

# *Restaurant d'application*

## *Les sources*



## *Menus*

*du 06 février 2018 au 06 juin 2018*

**L'envoi de menus peut se faire par courrier électronique.**

Merci de nous communiquer vos coordonnées  
(nom, prénom, e-mail) à l'adresse suivante:

**[restaurant.les-sources.luxeuil@ac-besancon.fr](mailto:restaurant.les-sources.luxeuil@ac-besancon.fr)**

***Soirée spéciale le jeudi 8 mars  
en partenariat avec le  
Cercle Œnologique bisontin***

*Lycée Lumière  
33 ter rue de Grammont  
BP 90155  
70306 Luxeuil-les-Bains*

**Les élèves d'Hôtellerie et leurs professeurs ont le plaisir de  
vous recevoir dans le cadre agréable du Restaurant  
d'application  
"LES SOURCES"**

*Vous y serez accueillis à **12 h 00** ou à **19 h 00**.*

*Pour des raisons d'organisation pédagogique et législative,*

**le service doit se terminer à 14 h 00 ou à 21 h 30.**

*Aussi nous vous demandons d'avoir la gentillesse de respecter ces horaires.*

Les réservations débuteront à partir du **23 Janvier 2018**

**Par mail à l'adresse suivante :  
restaurant.les-sources.luxeuil@ac-besancon.fr**

**Par ☎ au : 03.84.40.54.66  
mardi matin de 9h00 à 12h00 et  
jeudi après midi de 13h30 à 17h00**

**Votre réservation sera prise en compte à partir de la réception de  
l'email de confirmation ou de notre appel téléphonique.**

Pour une réservation de 10 personnes, il est demandé un chèque d'arrhes correspondant à 10 € par personne à l'ordre de Lycée Lumière de Luxeuil les Bains

Le prix du repas varie selon le menu (vin et cafés non compris, *sauf indication contraire*). Le demi-tarif pour les enfants de moins de 10 ans s'applique le midi uniquement sauf repas à 9 €. En soirée, il est possible de proposer un menu à 2 plats pour les enfants.

Ce restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière. Il ne peut en aucune manière être assimilé à un restaurant commercial. Ses objectifs sont purement pédagogiques ainsi il n'est pas toujours possible de répondre à vos souhaits.

Pour les personnes pressées, sur simple demande de votre part à votre arrivée à 12 h, le repas pourra se terminer pour 13 h 30.

**Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.**

## ***Mercredi 7 Février Midi***

*Prix du repas 9 euros*

*Darne de saumon grillée sauce paloise*

*Riz Pilaf Courgettes glacées*

*Forêt Noire*

## ***Jeudi 8 Février Soir***

*Prix du repas 22 euros*

### ***Menu multiculturel***

*Les élèves vous réservent des surprises.*

## ***Mercredi 28 Février Midi***

*Prix du repas 9 euros*

*Sauté de veau Marengo*

*Pommes à l'anglaise-gratin provençal*

*Salade de fruits- Petits fours*

## ***Jeudi 1<sup>er</sup> Mars Soir***

*Prix du repas 24 euros*

### ***Cuisine au panier autour des poissons de mer***

*Amuse-bouche*

*Cassolette de fruits de mer en montgolfière*

*La sole, la lotte et le saumon en plats de création*

*Riz pilaf aux trois poivrons, flans de légumes*

*Assortiment de fromages*

*Variation de l'île flottante*

## *Mercredi 07 Mars Midi*

*Prix du repas 9 euros*

*Fricassée de veau à l'estragon  
Pâtes fraîches aux petits légumes  
Marguerite feuilletée aux fruits*

## *Jeudi 08 Mars soir*

*Prix du repas 40 euros*

*Cercle Oenologique Bisontin* 



*Intervention du Cercle Oenologique  
bisontin : présentation et découverte d'un  
vin à chaque plat*

*Amuse-bouche*

*Buffet de hors d'œuvres italien*

*Emincé d'entrecôte Marchand de Vin  
Pommes Arlies, tian de tomates au chèvre et flan d'épinards  
frais*

*Assortiment de fromages*

*Tartelettes au caramel au beurre salé et crème de citron*

## ***Mercredi 14 mars midi***

*Prix du repas 9 euros*

*Entrecôte sautée Marchand de vin  
Bouquetière de légumes - Pommes allumettes  
Crème Beau-rivage et pot de crème caramel  
Petits fours secs*

## ***Jeudi 15 Mars soir***

*Prix du repas 22 euros*

### ***Menu autour de la bière***

*Amuse-bouche*

*Velouté de moules à la bière  
Carbonade flamande à la Jenlain et ses accompagnements  
Assortiment de fromages  
Assiette gourmande du brasseur*

## ***Mercredi 21 Mars midi***

*Prix du repas 14 euros*

*Quiche océane  
Mixed grill  
Pommes pailles- Légumes grillés  
Bavarois chocolat orange et Crème anglaise à la menthe*

## *Jeudi 22 Mars soir*

*Prix du repas 26 euros*

### *Cuisine au panier autour des poissons d'eau douce*

*Amuse-bouche*

*Mousseline de grenouilles façon Paul HAEBERLIN*

*La truite, le sandre et le brochet en plats de création  
et ses accompagnements*

*Assortiment de fromages*

*Les fraises : crues, cuites, chaudes, froides ou glacées*

## *Mercredi 28 mars midi*

*Prix du repas 14 euros*

*Feuilleté d'œufs brouillés portugaise*

*Blanquette de veau aux primeurs*

*Cerises flambées – glace vanille et brioche façon pain perdu*

## *Jeudi 29 Mars soir*

*Prix du repas 22 euros*

*Amuse-bouche*

*Asperges sauce mousseline*

*Carré d'agneau rôti persillé et ses accompagnements*

*Assortiment de fromages*

*Tarte aux fraises, crème de basilic et citron vert*

## *Jeudi 05 Avril soir*

*Prix du repas 20 euros*

### *Cuisine au panier*

*Amuse-bouche*

*Déclinaison de moules*

*1 pièce de viande : 4 cuissons différentes*

*Farandole de légumes oubliés*

*Assortiment de fromages*

*Le melon dans tous ses états*

## *Mardi 24 avril midi*

*Prix du repas 19 euros*

### *Menu régional : bienvenue chez les Chtis*

*Amuse bouche*

*Tarte au Maroilles, petite salade de chicons*

*Carbonade de bœuf Flamande*

*Farandole de tubercules de M. Parmentier*

*Assortiment de fromages*

*Gaufre à la cassonade*

## *Mercredi 25 avril midi*

*Prix du repas 14 euros*

*Dartois jambon-champignons sauce Porto*

*Saumon de fontaine Grenobloise*

*Pommes vapeur – Epinards au beurre*

*Pêches flambées – Glace vanille et petits fours*

## *Jeudi 26 avril soir*

*Prix du repas 24 euros*

### *Menu scandinave*

*Amuse-bouche*

*Assiette nordique de poissons fumés*

*Noisettes de veau marinées comme du renne aux airelles  
et ses accompagnements*

*Assortiment de fromages*

*Carrot cake à l'orange et choux craquelins aux airelles*

## *Mercredi 2 mai midi*

*Prix du repas 14 euros*

*Potage Crécy*

*Carré d'agneau persillé*

*Gratin de pommes de terre – endives au beurre*

*Profiterolles glacées sauce chocolat*

## *Jeudi 3 mai soir*

*Prix du repas 22 euros*

*Vin et café compris*

*Examen : menu non divulgué mais conforme à la qualité que  
nous essayons de vous apporter à chaque repas*

## ***Mercredi 9 mai midi***

*Prix du repas 14 euros*

*Cocktail de crevettes*

*Fricassée de volaille à l'ancienne*  
*Riz cantonais-tomates provençales*  
*Tarte amandine aux myrtilles*

## ***Mardi 15 mai midi***

*Prix du repas 22 euros*

### ***Menu régional Aquitaine***

*Amuse bouche*

*Foie gras en terrine, chutney de figues*  
*Entrecôte double sauce bordelaise*  
*Pommes sarladaises-cèpes à la bordelaise*  
*Assortiment de fromages*  
*Le pruneau d'Agen dans tous ses états*  
*Café et cannelés bordelais*

## ***Mercredi 16 mai midi***

*Prix du repas 14 euros*

*Salade gourmande*

*Magret de canard aux pistaches*  
*Fonds d'artichauts farcis-pommes cocotte*  
*Coupe Fougerollaise (non flambée)*

## ***Mardi 22 mai midi***

*Prix du repas 22 euros*

### ***Menu régional PACA***

*Amuse bouche*

*Daurade grillée au fenouil*

*Guardiane de taureau*

*Riz camarguais-ratatouille niçoise*

*Assortiment de fromages*

*Tarte au citron de Menton*

## ***Mercredi 23 mai midi***

*Prix du repas 14 euros*

*Tarte à l'oignon*

*Longe de veau braisée aux champignons*

*Laitues braisées-pommes château*

*Mousse au chocolat-petits fours secs*

## ***Jeudi 24 mai soir***

*Prix du repas 22 euros*

*Vin et café compris*

*Examen : menu non divulgué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter à chaque repas*

## *Mardi 29 mai midi*

*Prix du repas 22 euros*

### *Menu régional Rhône-Alpes*

*Amuse bouche*

*Mousseline de brochet sauce Nantua  
Fricassée de volaille de Bresse au vinaigre  
Garniture lyonnaise  
Assortiment de fromages  
Bugnes sauce anglaise*

## *Mercredi 30 mai midi*

*Prix du repas 14 euros*

*Asperges sauce maltaise  
Filet de julienne en papillote beurre blanc  
Riz safrané et courgettes tournées  
Crêpes flambées*

## *Mercredi 06 juin midi*

*Prix du repas 14 euros*

*Melon au Macvin  
Carré de veau poêlé Choisy  
Framboisier*

*Les élèves  
et toute l'équipe pédagogique  
du Lycée Lumière  
vous remercient de votre  
fidélité*