois savagnin vin de voile (10 cl)  
Trois comtés d'affinage différent,  
fruits d'automne  
Dégustation de vin jaune (6 cl)  
Parfait au macvin du Jura  
Dégustation de macvin de Jura (5 cl)  
Café grand cru ou thé ou infusion

## **Vendredi 16 novembre 2018**

Midi Menu N°12 à 25 €

*Apéritif du jour, ½ carola,  
café grand cru ou thé compris  
Vins à la carte du jour non compris*

Salade façon niçoise  
Filet de bœuf rôti, beurre maître d'hôtel,  
pommes Pont-Neuf  
Tarte Bourdaloue

## **Lundi 19 novembre 2018**

Midi Menu N° 14 à 19 €

***Boissons comprises***  
***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)***  
***ou de jus de fruits (20 cl),***  
***café grand cru ou thé***

Velouté de moules au safran  
Fricassée de volaille labellisée  
à l'estragon, gratin dauphinois  
Griottes flambées sur glace vanille,  
financier

## **Mardi 20 novembre 2018**

Midi Menu N°15 à 21 €

***Apéritif du jour, ½ carola,***  
***café grand cru ou thé compris***

***Vins à la carte du jour non compris***

Salade de lentilles tièdes  
au lard et œuf poché  
Filet de canard sauce café,  
pommes à l'anglaise  
Moelleux au chocolat, crème anglaise

## **Jeudi 22 novembre 2018**

Soir Menu N°16 à 26 €

Velouté de moules au safran  
Dos de cabillaud au morgon,  
déclinaison autour de la carotte  
Sélection de fromages  
Irish coffee, cygne Chantilly,  
éclair au café

## **Vendredi 23 novembre 2018**

Midi Menu N°17 à 21 €

***Apéritif du jour, ½ carola,***  
***café grand cru ou thé compris***

***Vins à la carte du jour non compris***

Variations autour du chou-fleur  
Filet de canard aux cèpes,  
légumes glacés  
Assortiment de choux



## **Mardi 27 novembre 2018**

Midi Menu N°18 à 21 €

***Apéritif du jour, ½ carola,***  
***café grand cru ou thé compris***

***Vins à la carte du jour non compris***

Carré d'agneau en croûte d'herbes,  
flan de carottes, pommes à l'anglaise,  
courgettes sautées  
Assiette de fromages  
Nougat glacé, coulis de framboise

## Jeudi 29 novembre 2018

Midi Menu N° 19 à 19 €

**Boissons comprises**  
**Un apéritif, un verre de vin (10 cl)**  
**ou de jus de fruits (20 cl),**  
**café grand cru ou thé**

Quiche lorraine et son mesclun  
Mignon de porc aux champignons,  
pommes vapeur et flan de légumes  
Crème brûlée à la vanille

## Jeudi 29 Novembre 2018

Soir Menu N° 20 à 26 €

Terrine de lapin aux noisettes,  
confitures d'agrumes  
Noisettes de chevreuil  
sauce grand veneur,  
poire pochée au vin rouge,  
pâtes fraîches faites maison  
Sabayon à la pomme  
et aux épices délicates



## Vendredi 30 novembre 2018

Midi Menu N°21 à 21 €

**Apéritif du jour, ½ carola,**  
**café grand cru ou thé compris**

**Vins à la carte du jour non compris**

Carré de porc comtois IGP au miel,  
pommes croquettes, carottes au cumin,  
pommes fruit au four aux aïelles  
Plateau de fromages  
Tartelette aux fruits de saison

## Lundi 3 décembre 2018

Midi Menu N° 22 à 24 €

**Boissons comprises**  
**Un apéritif, un verre de vin (10 cl)**  
**ou de jus de fruits (20 cl),**  
**café grand cru ou thé**

Feuilleté aux morilles  
et champignons de Paris  
Truite au brési,  
beurre de fruitière au savagnin,  
mousse de légumes  
Crème brûlée aux griottes

## Lundi 3 décembre 2018

Soir Menu N° 23 à 36 €

**Boissons comprises**

**Un avant-goût de fête**

Saint-Jacques snackées,  
douceur de chou-fleur  
Pavé de sandre au pinot noir  
flan de carottes, pommes château  
Sélection de fromages  
Nougat glacé au miel et son petit four,  
coulis de fruits rouges  
Café grand cru ou thé ou infusion

## Mardi 4 décembre 2018

Midi Menu N°24 à 20 €

**Évaluation restaurant**

**Apéritif du jour, ½ carola,**  
**café grand cru ou thé compris**

**Vins à la carte du jour non compris**

Table de 4 couverts  
Menu non communiqué mais  
conforme à la qualité que nous  
essayons de vous apporter  
à chaque repas

## **Mardi 4 décembre 2018**

Soir Menu N°25 à 39 €

Boissons comprises

### ***Alsace festive***

Fois gras en brioche,  
gelée de vin chaud  
Suprême de sandre au riesling,  
déclinaison de choux  
Cromesquis de munster  
Bûche glacée au kirsch,  
fruits exotiques  
Café grand cru ou thé ou infusion

## **Jeudi 6 décembre 2018**

Soir Menu N° 26 à 42 €

Boissons comprises

### ***Mets festifs et vins découverte***

Champagne cocktail, velouté aux cèpes  
Tronçon de turbot sauce hollandaise  
Râble de lapin farci à la truffe  
et au foie gras, jus réduit  
Sablé breton à la crème de mascarpone  
et aux clémentines de Corse  
Café grand cru ou thé ou infusion

## **Vendredi 7 décembre 2018**

Midi Menu N°27 à 20 €

***Évaluation restaurant***

***Apéritif du jour, ½ carola,  
café grand cru ou thé compris***

***Vins à la carte du jour non compris***

Table de 4 couverts  
Menu non communiqué mais  
conforme à la qualité que nous  
essayons de vous apporter  
à chaque repas

## **Lundi 10 décembre 2018**

Midi Menu N°28 à 27 €

Boissons comprises

***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou de jus de fruits (20 cl),  
café grand cru ou thé***

Velouté de potimarron au magret fumé  
Médaille de veau sauté à la crème,  
risotto aux morilles  
Sabayon de suprêmes d'agrumes au  
Grand-Marnier®, tuiles aux amandes

## **Lundi 10 décembre 2018**

Soir Menu N°29 à 40 €

Boissons comprises

### ***Balade en Franche-Comté***

Cassolette d'escargots au savagnin  
*Arbois Béthanie (8 cl)*  
Filet mignon de porc franc-comtois  
sauce forestière aux morilles  
Gratin de pommes de terre au comté  
*Arbois savagnin vin de voile (10 cl)*  
Sélection de fromages  
*Dégustation de vin jaune (6 cl)*  
Verrine aux Griottines ®  
et biscuits de Montbozon  
*Dégustation de vin de paille (5 cl)*  
Café grand cru ou thé ou infusion

## **Mardi 11 décembre 2018**

Soir Menu n°N°30 à 42 €

Boissons comprises

### ***Menu de fête***

Pressé de homard et avocat,  
coulis d'oursin  
Poitrine de pigeon rôtie,  
foie gras sauté,  
pommes paillasson, purée de céleri  
Sélection de fromages  
Bûche aux trois chocolats,  
sorbet poire  
Café grand cru ou thé ou infusion

## **Jeudi 13 décembre 2018**

Soir Menu N° 31 à 42 €

Boissons comprises

### ***Mets festifs et vins découverte***

Mise en bouche : velouté aux pois chiches  
et langoustines  
Foie gras poêlé, pain d'épices,  
figuette d'Andalousie  
Bar entier cuit au maigre, flambé,  
beurre d'absinthe  
Miroir à l'orange  
et à la mandarine impériale  
Café grand cru ou thé ou infusion

## **Lundi 17 décembre 2018**

Midi Menu N°32 à 30 €

Boissons comprises

### ***Instants de fête "trois mets, trois vins"***

Cocktail "framboisine"  
Ballotine de foie gras,  
chutney de pommes, confiture d'oignons  
*Vin découverte 6 cl*  
Filet de canard à l'orange,  
pommes gaufrettes  
*Vin découverte 10 cl*  
Tartelette aux clémentines de Corse  
*Vin découverte 6 cl*

## **Lundi 17 décembre 2018**

Soir Menu N° 33 à 42 €

Boissons comprises

### ***Mets festifs et vins découvertes***

Foie gras poêlé, gelée au muscat  
Turbot poché sauce hollandaise,  
risotto et mini légumes  
Sélection de fromages  
Tartelette au chocolat revisitée,  
cerises jubilé

## **Mardi 18 décembre 2018**

Midi Menu N° 34 à 24 €

***Apéritif du jour, ½ carola,  
café grand cru ou thé compris***

***Vins à la carte du jour non compris***

### ***Menu de fête et traditions en Laponie***

Saumon gravlax et blinis  
Jambon rôti au four à la moutarde,  
purée aux airelles  
Pudding aux pruneaux

## **Mardi 18 décembre 2018**

Soir Menu N°35 à 42 €

Boissons comprises

### ***Menu de réveillon***

Huîtres gratinées  
au sabayon à la mandarine  
Filet de boeuf en croûte Wellington,  
purée de betteraves,  
pommes amandine  
Sphère glacée aux griottines®,  
sauce au chocolat,  
sorbet au yaourt  
Café grand cru ou thé ou infusion

## **Jeudi 20 décembre 2018**

Soir Menu N°36 à 42 €

Boissons comprises

### ***Mets festifs et vins découvertes***

Croquettes de Saint-Marcellin,  
aux brisures de truffes  
Médaillon de foie gras et son chutney  
Pavé de sandre rôti, aux deux beurres :  
nantais et oignons rouges adoucis  
Ananas Victoria caramélisé au beurre de  
fruitière, rhum agricole,  
glace à la mangue financier au citron  
Café grand cru ou thé ou infusion



## **Lundi 14 janvier 2019**

Midi Menu N°37 à 24 €

**Boissons comprises**  
**Un apéritif, un verre de vin (10 cl)**  
**ou de jus de fruits (20 cl),**  
**café grand cru ou thé**

Entremets du pêcheur, beurre nantais  
Quasi de veau à la moutarde de Meaux  
Sabayon à la clémentine  
et à la mandarine impériale

## **Jeudi 17 janvier 2019**

Midi Menu N°40 à 19 €

**Boissons comprises**  
**Un apéritif, un verre de vin (10 cl)**  
**ou de jus de fruits (20 cl),**  
**café grand cru ou thé**

Salade de foies de volaille  
Blanquette de veau, tagliatelles  
Trilogie de choux pâtissiers

## **Lundi 14 janvier 2019**

Soir Menu N°38 de 18 à 20 €

### ***Évaluation restaurant***

Apéritif et café compris  
Vin à la carte non compris  
Table de 2 à 4 couverts

**Menu non communiqué mais**  
**conforme à la qualité que nous**  
**essayons de vous apporter à**  
**chaque repas.**



## **Vendredi 18 janvier 2019**

Midi Menu N°41 à 19 €

**Boissons comprises**  
**Un apéritif, un verre de vin (10 cl)**  
**ou de jus de fruits (20 cl),**  
**café grand cru ou thé**

Éclair à la mousse de fromage  
et saumon fumé  
Blanquette de volaille, tagliatelles  
Ananas flambé, glace vanille

## **Mardi 15 janvier 2019**

Soir Menu N°39 de 18 à 20 €

### ***Évaluation restaurant***

Apéritif et café compris  
Vin à la carte non compris  
Table de 2 à 4 couverts

**Menu non communiqué mais**  
**conforme à la qualité que nous**  
**essayons de vous apporter à**  
**chaque repas.**

## **Lundi 21 janvier 2019**

Soir Menu N°42 de 18 à 20 €

### ***Évaluation restaurant***

Apéritif et café compris  
Vin à la carte non compris  
Table de 2 à 4 couverts

**Menu non communiqué mais**  
**conforme à la qualité que nous**  
**essayons de vous apporter à**  
**chaque repas.**

## **Mardi 22 janvier 2019**

Soir Menu N°43 de 18 à 20 €

### ***Évaluation restaurant***

Apéritif et café compris  
Vin à la carte non compris  
Table de 2 à 4 couverts

***Menu non communiqué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter à chaque repas.***

## **Lundi 28 janvier 2019**

Midi Menu N°46 à 24 €

***Boissons comprises***  
***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)***  
***ou de jus de fruits (20 cl),***  
***café grand cru ou thé***

Velouté de potimarron,  
essence de noisette  
Filet mignon de veau aux morilles  
et aux champignons de Paris,  
mousse de légumes  
Poires flambées à la marie-brizard  
sur glace vanille

## **Jeudi 24 janvier 2019**

Midi Menu N°44 à 21 €

***Boissons comprises***  
***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)***  
***ou de jus de fruits (20 cl),***  
***café grand cru ou thé***

Salade aux rillettes de thon  
Pavé de bœuf sauté au poivre vert  
écrasé de pommes de terre  
Crêpes flambées

## **Jeudi 31 janvier 2019**

Midi Menu N° 47 à 19 €

***Boissons comprises***  
***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)***  
***ou de jus de fruits (20 cl),***  
***café grand cru ou thé***

Quiche au saumon et aux poireaux  
Parmentier de canard aux noisettes  
et son mesclun  
Ile flottante

## **Vendredi 25 janvier 2019**

Midi Menu N°45 à 22 €

***Boissons comprises***  
***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)***  
***ou de jus de fruits (20 cl),***  
***café grand cru ou thé***

Aumônière océane  
Pavé de veau sauté aux champignons,  
riz aux petits légumes  
Parfait glacé aux Griottines®

## **Vendredi 01 février 2019**

Midi Menu N°48 à 20 €

***Boissons comprises***  
***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)***  
***ou de jus de fruits (20 cl),***  
***café grand cru ou thé***

Tartare de saumon aux agrumes  
Fricassée de volaille à l'ancienne,  
riz pilaf  
Tarte au chocolat

## **Lundi 4 février 2019**

Midi Menu N° 49 à 19 €

### ***Boissons comprises***

***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou de jus de fruits (20 cl),  
café grand cru ou thé***

Goujonnettes de lieu frites  
sauce tartare  
Curry de volaille à l'indienne  
Entremets au mascapone,  
coulis de framboise

## **Jeudi 07 février 2019**

Midi Menu N° 50 à 21 €

### ***Boissons comprises***

***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou de jus de fruits (20 cl),  
café grand cru ou thé***

Gnocchis à la parisienne  
Saumon label rouge, beurre blanc,  
pommes vapeur  
Poire Belle Hélène

## **Vendredi 08 février 2019**

Midi Menu N°51 à 21 €

### ***Boissons comprises***

***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou de jus de fruits (20 cl),  
café grand cru ou thé***

Potage Saint-Germain  
Saumon Label rouge grillé,  
sauce béarnaise,  
pommes vapeur  
Tarte feuilletée aux fruits

## **Lundi 11 février 2019**

Soir Menu N°52 à 25 €

### ***Cuisine traditionnelle***

Salade façon landaise  
Steak flambé au poivre,  
pommes dauphine, flan de brocolis  
Sélection de fromages  
Profiteroles sauce chocolat

## **Mardi 12 février 2019**

Soir Menu N°53 à 24 €

### ***Menu Rhône-Alpes***

Salade façon lyonnaise,  
Poulet fermier aux écrevisses,  
gratin dauphinois,  
flan de côtes de bette  
Sélection de fromages  
Tarte aux noix,  
sorbet à la chartreuse

## **Jeudi 14 février 2019**

Midi Menu N°54 à 21 €

### ***Boissons comprises***

***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou de jus de fruits (20 cl),  
café grand cru ou thé***

Vol au vent forestier  
Filet de canard aux Griottines®,  
légumes glacés  
Moelleux au chocolat

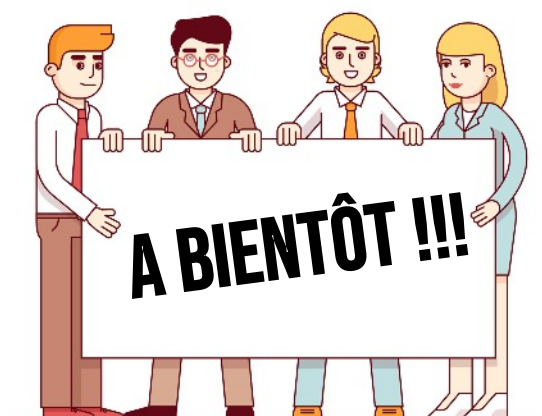
## **Vendredi 15 février 2019**

Midi Menu N°55 à 21 €

### ***Boissons comprises***

***Un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou de jus de fruits (20 cl),  
café grand cru ou thé***

Salade vigneronne  
Pavé de saumon au lard,  
pommes au four, crème fraîche  
et fines herbes  
Millefeuille à la vanille



## ***Pour votre information***

***Depuis le 13 décembre 2014, la présence d'éventuels allergènes dans les plats doit vous être indiquée.***

***Ainsi, nous vous signalons que certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes parmi la liste ci-dessous :***

- ***céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...),***
- ***crustacés et produits à base de crustacés,***
- ***œufs et produits à base d'œuf,***
- ***poissons et produits à base de poisson,***
- ***arachides et produits à base d'arachides,***
- ***soja et produits à base de soja,***
- ***lait et produits à base de lait (y compris le lactose),***
- ***fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches...),***
- ***céleri et produits à base de céleri,***
- ***moutarde et produits à base de moutarde,***
- ***graines de sésame et produits à base de graines de sésame,***
- ***anhydride sulfureux et sulfites (vin, ...)***
- ***lupin et produits à base de lupin,***
- ***mollusques et produits à base de mollusques.***

***L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.***

***L'enseignement dispensé en section hôtelière vise essentiellement la réalisation de mets « faits maison ».***