

Nos élèves de CAP - BAC PRO - BAC TECHNO - BTS - FCIL - MAN vous proposent dans nos restaurants

L'Envol (Restaurant d'Application) - Le Deck et Pom'kanel (Restaurants d'Initiation)

Semaine du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2019

DÉJEUNER (Accueil de 12h00 à 12h30)

lundi, novembre 18, 2019	mardi, novembre 19, 2019	mercredi, novembre 20, 2019	jeudi, novembre 21, 2019	vendredi, novembre 22, 2019
Restaurant l'Envol: 20 €	Restaurant l'Envol: 20 €	Restaurant l'Envol: 25 €	Restaurant l'Envol : 20 €	Restaurant l'Envol : 20 €
Férial	Fermé	Terminale BTS 30 couverts Fermé	FCIL/MAN 24 couverts Menu « Beaujolais » Mise en bouche: oeufs pochés au Beaujolais Entrée : Saucisson brioché, sauce vin rouge Plat n°1: Coq au vin, tagliatelles de légumes, polenta coeur fondant Dessert (au choix) : Création de notre chef pâtissier au beaujolais	Fermé
Restaurant "Pom'Kanel": €	Restaurant "Pom'Kanel" : 15 €	Restaurant "Pom'Kanel": €	Restaurant "Pom'Kanel": 15 €	Restaurant "Pom'Kanel" : 15 €
Férial	Seconde bac pro 24 couverts Entrée : Tartare aux deux saumons, salade Plat n°1: Entrecôte, sauce Béarnaise, pomme pont-neuf, fagots d'asperges Dessert : Choux Chantilly, sauce chocolat	Fermé	Stage en entreprise	Première CAP 24 couverts Entrée : Feuilletée d'oeufs brouillés Plat n°1: Filet de sole Dieppoise; riz pilaf Dessert : Tarte Tatin
Restaurant "Le Deck": 15 €	Restaurant "Le Deck": 15 €	Restaurant "Le Deck": 15 €	Restaurant "Le Deck": 15 €	Restaurant "Le Deck": 15 €
Seconde STHR 24 couverts Entrée : Oeufs mollets Florentine Plat n°1: Darne de poisson, gratin de champignon, riz pilaf Dessert : Tarte aux pommes	Seconde bac pro 24 couverts Entrée : Quiche Lorraine Plat n°1: Volaille panée, beurre maître d'hôtel, purée de pomme de terre, fondue de poireaux Dessert : Paris-Brest	Première STHR 24 couverts Menu « Beaujolais » Entrée : Assiette de charcuteries Plat: Coq au vin, tagliatelles au beurre Fromage: Fromages affinés des régions de France Dessert : Forêt noire	Fermé	Première CAP 24 couverts Entrée : Terrine du chef, salade Plat n°1: Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Dessert : beignets de pommes, coulis de fruits rouges

*Déjeuner au (x) restaurant (s) d'Initiation : "Le Deck" et "Pom'Kanel"
 Formule Traditionnelle 15,00 € (avec 1 cocktail, 1 verre de vin, eau minérale)
 Formule Brasserie 12,00 € (avec 1 verre de vin, eau minérale, café)*

DÎNER (Accueil de 19h00 à 19h30)

lundi, novembre 18, 2019	mardi, novembre 19, 2019	mercredi, novembre 20, 2019	jeudi, novembre 21, 2019	vendredi, novembre 22, 2019
Restaurant l'Envol () : 20 €	Restaurant l'Envol () : 20 €	Restaurant l'Envol () : 20 €	Restaurant l'Envol () : 20 €	Restaurant l'Envol () : €
Stage en entreprise	Terminale Bac Pro 30 couverts Menu « Espagne/Italie/Grèce » Mise en bouche: Samoussa/salade de feta à la grecque Entrée: gaspacho à la tomate: Tartine espagnole au chorizo Plat n°1: Paëlla aux fruits de mer ou Plat n°2: Osso buco à la Milanaise, tian de légumes, risotto Dessert : Fruits comme une sangria, glace Turon	Terminale Bac Pro 32 couverts Menu « Allemagne » Mise en bouche: Oeufs brouillés aux parts de Kiel Entrée n°1 : Potée de lentilles Plat n°1: Rôti de porc à l'Allemande ou Plat n°2: Carrelet à la Finkenwerder, déclinaison de pomme de terre, étuvée de fenouil Dessert : Forêt Noire	Stage en entreprise	Première BTS couverts Mise en bouche: Oeuf Mimosa Entrée n°1 : Tartare de poisson ou Entrée n°2 : Salade Chèvre chaud Plat n°1: Dos de dorade sauté, mousseline de patate douce, étuvée de poireaux, sauce vierge ou Plat n°2: Magret de canard, sauce cranberry, pomme Sarladaise, champignons Dessert : Chariot de gourmandises « Maison »

Déjeuner/Dîner au restaurant d'Application "L'Envol" : 20 € (hors boissons)

**** Déjeuner / Dîner ** - Demi tarif (1/2) pour les enfants de moins de 12 ans**

Nous informons notre aimable clientèle que le système de réservation évolue. Il sera remplacé par une application digitale à laquelle vous pourrez accéder via la page web de l'établissement.

Veillez formuler vos demandes de réservation uniquement sur le mail: reservation.lyceenordcaraibe@gmail.com

Nous vous communiquerons davantage d'informations dès la mise en ligne de ce nouveau service.

Nous restons à votre disposition pour vous accompagner dans cette transition numérique.

Patrice CARDON