

Restaurant

Place des saveurs



Menus

Avril

Mai

Juin

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)

Dîner :

le mardi et jeudi

Accueil des clients à 19 h
(au plus tard 19h10)

Nos horaires sont imposés par :

- des impératifs scolaires : nos élèves et étudiants ont des cours avant et après le service
- des impératifs législatifs : les élèves mineurs ne doivent pas travailler au-delà de 22h00 et doivent bénéficier d'un temps de repos suffisant pour assister aux cours du lendemain.

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.

PLACE DES SAVEURS



Mardi 31 mars

Soir

Menu d'examen non divulgué, mais préparé avec le soin habituel pour une qualité égale aux autres menus.

Menu traditionnel à 26 €

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Vin compris (1 bouteille pour 4, ½ bouteille pour 2)

Autres boissons en supplément

Attention, 5 tables de 4 clients et 5 tables de 2 clients

Jeudi 2 avril

Soir

Menu de Printemps à choix à 32 €

Mise en bouche

Jambon cru, condiments et petits pains maison au bleu et noix et tomates séchées et basilic

ou

Pâté de Pâques, salade mesclun

Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois, fagot de haricots verts

ou

Saumon à l'oseille, riz basmati safrané, bouquet de brocolis

Entremets trois chocolat, crème anglaise à la fève de tonka

ou

Ile flottante aux pralines roses

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.

PLACE DES SAVEURS



Lundi 20 avril

Midi

Formule brasserie « Anglo-Saxonne » à 18 €

Dos de Cabillaud façon Fish&Chips et légumes

Cheesecake aux framboises et son coulis

Boisson chaude

Mardi 21 avril

Soir

Menu « renaissance » à 27 €

Mise en bouche

Buffet d'entrées d'antan

Cabillaud en habits de Roi

Buffet de desserts d'époque

Jeudi 23 avril

Midi

Menu traditionnel 3 plats à 18 €

Avocat aux crevettes

Brochette de volaille thym et citron,

tian de légumes

Entremets à la framboise

PLACE DES SAVEURS



Jeudi 23 avril

Soir

Menu finlandais

Dégustation végétale à 18 €



Mise en bouche

Chou-fleur façon « Skagen »

Pleurote royale fumée

Madeleine revisitée

Mignardises

Menu proposé par Mme Sari Joronen, Professeure de restauration de l'Institut professionnel de Turku (Finlande) et cuisiné et servi par des élèves finlandais en collaboration avec les professeurs d'enseignement professionnel et les élèves de premières BAC Professionnel Hôtellerie-Restauration

Lundi 27 avril

Midi

Menu « Expression » à 18 €

Cœur de Saumon croustillant, sauce légère,
écrasé de pomme de terre

Vitrine de desserts

Boisson chaude

Jeudi 30 avril

Midi

Menu traditionnel 3 plats à 20 €

Asperges tièdes, sauce mousseline

Echine de porc en croûte d'herbes,
pommes sarladaises

Café Gourmand

PLACE DES SAVEURS



Lundi 4 mai

Midi

Menu « Création » à 17 €

Papillote de cabillaud à l'orange, riz safrané

Banana split revisité

Boisson chaude

Jeudi 7 mai

Midi

Menu traditionnel 3 plats à 18 €

Salade Grecque féta et framboises

Petits farcis de légumes, boulgour menthe et
citron façon taboulé

Gratin fraises rhubarbe et son coulis de fraise,
menthe et basilic

Lundi 11 mai

Midi

Formule brasserie à 16 €

Burger Maison, potatoes et salade

Café gourmand

Mardi 12 mai

Soir

Menu à thème, « soirée Italienne » à 25 €

Mise en bouche

Pizza soufflée aux légumes

Grenadin de veau à la milanaise

Tiramisu minute

PLACE DES SAVEURS



Lundi 18 mai

Midi

Menu projet « le végétal à l'honneur » à 14 €

Menu créé et servi par les élèves de terminale CAP



« autour du végétal »

Entrée

Plat

Dessert

Mardi 19 mai

Soir

Un avant goût des terrasses à 27 €

Mise en bouche (gaspacho)

Salade César revisitée

Papillote de poisson, légumes confits

Glace au Brie de Meaux, crackers maison

Balade autour de la fraise

Jeudi 28 mai

Midi

Menu examen BTS à 24 €

Menu examen non divulgué, mais conforme à la
qualité habituelle des menus proposés.

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Apéritif, vin et boisson chaude inclus

Tables de 4 et de 2 personnes uniquement.

PLACE DES SAVEURS



Lundi 1^{er} juin

Midi

Menu d'examen non divulgué, mais préparé avec le soin habituel pour une qualité égale aux autres menus.

Menu traditionnel 3 plats à 21 €

Entrée

Plat

Dessert

Boisson chaude

1 bouteille de vin pour 4 convives

Tables de 4 convives uniquement

Jeudi 4 juin

Midi

Menu d'examen non divulgué, mais préparé avec le soin habituel pour une qualité égale aux autres menus.

Menu traditionnel à 21 €

Entrée

Plat

Dessert

Boisson chaude

1 bouteille de vin pour 4 convives

Tables de 4 convives uniquement