LYCÉE PROFESSIONNEL
CAP BAC PRO CS BTS
PONTARCHER
VESOUL

Restaurant

Atelier des Sens

Menus

Février-Mars-Avril 2026

Nouveauté :

- Les réservations peuvent maintenant se faire en ligne sur le site du lycée.
- Les réservations par téléphone sont toujours possibles au 03 84 97 03 33

Mot du proviseur :

Le Lycée Pontarcher vous accueille au sein de ses deux restaurants.

Ses objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- Former les élèves aux comportements professionnels par le contact avec la clientèle
- Rapprocher le système éducatif des réalités professionnelles
- Commercialiser les produits que les ateliers fabriquent pour assurer la formation des élèves

Informations pratiques :

Accueil au restaurant :

Déjeuner : du lundi au vendredi

Accueil des clients à 12h (au plus tard 12h10)

Nos horaires sont imposés par des impératifs scolaires : nos élèves et étudiants ont des cours après le service.

Menus :

Les menus sont publiés sur le site du lycée dans la rubrique Restaurants d'application.

En fonction des livraisons de produits frais, nous pouvons être contraints exceptionnellement, à des modifications de dernière minute.

Réservations :

Deux possibilités de réservation :

- Réserver votre table en ligne sur le site du lycée : deux logiciels de réservation sont disponibles (un pour le restaurant Atelier des Sens et un pour le restaurant Place des Saveurs)

Remarque : lors de la création de votre compte sur notre site internet, pensez à cocher la mention « Envoyez-moi des offres et actualités par e-mail ». Cela vous permettra de recevoir un mail d'information à chaque nouvelle publication de menus.

- Réserver par téléphone le lundi, mardi, jeudi, vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 15h, et le mercredi de 8h30 à 12h au numéro suivant : 03.84.97.03.33

Paiements acceptés :

- Espèces
- Chèques
- Carte bancaire

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique d'un restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

ATELIER DES SENS

Jeudi 26 février

Midi

Menu traditionnel à 19 €

Assiette de charcuterie

Escalope viennoise, petits pois à la française

Café gourmand

Lundi 2 mars

Midi

Formule brasserie à 16 €

Poulet à la Vésulienne, purée de patate douce

Œufs à la neige, crème anglaise

Boisson chaude

Jeudi 12 mars

Midi

Formule brasserie à 18 €

Filet de truite au vin jaune et trompettes de la mort,

gratin de pommes de terre au comté, bouquetière de légumes

Tarte citron meringuée

Boisson chaude

ATELIER DES SENS

Jeudi 12 mars

Soir

Menu à choix à 33 €

Mise en bouche

***

Grande raviole de mousseline aux cèpes, espuma au vin jaune et chips de Morteau

ou

Gravlax de truite, tartare de petits légumes hivernaux et cervelle de canuts, toasts grillés

***

Filet de lotte à l'absinthe, tour de moulin au sel marin aromatisé par nos soins

ou

Carré d'agneau en cuisson juste température, son jus et ses garnitures aromatiques

***

Café gourmand fougerollais

ou

Crêpes flambées et crème glacée

Pour des raisons pédagogiques et organisationnelles, il est probable que vous ne puissiez pas choisir les plats qui vous seront servis, quelle que soit votre heure d'arrivée. Assurez-vous que l'intégralité du menu vous convienne avant de réserver.

ATELIER DES SENS

Vendredi 13 mars

Midi

Menu traditionnel à 19 €

Crêpe à la saucisse fumée de Montbéliard, champignons et fromage
Filet de poulet croustillant, sauce tartare et salade croquante
Tarte Bourdaloue aux poires, glace vanille

Lundi 16 mars

Midi

Formule brasserie à 18 €

Papillote de filet de truite aux petits légumes
Aumônière à l'orange flambée à la louche et glace vanille.
Boisson chaude

Jeudi 19 mars

Midi

Formule brasserie à 16 €

Fricassée de cuisse de volaille bourguignonne,
gratin de pommes de terre à l'époisse et poireaux
Crêpe soufflée et coulis de myrtilles au marc
Boisson chaude

ATELIER DES SENS

Vendredi 20 mars

Midi

Menu traditionnel à 17 €

Crêpe aux champignons et fromage, salade verte vinaigrette ciboulette

Petit salé aux lentilles et sauce tomate maison

Pêche melba, petits fours

Lundi 23 mars

Midi

Formule brasserie à 16 €

Filet de poulet au munster, pâtes alsaciennes

Tartelette Alsacienne flambée à la louche

Boisson chaude

Jeudi 26 mars

Midi

Formule brasserie à 16 €

Fricassée de suprême de volaille au chablis,

gratin de choux fleur au langres, pommes à l'anglaise

Choux pâtissier à l'anis de Pontarlier

Boisson chaude

ATELIER DES SENS

Vendredi 27 mars

Midi

Menu traditionnel à 17 €

Potage Saint Germain

Saucisse de Montbéliard aux lentilles et sauce tomate maison

Poire belle Hélène, petits fours

Lundi 30 mars

Midi

Formule brasserie à 17 €

Confit de canard réduction balsamique et écrasé de pommes de terre

Crème brûlée, petits fours

Boisson chaude

Mardi 31 mars

Midi

Formule brasserie à 16 €

Escalope de volaille au gruyère IGP de Haute-Saône, flan d'asperges vertes

Choux à la crème chantilly, sauce chocolat

Boisson chaude

ATELIER DES SENS

Jeudi 2 avril

Midi

Formule brasserie à 20 €

Magret de canard aux griottines, poêlée de légumes nouveaux

Entremets au crémant rosé de Bourgogne et framboises

Boisson chaude