

Restaurant d'Application

RÉSERVATION

LE MATIN de 9 H à 12 H

(Pas de réservation le mercredi)

☎ 02 33 37 06 33 Poste 342

Le Proviseur

Gilles GUEZENNEC

Déjeuner accueil : entre 12 h et 12 h 15

Fin du service : 14 h

Dîner accueil : entre 19 h et 19 h 15

Fin du service : 22 h

Dossier suivi par :

Assistante de Chef de
Travaux

MONSALLIER

Véronique

Téléphone

02 33.37.06.33

Télécopie

02 33.37.12.13

Courriel :

ctx.0610019p@ac-caen.fr

www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan

7/9 Avenue le Meunier de
la Raillière

BP 109

61600 LA FERTE MACÉ



LE MOT DU PROVISEUR

Cher « client »,

La présentation des menus de la période à venir est le plus souvent l'occasion de vous informer sur les évolutions indispensables pour faire de nos élèves les professionnels de haut niveau dont le domaine de la restauration a besoin.

↳ Nous avons pu ainsi évoquer l'amélioration des conditions techniques d'apprentissage (rénovation du restaurant et de ses arrières, dotation en équipements) réalisée grâce notamment au soutien du Conseil Régional de Basse-Normandie.

↳ Nous avons également souligné l'évolution pédagogique avec la création du bac pro en trois ans, qui se transforme encore cette année puisque nos élèves se spécialisent dorénavant dès la classe de 2^{ème} en cuisine ou en commercialisation. Cette évolution est accompagnée par l'Education Nationale, mais aussi par les professionnels qui accueillent nos lycéens en entreprise (y compris en Allemagne et en Angleterre).

Je souhaite à présent mettre l'accent sur les nombreux défis que nos élèves, dans le cadre de leur formation, sont amenés à relever régulièrement :

↳ Ils défendront nos couleurs lors de la finale régionale de la prestigieuse « coupe Georges Baptiste » qui mettra en lice les meilleurs futurs maîtres d'hôtel, et que nous avons l'honneur d'accueillir cette année dans nos murs.

↳ Ils s'inscriront au Concours Général des Métiers.

↳ Dans le cadre de la semaine du goût, ils ont initié les enfants des écoles primaires fertoises aux subtilités de l'analyse sensorielle.

↳ Ils répondront de nouveau à l'appel de la Chambre d'agriculture de l'Orne pour participer aux jurys de labellisation des produits « Orne Terroirs ».

↳ Ils seront encore solidaires pour l'aide aux plus démunis, aux côtés de l'Association Normande des Entreprises Alimentaires dans le cadre du « challenge Laurent Flécharde », afin de proposer des recettes savoureuses élaborées à partir des seuls produits distribués par les ONG (banque alimentaire, restos du cœur, secours populaire...)

Si nous les incitons à se battre sur tous ces fronts, c'est pour leur permettre de conforter les valeurs de leur futur métier. Mais ils ne doivent pas oublier pour autant que le premier défi qui s'impose à eux est quotidien : c'est celui de vous faire passer un agréable moment au restaurant pédagogique. Si d'aventure ce n'était pas tout à fait le cas, merci de votre indulgence envers des jeunes encore inscrits dans un processus de formation, mais merci également de nous le signaler afin qu'ensemble nous nous efforcions de les faire progresser.

En attendant, bon appétit !

Le Proviseur,

Gilles GUÉZENNEC

Les menus sont consultables sur notre site :

<http://www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan/>

Vous pouvez effectuer vos réservations par mel à l'adresse suivante :

ctx.0610019p@ac-caen.fr

DIFFUSION STRICTEMENT RÉSERVÉE

Conformément au Bulletin Officiel du 23 novembre 1995, relatif aux conditions de fonctionnement d'un restaurant d'application au sein d'un établissement de formation hôtelière, nous sommes tenus de porter à votre connaissance le texte suivant :

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. En effet, les prix 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.

Ce document est destiné :

- Aux parents et élèves de l'établissement,
- Aux personnels de l'Éducation Nationale,
- Aux personnels des services de l'État,
- Aux personnels des collectivités locales.

Dîners du lundi

9 janvier Prix 18 € **2 avril** Prix 20 €

Sole meunière
Grenadin de veau zingara
Création des élèves
Bouquet de salade et sélection de fromages
Crêpes flambées

Soirée Section Européenne
Assortiment de poissons fumés (buffet)
Œufs brouillés
Jarret de veau à la bière ou carrelet frit
Spätzle Streusel Stollen
Bouquet de salade et sélection de fromages
Feuilleté aux pommes

16 janvier Prix 18 €

Feuilleté chaud d'andouille de Vire
Râble de lapereau farci sce moutarde
Création des élèves
Bouquet de salade et sélection de fromage
Coupe de glaces

23 avril Prix 18 €
BAC BLANC CUISINE et SERVICE

23 janvier Prix 20 €

Soirée Italie

Brodetto (soupe de poissons)
Gnocchi à la romaine(buffet)
Charcuteries Italiennes
Carbonnade de bœuf salé au vin rouge
Risotto di primavera (légumes primeurs)
Bouquet de salade et sélection de fromages
Gelati, panettone (glace, brioche traditionnelle)

Lundi 14 mai Prix 18 €

Melon au jambon
Truites au bleu ou magret de canard aux aïelles
Création des élèves
Bouquet de salade et sélection de fromages
Savarin Belle fruitière

21 mai Prix 20 €

Soirée DOM TOM

Féroce d'avocat
Crabes au four mode Guadeloupe
Cari de poulet à la noix de coco
Gâteau de patates douces
Bouquet de salade et sélection de fromages
Fruits exotiques chocolat chaud à la créole

30 janvier 2012 Prix 18 €

Saumon fumé
Emincé de canard sce madère
Création des élèves
Bouquet de salade et sélection de fromages
Chausson à l'orange sce chocolat

6 février Prix 18 €

Ravioles de tourteau sce Genevoise
Daurade grillée au fenouil
Création des élèves
Bouquet de salade et sélection de fromages
Fruits exotiques

Dîners du mardi

10 janvier Prix 18 €

Bavarois d'asperges
Filet de canard
sauce et garniture selon la créativité de l'élève
Bouquet de salade et sélection de fromages
Savarin

17 janvier Prix 18 €

Beignets de Gambas, sauce tartare
Pintadeau rôti
sauce et garniture selon la créativité de l'élève
Bouquet de salade et sélection de fromages
Assiette gourmande autour du chocolat

24 janvier Prix 20 €

Menu Espagnol

Tapas
Assortiment d'amuse bouches Espagnol
Zarzuela de pescado
Ragoût de poissons et fruits de mer au paprika
accompagnés de riz safrané
Bouquet de salade et sélection de fromages
Assiette gourmande

31 janvier Prix 18 €

Ravioles d'escargots
Selle d'agneau farcie
sauce et garniture selon la créativité de l'élève
Bouquet de salade et sélection de fromages
Tarte soufflée

7 février Prix 18 €

Velouté de langoustines aux moules
Râble de lapereau farci
sauce et garniture selon la créativité de l'élève
Bouquet de salade et sélection de fromages
Nougat glacé

3 avril Prix 18 €

Soirée Allemande

Spargelcremesuppe
Crème d'asperges
Putenrouladen Birnen Rotkohl Kartoffelklösse
(Paupiettes de dinde, chou rouge et poires
confits, quenelles de pommes de terre)
Bouquet de salade et sélection de fromages
Assiette gourmande

24 avril Prix 18 €

BAC BLANC

15 mai Prix 18 €

Quenelles de Saint Jacques
Carré de veau rôti
Bouquet de salade et sélection de fromages
Entremet au chocolat

22 mai Prix 20 €

Menu Dom Tom

Cocktail créole et amuse bouches
Crevettes sautées au miel et au soja
Bami au poulet
Bouquet de salade et sélection de fromages
Assiette gourmande

29 mai Prix 18 €

Huîtres chaudes
Carré d'agneau sauce et garniture selon la
créativité de l'élève
Bouquet de salade et sélection de fromages
Assiette gourmande autour de la fraise

Déjeuners du jeudi

12 janvier 2012 Prix 12 € **22 mars 2012** Prix 12 €

Soupe de poisson
Fricassée de lapereau Dijonnaise
Pâtes fraîches
Paris Brest
Café, thé ou infusion

Moules marinières
Pintadeau rôti sur canapé, pommes sèches
Mille feuilles
Café, thé ou infusion

19 janvier 2012 Prix 12 € **29 mars 2012** Prix 12 €

Assiette de jambon de Pays
Darne de saumon grillée sauce béarnaise
Légumes farcis
Bavarois Clermont
Café, thé ou infusion

Talmouse en tricorne
Contre filet rôti
chou braisé
Pommes flambées
Café, thé ou infusion

26 janvier 2012 Prix 14 €

Rillettes de saumon
Tronçon de turbot poché sauce Hollandaise
Légumes glacés
Charlotte aux framboises
Café, thé ou infusion

5 avril 2012 Prix 12 €

Assiette de saumon fumé
Jambonnettes de volailles à l'orange
Fraisier
Café, thé ou infusion

1^{er} mars 2012 Prix 14 €

Beignets de langoustines
Aile de Raie aux câpres, endives braisées
Ananas flambé
Café, thé ou infusion

31 mai Prix 14 €

Contrôle en Cours de Formation
SERVICE
Table de 2 ou de 4 uniquement

8 mars 2012 Prix 12 €

Assiette de charcuterie
Suprême de caneton au miel,
gratin provençal
Beignets de fruits
Café, thé ou infusion

15 mars 2012 Prix 12 €

Potage St Germain aux croûtons
Poulet cocotte grand-mère
Crêpes flambées
Café, thé ou infusion

Dîners du jeudi

12 janvier Prix 18 € **26 avril** Prix 18 €

Assortiment d'huîtres chaudes
Sole grillée ou meunière
Garniture retour du marché et créativité de l'élève
Bouquet de salade et sélection de fromages
Pots de crème et petits fours secs

BAC BLANC

3 mai Prix 18 €

Tartare de saumon fumé **ou** assiette de d'huîtres (*A préciser à la réservation*)
Coquelet rôti, jus à la sarriette
Garniture retour du marché et créativité de l'élève
Bouquet de salade et sélection de fromages
Symphonie autour de la fraise

19 janvier Prix 18 €

Potage Saint-Germain
Tournedos Rossini
Garniture retour du marché et créativité de l'élève
Bouquet de salade et sélection de fromages
Nougat glacé, coulis de framboises

10 mai Prix 18 €

Melon à l'italienne
Carré d'agneau rôti au foin et son jus
Risotto aux morilles
Bouquet de salade et sélection de fromages
Bavarois rubanné, glace « maison » et coulis de banane

26 janvier Prix 20 €

Menu Grec

Daurade grillée au fenouil et féta
Moussaka (*Gratin d'aubergines et viandes hachées sauce tomate*)
Bouquet de salade et sélection de fromages
Loukoumades et Baklava (*beignets frits arrosés de miel et feuilleté aux amandes*)

24 mai Prix 20 €

Demi- langouste grillée, beurre vanillé
Curry de pintade
Riz Madras
Bouquet de salade et sélection de fromages
Ananas rôti et caramélisé avec sorbets et fruits exotiques

5 avril Prix 20 €

Menu européen : Royaume-Uni

Salade de saumon et haddock fumés
Chicken Pie
Noisettes d'agneau sautées à la bière brune
Garniture retour du marché et créativité de l'élève
Bouquet de salade et sélection de fromages
Cheesecake

31 mai Prix 18 €

Feuilleté d'asperges, sauce mousseline
Canetons aux navets
Bouquet de salade et sélection de fromages
Poire belle Hélène

Déjeuners du vendredi

13 janvier Prix 12 €

Coupe Florida
Navarin aux Pommes
haricots blancs tomatés
Forêt Noire et crème anglaise
Café, thé ou infusion

16 mars Prix 14 €

Cocktail Florida
Côte de bœuf sauce Choron
Pommes Darphin et brocoli vapeur
Crème caramel, tuiles aux amandes
Café, thé ou infusion

20 janvier Prix 14 €

Assiette de fruits de mer
Dos de cabillaud à l'armoricaine
Gratin Du Barry
Pithiviers
Café, thé ou infusion

23 mars Prix 14 €

Beignets de langoustine sauce verte
Entrecôte au poivre
Pommes sautées à cru
Salade de fruits frais
Café, thé ou infusion

27 janvier Prix 12 €

Soupe de poisson et sa rouille
Osso Bucco à la Milanaise
Salade d'agrumes
Café, thé ou infusion

30 mars Prix 12 €

Avocat vinaigrette
Gigot d'agneau rôti et son jus
Pommes Boulangères
Assiette Parisienne
Café, thé ou infusion

3 février Prix 12 €

Tartare de saumon
Blanquette de veau à l'Ancienne
Riz Pilaf et flans de légumes
Brochette de beignets de fruits,
sauce caramel au beurre salé
Café, thé ou infusion

1^{er} juin Prix 12 €

Contrôle en Cours de Formation
SERVICE
Table de 2 ou de 4 uniquement

2 mars Prix 12 €

Tarte à l'oignon
Filet de sole Dugléré,
Panaché de légumes braisés
Crêpes flambées
Café, thé ou infusion

9 mars Prix 12 €

Allumettes au Gruyère de Carrouges
Langue de bœuf, sauce piquante
Pommes mousseline et purée Crécy
Pêches flambées, glace vanille
Café, thé ou infusion

MÉMO DES RÉSERVATIONS

Attention ! Les horaires non respectés vous priveront de l'accès au restaurant.

DÉJEUNERS - Accueil des clients entre <u>12 h et 12 h 15</u> impérativement
DÎNERS - Accueil des clients entre <u>19 h et 19 h15</u> impérativement