



## RESTAURANT DIDACTIQUE

Afin de former nos élèves de manière efficace et en adéquation avec le milieu de l'HORECA, nous sommes heureux de vous annoncer que notre restaurant didactique, vous proposera désormais un service « à la carte ».

Les élèves de 6èmes technique et professionnelle seront les pionniers du projet !

Nous vous proposerons un menu avec un choix de 4 entrées, plats et desserts, ainsi que des suggestions au gré du marché.

Deux formules possibles :

- Les petites dégustations d'accueil, une entrée, un plat, un dessert et les mignardises, hors boissons:

**25 euros.**

- La même formule, apéritif maison et vins compris:

**35 euros.**

Tous les midis en semaine, pendant les horaires scolaires, nous serons en mesure de vous accueillir au restaurant voûté de l'école.

Pour des raisons d'organisation pédagogique, il sera demandé aux clients de se présenter entre **12h et 12h15 au plus tard** et de libérer l'établissement au plus tard à **14h30**.

Une carte d'apéritifs, de boissons et de vins sera également disponible pour agrémenter votre repas, si vous le désirez.

**Les réservations sont souhaitées auprès de Monsieur Mestdagh au 0497 11 83 22.**

L'accès au restaurant se fait par la rue des Carmes, à côté de notre magasin didactique « Jacques a faim ».



## CARTE DU RESTAURANT DU 08/10/2018 AU 15/11/2018

### ENTRÉES

*Quenelle de brochet sauce Nantua*

*Gravlax de saumon tranché en salle, blinis de sarrasin et crème à l'aneth*

*Terrine de gibier maison, déclinaison de fruits en différentes textures, pain brioché*

*Risotto crémeux aux scampi, coulis de poivrons rouges, tarte de pain à l'ail*

### PLATS

*Castar de boeuf (double rumsteak) grillé, garniture Helder (2 cts)*

*Le gigotin de chevreuil sauce poivrade, pommes Dauphine (2 cts) + 3 euros/p.p.*

*Ballottine de volaille farcie aux champignons, sauce forestière, tagliatelles fraîches*

*Carta fata de poisson, jus crémeux au safran, risotto céleri boule et Charlotte*

### DESSERTS

*L'île flottante façon "Michalak"*

*Le citron meringué déstructuré*

*L'assiette Belle-Hélène à notre mode*

*Les pommes normandes*