LYCÉE PROFESSIONNEL
CAP BAC PRO CS BTS
PONTARCHER VESOUL

Restaurant

Atelier des Sens

Menus

novembre et décembre 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 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 5 novembre

Midi

Menu bourguignon à 18 €

Œufs en meurette
Fricassée de volaille au Bourgogne aligoté, flan de champignons, petits légumes
Coupe dijonnaise

Lundi 9 novembre

Midi

Menu traditionnel à 17 €

Velouté Dubarry, chantilly de curry
Blanquette de dinde à l'ancienne, riz créole
Crème brûlée à la vanille

Jeudi 12 novembre

Midi

Menu traditionnel franc-comtois à 20 €

Bol de crème de cèpes aux noix
Mignon de porc aux morilles et à la crème, légumes glacés et crémeux de légumes
Choux aux griottines, sauce chocolat

ATELIER DES SENS

Lundi 16 novembre

Midi

Menu traditionnel à 17 €

Gnocchi à la parisienne
Côte de porc charcutière, embeurrée de chou vert et purée
Choux chantilly

Mercredi 18 novembre

Midi

Formule brasserie à 16 €, boisson chaude incluse

Longe de porc poêlée, endive braisée, poêlée de champignons aux fines herbes
Eclair au café, crème anglaise

Jeudi 19 novembre

Midi

Menu traditionnel franc-comtois à 22 €

Velouté de potimarron, chips de lard et chantilly au curry
Filet de truite au savagnin, trompettes de la mort, fondue de poireaux,
écrasé de pommes de terre aux herbes
Paris-Fougerolles, coulis de cerise

ATELIER DES SENS

Lundi 23 novembre

Midi

Formule brasserie « Sainte-Catherine » à 16 €, boisson chaude incluse

Assiette franc-comtoise : pommes de terre, saucisse, cancoillotte et salade verte)
Poire pochée au vin de Charcenne cépage chardonnay,
sorbet griotte au pinot noir de Champlitte, tuiles aux amandes

Mardi 24 novembre

Midi

Formule brasserie à 15 €, boisson chaude incluse

Coquelet grillé, beurre maître d'hôtel, carottes sifflet persillées,
pommes de terre rissolées aux cèpes
Tarte aux pommes alsacienne

Vendredi 27 novembre

Midi

Formule brasserie à 15 €, boisson chaude incluse

Petite volaille au grill, beurre d'ail, carottes persillées,
pommes de terre rissolées aux cèpes
Tarte aux poires au goumeau

ATELIER DES SENS

Lundi 30 novembre

Midi

Menu traditionnel à 18 €

Œufs farcis chimay
Goulasch hongroise, pomme à l'anglaise
Tartelette aux myrtilles et à la crème d'amandes, crème anglaise

Mercredi 2 décembre

Midi

Formule brasserie à 19 €, boisson chaude incluse

Goujonnette de saumon sauce tartare, gratin de chou fleur
Paris-Brest revisité à la crème pralinée et crème anglaise au café

Jeudi 3 décembre

Midi

Menu traditionnel à 22 €

Toasts grillés, rillette de truite fraîche et fumée
Coquelet en crapaudine, crème de trompettes,
écrasée de pomme de terre à l'huile de truffe
Mille feuille vertical pure vanille

ATELIER DES SENS

Mercredi 9 décembre

Midi

Menu traditionnel à 22 €

Rillettes de la mer et ses toasts
Poulet rôti sauce aux cèpes, écrasé de pommes de terre, fagots de haricots verts
Œufs à la neige verveine, croquant aux noisettes

Jeudi 10 décembre

Midi

Formule brasserie à 21 €, boisson chaude incluse

Choucroute garnie
Streusel aux pommes, coulis d'abricots, chantilly au kirsch

Jeudi 10 décembre

Soir

Menu de fêtes à 37 €

Mise en bouche
Cassolette de fruits de mer en cocotte lutée
Pavé de biche façon Rossini, garniture hivernale
Plateau de fromages
Bûche création, coulis

ATELIER DES SENS

Vendredi 11 décembre

Midi

Menu traditionnel à 22 €

Bouchée à la reine
Mignon de porc aux girolles et purées
Sapin de Noël aux griottines

Lundi 14 décembre

Midi

Menu de Noël à 27 €

Foie gras poché aux vins épicés en Ying et Yang,
chutney de figues, pain de campagne toasté maison
Mignon de porc sauce forestière, trilogie de purée
Bûche au thé Matcha et riz soufflé au caramel beurre salé, Coulis mangue maracuja

Mercredi 16 décembre

Midi

Menu de fêtes à 31 €

Foie gras et ses accompagnements
Filet de canard aux griottines, gratin dauphinois à la verticale, tomates cerises rôties
Finger glacé