LYCÉE PROFESSIONNEL
CAP BAC PRO CS BTS
PONTARCHER VESOUL

Restaurant

Place des saveurs

Menus

Septembre
Octobre
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 15 septembre

Soir

Menu Bella Italia à 25 €

Mise en bouche : Arancini

Salade fraîcheur à l'italienne (jambon de parme, melon, parmesan râpé, olives, sucrine et trévise, tomates cerises)

Saltimbocca alla romana (artichauts à l'huile, câpres et pickles oignons rouge), spaghetti au pesto rosso

Entremets façon tiramisu

Jeudi 17 septembre

Soir

Menu franc comtois à 27 €

Mise en bouche : choux escargotine au Pontarlier

Terrine de brochet, pot de coulis à l'absinthe

Poulet au comté et vin jaune, pommes de terre, mousse de cancoillotte et gaudes au comté

Assiette gourmande comtoise : crème brûlée au vin de paille, biscuit de Montbozon perdu, tarte aux cerises.

PLACE DES SAVEURS

Lundi 21 septembre

Midi

Formule brasserie à 16 €, boisson chaude incluse

Filet de poulet pané, sauce curry et potatoes

Tarte aux abricots et coulis

Mardi 22 septembre

Soir

Menu « Fiesta Espanola » à 28 €

Mise en bouche : Gaspacho andalou

Tortilla patata et salade de poivrons grillés

Paëlla Maresco

Assiette de fromages

Café gourmand : crème catalane passion, chou à la crème de nougat et mousse d'avocat

PLACE DES SAVEURS

Jeudi 24 septembre

Midi

Menu franc comtois au choix à 25 €

Œuf cocotte Franc-comtoise

ou

Salade franc-comtoise, tour d'épices locales

***

Filet de truite au lard et beurre jurassien, risotto morbier et morilles

ou

Poulet au jus de savagnin, gratin à la cancoillotte poêlée de trompettes

***

Crème brûlée au vin de paille

ou

Coupe mirabelle et mirabelles flambées

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.

Mardi 29 septembre

Soir

Menu à thème « Soirée au pub » 25 €

Mise en bouche : Crevettes flambées au Whisky, sauce crémeuse

Seafood chowder (soupe de poisson)

Boeuf braisé à la Guinness, Colcannon

Irish coffee revisité en dessert

PLACE DES SAVEURS

Jeudi 1er octobre

Soir

Menu traditionnel à 23 €

Mise en bouche : Pain d'épices à l'époisses
Œufs pochés en meurette et croûtons ailés
Coquelet poêlé Gaston Gérard au marc de Bourgogne, pâtes fraîches et lamelles de légumes étuvés
Poires pochées au Ratafia, sorbet cassis et madeleine

Mardi 6 octobre

Soir

Menu « Dégustation» à 33 €
Projet autour d'une nouvelle littéraire

Mise en bouche : Macaron à la rillette de bar et betterave, pétale d'endive à la mousse de fromage frais et noisette

Mini tarte fine à la crème de poivrons
et aux tomates

Cannelloni à la burrata et aux légumes

Pavé de thon, beurre blanc et risotto à l'encre de seiche

Duo de filets de canette et volaille, petits légumes

Sorbet betterave, tartelette coco exotique, tiramisu framboises, cœur coulant chocolat

PLACE DES SAVEURS

Jeudi 8 octobre

Midi

Menu au choix à 26 €

« Thème Bouchon Lyonnais »

Salade lyonnaise et cervelle de canuts
sur pain toastés
ou
Quenelles de brochet et sauce tomate maison
***
Jambonnette façon bouchon lyonnais, gratin en sauce blanche,
pommes duchesse
ou
Mignon de porc double flambé, gratin en sauce blanche, pommes duchesse
***
Tarte aux pralines et glace vanille
ou
Briochette de St-Genix, crème anglaise

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

Mercredi 14 octobre

Midi

Menu « Entre vignes et montagnes » à 29 €

Mise en bouche : Planche apéritive

Salade vigneronne

Magret de canard, sauce griotte ou sauce au poivre, bouquetière de légumes, pomme Darphin

Assiette de fromages

Balades autour de la poire

Jeudi 15 octobre

Soir

Menu traditionnel à 34 €

Mise en bouche

Ravioles d'écrevisses, bouillon de crustacé

Carré d'agneau rôti et garnitures

Entremets poire chocolat, coulis de fruits rouges