

« LE BRILLAT SAVARIN »

Madame, Monsieur, Cher(e)s ami(e)s du Lycée Hôtelier,

Je vous prie de trouver ci-joint la liste prévisionnelle des menus qui vous sont proposés au Restaurant d'application « Le Brillat Savarin » pour la période de septembre au 20 octobre 2023.

Veillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus, nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que les jeunes qui vous servent sont des SCOLAIRES EN FORMATION PROFESSIONNELLE à laquelle contribue votre présence au lycée. La salle de restaurant et la cuisine sont donc en quelque sorte, pour eux, des salles de classes.

En outre, dans le cadre de la loi européenne et de la protection des droits de l'enfant, nous nous devons de respecter les horaires suivants et nous vous remercions d'en tenir compte :

**Arrivée du déjeuner : 12h00-12h15 au plus tard
Fin du service : 13h45 au plus tard**

**Arrivée du dîner : 19h00 – 19h15 au plus tard
Fin du service : 21h45 au plus tard**

**Seules les réservations par téléphone au 03 21 05 98 10 sont acceptées
Le lundi et jeudi de 9h à 12h**

Attention ! Cette année, le règlement se fera uniquement par chèque

Par la suite, si vous souhaitez modifier ou annuler votre réservation, vous avez également la possibilité de nous laisser un message à l'accueil du lycée au 03 21 05 04 00.

Enfin, le nombre de places disponibles est limité afin de pouvoir pratiquer une pédagogie de qualité. Aussi, nous vous demandons par avance de comprendre que nous sommes parfois amenés à refuser des réservations. Le nombre maximum de convives par table est fixé à 8 personnes. Sachez également que les différences tarifaires ou qualitatives avec la profession s'expliquent par le caractère pédagogique de nos activités : les prix pratiqués n'intègrent pas les charges de la restauration commerciale.

Je vous remercie de contribuer par votre présence à la formation de nos jeunes.

Gastronomiquement votre...

La Directrice déléguée aux formations,

Magali HERSOY

Le Proviseur,

Laurent MACQUET

	DEJEUNER	DINER
<u>Mardi 19 septembre 2023</u>	20€ boissons comprises	32€ boissons comprises
<u>Mardi 26 septembre 2023</u>	20€ boissons comprises	32€ boissons comprises
<u>Vendredi 29 septembre 2023</u>		50€ boissons comprises terroir d'Opale
<u>Mardi 3 octobre 2023</u>	20€ boissons comprises	32€ boissons comprises
<u>Jeudi 5 octobre 2023</u>		28€ hors Boissons Brasserie Parisienne
<u>Vendredi 6 octobre 2023</u>		50€ boissons comprises Soirée CHAMPAGNE
<u>Mardi 10 octobre 2023</u>	20€ boissons comprises	32€ boissons comprises
<u>Jeudi 12 octobre 2023</u>	20€ boissons comprises	
<u>Vendredi 13 octobre 2023</u>	20€ boissons comprises	
<u>Mardi 17 octobre 2023</u>		32€ boissons comprises
<u>Jeudi 19 octobre 2023</u>	20€ boissons comprises	28€ hors Boissons *Soirée Octobre Rose* Brasserie parisienne

« LE RESTAURANT PEDAGOGIQUE »

	DINER à 19 h	<u>Menu unique</u>
<u>Mardi 19 septembre 2023</u>	28€ boissons comprises	Estaminet Salade de pommes de terre et hareng, endives perles du Nord *** Quiche poireaux maroilles, salades mêlées vinaigrette chicorée *** Joue de porc à la bière, garniture Grand-mère, Pommes Pont-Neuf *** Chariot de desserts
<u>Mardi 26 septembre 2023</u>	28€ boissons comprises	
<u>Mardi 3 octobre 2023</u>	28€ boissons comprises	
<u>Mardi 10 octobre 2023</u>	28€ boissons comprises	
<u>Mardi 17 octobre 2023</u>	28€ boissons comprises	