LYCÉE PROFESSIONNEL
CAP BAC PRO CS BTS
PONTARCHER VESOUL

Restaurant

Place des saveurs

Menus

Novembre
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 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

Lundi 2 novembre

Midi

Formule brasserie bourguignonne à 17 €, boisson chaude incluse

Gigolette dijonnaise, pommes vapeur

Café gourmand : poire pochée au crumble pain d'épices, glace cassis, crème brûlée au marc de Bourgogne

Mardi 3 novembre

Soir

Menu Tex-Mex 25 €

Mise en bouche

Salade mexicaine et tortillas

Chili con carne, pomme de terre sauce crème ciboulette

Assiette gourmande : pecan pie, crème brûlée au sucre panela, brochette d'ananas flambée, glace à l'avocat

PLACE DES SAVEURS

Lundi 9 novembre

Midi

Formule brasserie à 22 €, boisson chaude incluse

Filet de canard aux griottines, légumes glacés et pommes darphin

Tarte amandine aux cerises de Fougerolles, glace vanille au kirsch

Jeudi 12 novembre

Soir

Menu asiatique à 28 €

Mise en bouche

Bol de filet de maquereaux en deux cuissons

ou

Soupe tom kha kai végétarienne

Magret de canard laqué, wok de légumes

ou

Pleurote royal mariné et grillé, nouilles sautées au wok

Beignets d'ananas flambés, sorbet litchi

ou

Riz au lait de coco exotique

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 16 novembre

Midi

Formule brasserie franc-comtoise à 19 €, boisson chaude incluse

Médaillon de filet mignon de porc sauté au vin jaune, flan au céleri et girolles, purées variées

Profiteroles comtoises, sauce chocolat

Mercredi 25 novembre

Soir

Menu Sainte-Catherine à 29 €

Mise en bouche

Œufs en 2 cuissons aux saveurs des sous-bois

Carré de veau poêlé à la saucisse de Morteau, sauce aux morilles, gratin de pommes de terre au Gruyère IGP Franche-Comté, carotte glacée au miel de sapin

Dessert autour du pain d'épices, de la Griottine et du chocolat

PLACE DES SAVEURS

Lundi 30 novembre

Midi

Formule brasserie lyonnaise à 18 €, boisson chaude incluse

Jambonnette de volaille façon Célestine, pâtes fraîches, tagliatelles de légumes

Café gourmand : bugnes, crème brûlée à la praline, moelleux chocolat-amandes

Jeudi 3 décembre

Midi

Menu alsacien à 22 €

Salade au munster chaud

Estouffade de bœuf au vin d'Alsace, légumes glacés au genièvre et spätzles

Munster flambé au marc de Gewurztraminer

Forêt noire, crème au kirsch

PLACE DES SAVEURS

Lundi 7 décembre

Midi

Formule brasserie alsacienne à 22 €

Choucroute de poisson, beurre blanc raifort et pommes vapeur

Tarte alsacienne aux pommes flambées à l'eau de vie de myrtilles, coulis de myrtilles au schnaps

Jeudi 10 décembre

Soir

Menu guinguette de Noël à 37 €

Les élèves de 1ère BAC PRO font appel à leur créativité pour vous proposer une ambiance « Guinguette de Noël » et un menu autour des plats suivants

Mise en bouche

Entrée : foie gras et truffe

Plat : sandre et vin jaune

Dessert : chocolat, noisettes, châtaignes et vin de paille

PLACE DES SAVEURS

Lundi 14 décembre

Midi

Menu de Noël à 26 €

Assiette de poissons fumés, crème aigrelette, pickles et blinis

Pavé de sandre en paillotte, beurre blanc à l'huile de truffe, fondue de poireaux et riz sauvage

Sapin aux griottines