

## Restaurant

# Atelier des Sens

## Menus

## Avril-Mai 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**

*Mardi 21 avril*

*Midi*

**Formule brasserie à 16 €**

*Cordon bleu maison au barkase, spaetzles et salade alsacienne*

*Choux à l'alsacienne, sauce chocolat*

*Boisson chaude*

*Vendredi 24 avril*

*Midi*

**Menu traditionnel à 19 €**

*Salade vosgienne*

*Cordon bleu véritable, spaetzles*

*Profiteroles alsacienne et sa sauce chocolat*

*Lundi 27 avril*

*Midi*

**Formule brasserie à 15 €**

*Coquelet rôti, jus au thym, poêlée de légumes*

*Café gourmand autour du citron*



## **ATELIER DES SENS**

*Jeudi 30 avril*

*Midi*

**Formule brasserie à 17 €**

*Mixed grill, potatoes maison, sauce diable*

*Charlotte aux griottes, sauce chocolat*

*Boisson chaude*

*Jeudi 7 mai*

*Midi*

**Formule brasserie à 18 €**

*Papillote de colin à l'orange, julienne de légumes*

*Café gourmand autour de la pomme et du caramel.*

*Lundi 11 mai*

*Midi*

**Formule brasserie à 19 €**

*Darne de saumon grillée, sauce citronnée, asperges et petits légumes*

*Café gourmand autour du café et du chocolat*



## ATELIER DES SENS

*Mardi 12 mai*

*Midi*

**Formule brasserie à 18 €**

*Brochette de poisson aux herbes fraîches et sa sauce rouille, légumes grillés estivaux  
Tarte feuilletée, abricots caramélisés au thym, coulis abricot  
Boisson chaude*

*Mardi 19 mai*

*Midi*

**Menus "examen" CAP Commercialisation et Services en Café Hôtel Restaurant**

*Menus non divulgués*

*2 menus au choix :*

**Formule "brasserie"** à 16 €, 2 plats (entrée, plat ou plat, dessert selon le sujet),  
*apéritif ou eau minérale, vin et boisson chaude inclus*

**Menu "traditionnel"** à 19 €, 3 plats (entrée, plat, dessert),  
*apéritif ou eau minérale, vin et boisson chaude inclus*

*5 tables de 2 convives pour la formule brasserie*

*5 tables de 2 convives pour le menu traditionnel*