



MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Les Sources



**Du 25 janvier 2024
au 4 juin 2024**

Lycée Lumière
33 ter rue de Grammont
BP 90155
70306 Luxeuil-les-Bains
03.84.40.54.66

Nous sommes ravis de vous recevoir prochainement dans un cadre embelli, et heureux de vous proposer les menus du second semestre 2023/2024.

La Direction, l'équipe pédagogique du pôle hôtelier et les élèves.

Le restaurant est ouvert à 12 h 00 ou à 19 h 00.

***Pour des raisons d'organisations 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***

Pour une réservation de 10 personnes, il est demandé un chèque d'arrhes correspondant à 10.00 € 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 8 ans s'applique le midi uniquement sauf repas à 9.00 €.

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 00, le repas pourra se terminer pour 13 h 30.

MODALITÉS DE RÉSERVATION

ATTENTION ! Les réservations ne se font plus par mail, mais uniquement par téléphone ou via le site du lycée (mode de réservation à privilégier si possible)

Par téléphone au : 03.84.40.54.66

Uniquement les mardis et jeudis matins de 9 h 30 à 12 h 00

Directement sur le site du lycée : <http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr/>



Pour vos réservations, merci de préciser

- ◆ Votre nom
- ◆ Votre prénom
- ◆ Votre adresse mail
- ◆ Votre numéro de téléphone
- ◆ Le nombre de couverts (appelés "pax" sur l'application)
- ◆ Le nombre d'enfants âgés de moins de 8 ans
- ◆ La ou les dates de réservations

*Par mesure d'équité et de façon à pouvoir donner satisfaction au plus grand nombre d'entre vous, nous limitons les réservations à **TROIS**. Au-delà, vous serez inscrits sur liste d'attente. Merci pour votre compréhension.*

Aucune réservation ne sera prise en compte avant le

Mardi 12 décembre 2023

Votre réservation ne sera définitive qu'après avoir reçu un e-mail ou un appel téléphonique de réservation.

Jeudi 25 janvier soir
Prix du repas 26.00 euros

Amuse-bouche

Saumon fumé, crème à l'aneth et ses blinis

Filet mignon de porc poêlé au miel,
Flan aux champignons des bois et pommes cocotte

Poires flambées au Pontarlier Anis,
Glace à la vanille Bourbon

Petits fours



Vendredi 26 janvier midi

Prix du repas 19.00 euros, boissons comprises

Menu examen, non communiqué mais de qualité égale aux menus habituellement proposés.

Tables de 2 ou 3 ou 4 uniquement

Jeudi 1er février soir

Prix du repas 35.00 euros

Cuisine au panier

Amuse-bouche

Ravioles végétariennes

Plat de création autour de la volaille et ses garnitures de légumes

Ardoise de fromages affinés

Crème brûlée à la vanille Bourbon
et brochettes d'ananas rôties au beurre

Jeudi 8 février soir

Prix du repas 35.00 euros

Menu spécial bières locales élaborées par la « Brasserie artisanale luxovienne »

Attention ! Tables de 2 et de 4 uniquement

Amuse-bouche

Velouté de moules à la Luxovienne blonde

Carbonade à l'ambrée luxovienne

Soufflé de pommes de terre

Chou braisé à la bière

Duo de Munster du Girmont

Assiette gourmande du brasseur

Vendredi 9 février midi

Prix du repas 19.00 euros, boissons comprises

Menu examen, non communiqué mais de qualité égale aux menus habituellement proposés.

Tables de 2 ou 3 ou 4 uniquement

Jeudi 15 février soir
Prix du repas 38.00 euros

Balade gourmande en Europe du sud
(Espagne, Portugal et Grèce)

Tapas et sangria « maison »

Salade fraîcheur à la grecque
(Moules, gambas, féta grillée au miel et au thym)

Cozido à la portugaise

Saveurs sucrées d'Europe du sud

Café expresso ou ristretto



Vendredi 16 février midi
Prix du repas 45.00 euros

Menu avec nos producteurs locaux

Escargots à la bourguignonne

Assiette autour de la truite du Breuchin

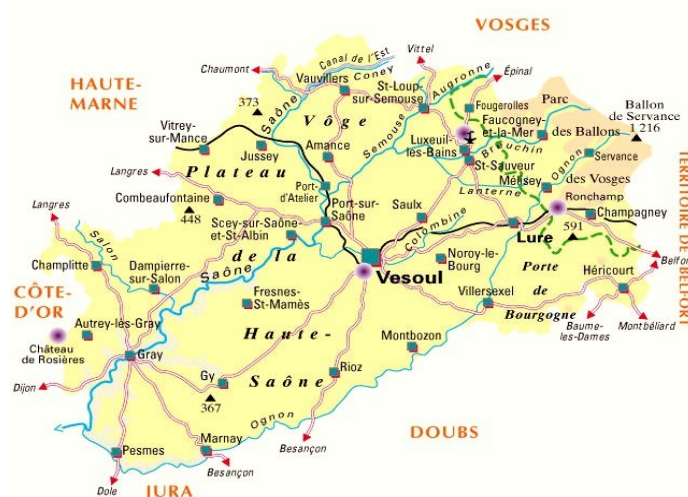
Escalope de veau façon Cordon-Bleu,
farci au jambon de Luxeuil et Gruyère

Fromages locaux

Charlotte aux biscuits de Montbozon
au cassis, miel et absinthe

Fournisseurs locaux :

Escargots du Vieil Étang à Raddon et Chapendu
Truite du Breuchin, pisciculture d'Amont et Effreney
Veau et fromages du GAEC Ménigoz de Saint-Bresson
Jambon de Luxeuil du Saloir de la Vallée de Froideconche
Gruyère et autres fromages de la ferme Galmiche
Cassis de la distillerie Peureux
Miel de Fontaine les Luxeuil
Absinthe de la distillerie Devoille de Fougerolles



Mardi 5 mars Midi

Prix du repas 17.00 euros

Panacotta salée

Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Petits fours

Mardi 12 mars Midi

Prix du repas 17.00 euros

Panacotta salée

Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf

Crème brûlée aux Griottines®

Vendredi 15 mars Midi

Prix du repas 22.00 euros

Balade dans le sud de la France

Amuse-bouche

Salade au Banon de Provence chaud

Gardiane de taureau, riz de Camargue et ratatouille

Plateau de Fromages du Sud-Ouest

Tarte tropézienne



Mardi 19 mars midi

Prix du repas 17.00 euros

Quiche Saint-Jacques et poivrons

Mignon de porc à la moutarde

Pommes mousseline et farandole de légumes

Mousse au chocolat

Vendredi 22 mars midi

Prix du repas 45.00 euros

Balade le long de la côte atlantique

Amuse-bouche

Assiette de fruits de mer

Médailon de lotte à l'américaine, riz pilaf

Plateau de fromages normands et charentais

Far breton aux pruneaux, glace au Chouchen

Mardi 26 mars Midi

Prix du repas 17.00 euros

Quiche au saumon fumé

Côte de veau normande

Pommes mousseline et farandole de légumes

Mousse au chocolat

Mardi 2 avril Midi

Prix du repas 17.00 euros

Velouté Dubarry

Sauté de veau Marengo, riz pilaf

Tarte feuilletée aux fraises

Jeudi 4 avril soir

*Prix du repas 45.00 euros, boissons comprises
(cocktail italien au choix, vins, eau minérale et café italien)*

Soirée « chef d'oeuvre » : Balade gourmande en Italie

Menu gastronomique italien élaboré par les élèves de la classe de terminale hôtellerie

Animations

« Cocktail show » autour des créations de recettes de cocktails réalisées par les élèves de TPRO CSR

Parade vénitienne



Mardi 9 avril midi

Prix du repas 17.00 euros

Velouté de moules au safran

Goulash de veau

Riz pilaf et petits légumes

Tarte feuilletée aux framboises

Mardi 30 avril midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Salade gourmande

Mixed grill, pommes allumettes
et brochette de légumes grillés

Tarte au chocolat

Vendredi 3 mai midi

Prix du repas 28.00 euros

Voilà le printemps !

Amuse-bouche

Asperges fraîches sauce mousseline ou légère

Carré d'agneau persillé, churros de pomme de terre

Poêlée de légumes de saison

Plateau de fromages de chèvre

Tarte sablée aux fraises

Mardi 7 mai midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Salade niçoise

Entrecôte grillée, pommes allumettes

Brochette de légumes grillés

Tarte au citron meringuée

Mardi 14 mai midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Saucisson brioché sauce Poulsard

Papillote de saumon beurre blanc

Légumes et riz safrané

Fraise Melba

Jeudi 16 mai soir

Prix du repas 35.00 euros, boissons comprises

Menu examen non divulgué, mais de qualité équivalente aux menus proposés habituellement

Attention ! Tables de 2 et de 4 uniquement.

Vendredi 17 mai Midi

Prix du repas 26.00 euros

Menu du marché N° 1

Amuse-bouche

Melon au jambon de Luxeuil et Griottines®

Carré de veau poêlé, jus aux champignons des bois
Gratin dauphinois et fagots de haricots verts

Vaucluse aux framboises fraîches

Mardi 21 mai midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Salade fraîcheur

Suprême de volaille au jambon de Luxeuil
Sauce à la cancoillotte et pâtes fraîches

Panacotta aux cerises

Vendredi 24 mai midi
Prix du repas 24.00 euros

Menu du marche N° 2

Amuse-bouche

Terrine de saumon en gelée et petits légumes
Sauce mayonnaise

Curry d'agneau au lait de coco, riz basmati

Sablé breton
Crème diplomate aux agrumes

Mardi 28 mai midi
Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Salade de chèvre chaud

Escalope de veau à la milanaise
Linguines fraîches au pesto ou napolitaine

Tiramisu aux fruits rouges

Jeudi 30 mai soir

Prix du repas 35.00 euros, boissons comprises

Menu examen non divulgué, mais de qualité équivalente aux menus proposés habituellement

Attention ! Tables de 2 et de 4 uniquement.

Mardi 4 juin midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Asperges fraîches sauce aux fines herbes

Dos de cabillaud sauce vierge
Risotto au parmesan

Poire Belle Hélène



Les élèves et toute l'équipe pédagogique du Lycée Lumière sont impatients et heureux de vous retrouver autour d'un plaisir gourmand.

Pour prolonger la dégustation à la maison et dans un souci de lutter contre le gaspillage alimentaire, le lycée Lumière et le restaurant Les sources s'associent avec le Sytevom pour vous proposer le Gourmet Bag. Ainsi, vous pouvez terminer plus tard pour ne pas en perdre une miette !



RESTAURANT D'APPLICATION

Les Sources

Lycée Lumière
33 ter rue de Grammont
BP 90155
70306 Luxeuil-les-Bains
03.84.40.54.66

Site du lycée : <http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr/>

RESTAURANT D'APPLICATION LES SOURCES



Menus et Réservations