



Restaurant d'Application

Menus de Septembre à Décembre 2022



NOUS CONTACTER



108 rue Jean Baffier 18000 Bourges



lycee-jacques-coeur.fr

Onglet « établissement/Restaurant d'Application »

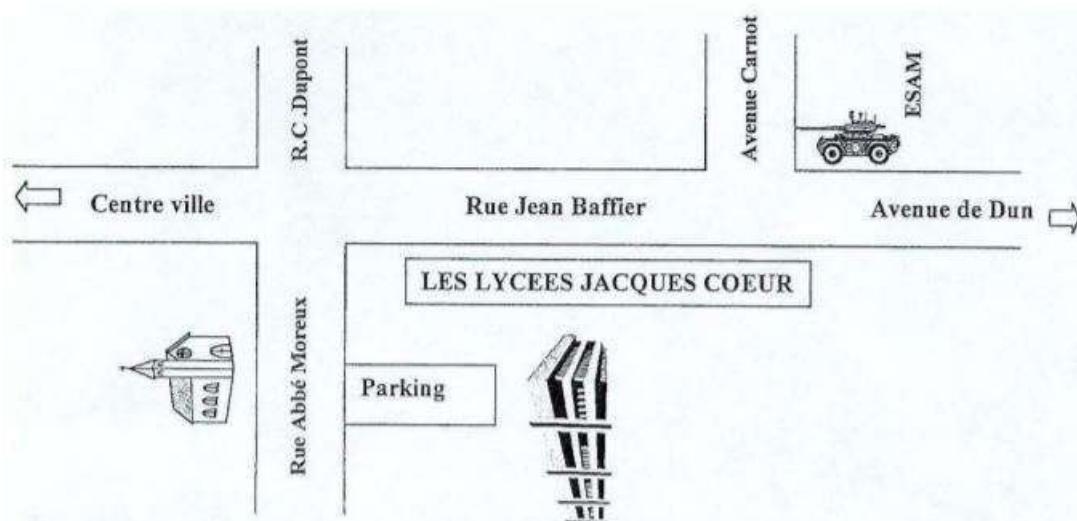


@hotelleriejacquescoeur

Welcome!

MADAME LA PROVISEURE
 LE DIRECTEUR DES FORMATIONS,
 LES PROFESSEURS,
 LES ÉLÈVES ET ÉTUDIANTS
 DU DÉPARTEMENT HÔTELIERIE

Sont heureux de vous accueillir au restaurant d'application
 et vous souhaitent la bienvenue



Entrée piétons : 108, rue Jean Baffier (entrée principale)

Entrée véhicules : parking de l'abbé Moreux (après l'église sur votre droite)

Dans le cadre de leur formation, les élèves hôteliers vous accueillent en période scolaire, pour le déjeuner.

Début de service : 12h00

Fin de service : 14h00

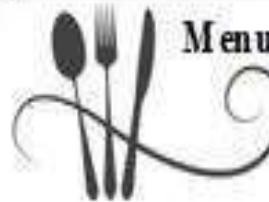
Les réservations se font auprès de :

Madame OUTREBON (au secrétariat hôtellerie)

au 02 48 67 83 17 (susceptible de changer en cours d'année)

OU en ligne via le site du lycée

Lors de votre réservation merci de préciser si vous avez un impératif horaire.

 Menu Classique 13.50€ Hors boissons	 Menu BTS (mercredi midi) et Terminale (Lundi, Jeudi et vendredi midi) 17.25€ Hors boissons	 Menu de Noël 28.00€ Boissons incluses
---	--	---

Nos menus sont publiés sous réserve de modification ou d'annulation

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce 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. »



Restaurant d'Application Lycée Jacques Cœur

Vous trouverez sur le site du lycée : la carte des vins, les menus des soirées à thème ainsi que cette plaquette.

Le restaurant d'application est ouvert en période scolaire, les midis du lundi au vendredi.

À chaque service correspond une classe d'élèves en cuisine et une classe en salle de restaurant. Les menus et les tarifs sont donc variables. Il est conseillé de réserver sa table dès que possible. Les groupes supérieurs à 5/6 personnes seront répartis en plusieurs tables.

Pour 10 couverts et au-delà, une confirmation écrite vous sera demandée

par mail (se0180007.secret-hotel@ac-orleans-tours.fr) ou par courrier.

Pour les groupes (au-delà de 10 couverts), un forfait peut-être proposé en fonction de la prestation choisie. Merci de contacter le secrétariat hôtellerie.

Vous pouvez consulter les menus sur le site Internet du lycée :

Onglet « établissement » rubrique « restaurant d'application »

<http://lycee-jacques-coeur.fr/letablissement/le-restaurant-dapplication/>

Afin de respecter certains impératifs pédagogiques et particulièrement pour permettre aux élèves de reprendre sans retard les cours suivants, nous remercions notre clientèle pour sa ponctualité quant aux heures d'arrivée et de départ.

Arrivée : 12 h 00 au plus tard 12 h 15

Départ : 14 h 00 au plus tard 14 h 15

Ce restaurant permet aux élèves des classes en début ou en fin de cursus de mettre en pratique les connaissances acquises au cours de leur scolarité (préparation des mets, préparation de la salle de restaurant, accueil des clients, service à table des mets et des vins, découpage et flambage devant les clients, services des boissons de bar et des boissons chaudes...) dans un cadre concret et raffiné.



Semaine 37

Du 12 Septembre au 16 Septembre 2022 inclus

Menu du lundi 12 Septembre

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 13 Septembre

Restaurant A (572)

Restaurant fermé

Restaurant B (571)

Restaurant fermé

Menu du mercredi 14 Septembre

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 15 Septembre

Restaurant A (771)

Elèves en stage

Restaurant B (671) – 13,50 € hors boissons –

Thème Brasserie

Moules marinière

Suprême de volaille grillé, pommes allumettes et haricots verts

Tarte amandine aux framboises

Menu du vendredi 16 Janvier

Restaurant A (672) – 13,50 € hors boissons – Thème Brasserie

Restaurant B (772)

Moules marinière

Elèves en stage

Suprême de volaille grillé, pommes allumettes et haricots verts

Tarte amandine aux framboises



Semaine 38

Du 19 Septembre au 23 Septembre 2022 inclus

Menu du lundi 19 Septembre

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 20 Septembre

Restaurant A (572)

Restaurant fermé

Restaurant B (571)

Restaurant fermé

Menu du mercredi 21 Septembre

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 22 Septembre

Restaurant A (771)

Elèves en stage

Restaurant B (671)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 23 Septembre

Restaurant A (672-671) – 13,50 € hors

boissons – Menu Ukrainien

Bortsche (soupe de betterave)

Poulet à la Kiev

Pavlova

Restaurant B (772)

Elèves en stage

En lien avec le lycée
n°25 Zhytomyr
jumelé au Lycée
Jacques Cœur



Semaine 39

Du 26 Septembre au 30 Septembre 2022 inclus

Menu du lundi 26 Septembre

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 27 Septembre

Restaurant A & B (571 & 572) –

13,50 € hors boissons

Antipasti (*tartare de tomates, bille mozzarella*)

Brochette de volaille, semoule et tomate rôtie

Tarte amandine aux mirabelles

Menu du mercredi 28 Septembre

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 29 Septembre

Restaurant A (771)

Elèves en stage

Restaurant B (671) – 13,50 € hors boissons –

Thème Brasserie

Assiette d'antipasti

Veau Marengo, pommes à l'anglaise

Tarte aux pommes

Menu du vendredi 30 Septembre

Restaurant A (672) – 13,50 € hors boissons –

Thème Brasserie

Assiette d'antipasti

Veau Marengo, pommes à l'anglaise

Tarte aux pommes

Restaurant B (772)

Elèves en stage

Au vue de l'inflation et du coût des marchandises, les tarifs spécifiques (personnel et retraité du lycée) ne pourront être appliqués sur les menus des terminales et des BTS (17€25) ainsi que les prix des menus spéciaux type Noël (28€).



Semaine 40

Du 03 Octobre au 07 Octobre 2022 inclus

Menu du lundi 03 Octobre

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770) – 17,25 € hors boissons

Crème de lentilles, lard, croûtons et chèvre

Pâté de pommes de terre et pintade, sauce gibier

« Le Chavignol »

Fruits de saison façon tatin

Menu du mardi 04 Octobre

Restaurant A & B (571 & 572) –

13,50 € hors boissons

Antipasti (*tartare de tomates, bille mozzarella*)

Brochette de volaille, semoule et tomate rôtie

Tarte amandine aux mirabelles

Menu du mercredi 05 Octobre

Restaurant A (970) - 17,25 € hors boissons -

Cuisine classique

Velouté de petits pois, royale de lard

Sole meunière OU Ballottine de volaille façon
« saltimbocca »

Risotto d'artichaut et pomme de terre à l'orange et
coriandre

Framboisier OU Fruits rouges flambés sur génoise
et glace du jour

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 06 Octobre

Restaurant A (771)

Elèves en stage

Restaurant B (671) – 13,50 € hors boissons –

Thème Brasserie

Champignons et courgettes à la grecque

Navarin aux petits légumes

Coupe de glaces gourmande

Menu du vendredi 07 Octobre

Restaurant A (672) – 13,50 € hors boissons –

Thème Brasserie

Champignons et courgettes à la grecque

Navarin aux petits légumes

Coupe de glaces gourmande

Restaurant B (772)

Elèves en stage



Semaine 41

Du 10 Octobre au 14 Octobre 2022 inclus

Menu du lundi 10 Octobre

Restaurant A (570) – 13,50 € hors boissons –

Menu du terroir

Croustillant de chèvre au miel, roquette et noix, jus de betterave

Pavé de saumon rôti aux senteurs de la Brenne et lentilles vertes du Berry

Fondant aux pommes et sablé de Nançay

Restaurant B (770) – 17,25 € hors boissons

Crème de lentilles, lard, croûtons et chèvre

Pâté de pommes de terre et pintade, sauce gibier

« Le Chavignol »

Fruits de saison façon tatin

Menu du mardi 11 Octobre

Restaurant A (572) – 13,50 € hors boissons

Salade d'accueil

Hamburger, pommes allumettes

Glace vanille, sauce chocolat et petits four sec

Restaurant B (571) – 13,50 € hors boissons

Salade d'accueil

Hamburger, pommes allumettes

Glace vanille, sauce chocolat et petits four sec

Menu du jeudi 13 Octobre

Restaurant A (771)

Elèves en stage

Restaurant B (671) – 13,50 € hors boissons –

Thème Brasserie

Assiette de jambon cru

Carré d'agneau rôti, gratin pomme de terre et brocolis

Poire Belle Hélène et petits fours

Menu du mercredi 12 Octobre

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670) – 13,50 € hors boissons –

Auberge Corse

Buffet de charcuteries

Daube provençale, spaghetti à l'ail

Fiadone

Menu du vendredi 14 Octobre

Restaurant A (672) – 13,50 € hors boissons – Thème Brasserie

Assiette de jambon cru

Carré d'agneau rôti, gratin pomme de terre et brocolis

Poire Belle Hélène et petits fours

Restaurant B (772)

Elèves en stage



Semaine 42

Du 17 Octobre au 21 Octobre 2022 inclus

Menu du lundi 17 Octobre

Restaurant A (570) – 13,50 € hors boissons –

Menu du terroir

Croustillant de chèvre au miel, roquette et noix, jus de betterave

Pavé de saumon rôti aux senteurs de la Brenne et lentilles vertes du Berry

Fondant aux pommes et sablé de Nançay

Restaurant B (770) – 17,25 € hors boissons

Crème de lentilles, lard, croûtons et chèvre

Pâté de pommes de terre et pintade, sauce gibier

« Le Chavignol »

Fruits de saison façon tatin

Menu du mercredi 19 Octobre

Restaurant A (970) - 17,25 € hors boissons-

Les produits de la mer, la Bretagne

Assiette de poissons fumés et huître en gelée

Darne de colin à l'ail confit/Cocotte de pâtes aux palourdes OU Cocotte Kig ar farz

Pomme caramélisée et rôtie, chantilly et caramel OU Entremets vanille/fraise

Restaurant B (670) – 13,50 € hors boissons –

Auberge Corse

Buffet de charcuteries

Daube provençale, spaghetti à l'ail

Fiadone

Menu du mardi 18 Octobre

Restaurant A (572) – 13,50 € hors boissons

Salade d'accueil

Hamburger, pommes allumettes

Glace vanille, sauce chocolat et petits four sec

Restaurant B (571) – 13,50 € hors boissons

Salade d'accueil

Hamburger, pommes allumettes

Glace vanille, sauce chocolat et petits four sec

Menu du jeudi 20 Octobre

Restaurant A (771) – 17,25 € hors boissons

Mise en bouche

Poisson mariné, fondant à la tomate et salade craquante

Filet de canard au poivre vert, pommes croquettes et flan d'épinard

Irish coffee en bavaroise

Restaurant B (671) – 13,50 € hors boissons –

Thème Brasserie

Potage julienne Darblay

Pavé de saumon, pommes anglaises et flan de carotte

Chariot de desserts

Menu du vendredi 21 Octobre

Restaurant A (672) – 13,50 € hors boissons – Thème Brasserie

Potage julienne Darblay

Pavé de saumon, pommes anglaises et flan carotte

Chariot de desserts

Restaurant B (772) – 17,25 hors boissons

Fritto misto

Râble de lapin au chorizo, pâtes fraîches

Poire caramélisée flambée, sauce chocolat



Semaine 45

Du 07 Novembre au 11 Novembre 2022 inclus

Menu du lundi 07 Novembre

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mercredi 09 Novembre

Restaurant A (970) - 17,25 € hors boissons

Le végétal au centre de l'assiette

Amuse bouche : Carpaccio ou velouté de champignons

Carotte purple rôtie à l'ail et purée de carotte au cumin

Les légumes en Tajine et en semoule

Le chou fleur en trompe l'œil sponge cake, mousse vanille coco, gelée de mangue et ananas flambé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du mardi 08 Novembre

Restaurant A (572) – 13,50 € hors boissons

Assortiment de crudités

Escalope de volaille à la crème, pomme purée

Crème brûlée

Restaurant B (571) – 13,50 € hors boissons

Assortiment de crudités

Blanc de volaille aux champignons, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Crème brûlée

Menu du vendredi 11 Novembre : Férié

Restaurant A (672)

Restaurant fermé

Restaurant B (772)

Restaurant fermé

Au vu de l'inflation et du coût des marchandises, les tarifs spécifiques (personnel et retraité du lycée) ne pourront être appliqués sur les menus des terminales et des BTS (17€25) ainsi que les prix des menus spéciaux type Noël (28€).



Semaine 46

Du 14 Novembre au 18 Novembre 2022 inclus

Menu du lundi 14 Novembre

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 15 Novembre

Restaurant A (572) – 13,50 € hors boissons

Assortiment de crudités

Escalope de volaille à la crème, pomme purée

Crème brûlée

Restaurant B (571) – 13,50 € hors boissons

Assortiment de crudités

Blanc de volaille aux champignons, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Crème brûlée

Menu du mercredi 16 Novembre

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 17 Novembre

Restaurant A (771) – 17,25 € hors boissons

Mise en bouche

Champignons à la grecque et tzatziki

Daurade rôtie, riz pilaf, flan de brocoli et purée de carotte

Sablé de pomme Granny-smith confite, fraîcheur au cidre fermier

Restaurant B (671)

Elèves en stage

Menu du vendredi 18 Novembre

Restaurant A (672)

Elèves en stage

Restaurant B (772) – 17,25 hors boissons –

Créativité et tendances culinaires

Mise en bouche

Poisson mariné, fondant à la tomate et salade craquante

Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes et flan d'épinards

Irish coffee en bavaroise



Semaine 47

Du 21 Novembre au 25 Novembre 2022 inclus

Menu du lundi 21 Novembre

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 22 Novembre

Menu du mardi 22 Novembre

Restaurant A (572) – 13,50 € hors boissons

Timbale de légumes mayonnaise

Emincé de porc à la tomate et aux herbes,
tagliatelles sèches au parmesan

Tarte aux pommes et caramel

Restaurant B (571) – 13,50 € hors boissons

Timbale de légumes mayonnaise

Emincé de porc à la tomate et aux herbes,
tagliatelles sèches au parmesan

Tarte aux pommes et caramel

Menu du mercredi 23 Novembre

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 24 Novembre

Restaurant A (771) – 17,25 € hors boissons

Mise en bouche

Tartelette soufflée au Roquefort, salade aux noix et
julienne de poire

Filet de canard aux griottes, flan de carotte, pomme
confite

Aumônière de poire aux amandes, quenelle glacée
de chocolat, sauce Carambar

Restaurant B (671)

Elèves en stage

Menu du vendredi 25 Novembre

Restaurant A (672)

Elèves en stage

Restaurant B (772) – 17,25 hors boissons –

Créativité et tendances culinaires

Mise en bouche

Bavarois de céleri et coulis de tomate

Dos de cabillaud rôti, Chutney et pilaf de légumes

Tarte à l'orange meringuée



Semaine 48

Du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 inclus

Menu du lundi 28 Novembre

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770) – Noël –

28 € boissons comprises

Amuse-bouche

Terrine de foie gras aux mendiant

Filet mignon de veau en croûte moderne aux aïrelles, gratin de pommes de terre et déclinaison de carottes

« L'Ossau Iraty »

Bûche tout chocolat

Menu du mercredi 30 Novembre

Restaurant A (970)

Etudiants en stage

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 1^{er} Décembre

Restaurant A (771) – 17,25 € hors boissons

Mise en bouche

Feuilleté de foie de volaille aux poireaux, sauce Porto

Coquelet grillé à l'Américaine, pommes gaufrettes et tomates confites grillées

Fondant au caramel, beurre de pomme

Restaurant B (671)

Elèves en stage

Menu du mardi 29 Novembre

Restaurant A (572) – 13,50 € hors boissons

Timbale de légumes mayonnaise

Emincé de porc à la tomate et aux herbes, Tagliatelles au parmesan

Tarte aux pommes et caramel

Restaurant B (571) – 13,50 € hors boissons

Timbale de légumes mayonnaise

Emincé de porc à la tomate et aux herbes, Tagliatelles au parmesan

Tarte aux pommes et caramel

Menu du vendredi 02 Décembre

Restaurant A (672)

Elèves en stage

Restaurant B (772) – 17,25 hors boissons –

Créativité et tendances culinaires

Mise en bouche

Champignons à la grecque et tzatziki

Daurade rôtie, riz pilaf, flan de brocoli et purée de carotte

Assiette trois fromages

Sablé de pomme Granny-smith confite, fraîcheur au cidre fermier



Semaine 49

Du 05 Décembre au 09 Décembre 2022 inclus

Menu du lundi 05 Décembre

Restaurant A (570) – 13,50 € hors boissons –

Repas gastronomique

Gougères au fromage

Velouté de carotte au cumin et tuile au Munster

Filet mignon de porc au pain d'épices, Spätzle

Forêt Noire

Petits fours alsaciens

Restaurant B (770) – Noël –

28 € boissons comprises

Amuse-bouche

Terrine de foie gras aux mendians

Filet mignon de veau en croûte moderne aux
airelles, gratin de pommes de terre et déclinaison de
carottes

« L'Ossau Iraty »

Bûche tout chocolat

Menu du vendredi 09 Décembre

Restaurant A (672) – 13,50 € hors boissons –

Thème Brasserie

Carpaccio de bœuf au parmesan, frites et mesclun

Plateau de fromages

Café gourmand

Restaurant B (772) – 17,25 hors boissons –

Créativité et tendances culinaires

Mise en bouche

Tartelette soufflée au Roquefort, salade aux noix et
poire

Filet de canard aux griottes, flan de carotte

Aumônière de poire aux amandes, quenelle glacée de
chocolat, sauce carambar

Menu du mardi 06 Décembre

Restaurant A (572) – 13,50 € hors boissons

Quiche Lorraine

Steak sauté beurre maître d'hôtel, pommes
allumettes

Salade de fruits exotiques

Restaurant B (571) – 13,50 € hors boissons

Quiche au thon et à la tomate

Pièce de volaille en croûte, pommes sautées à cru et
flan (*ou millefeuille légumes*)

Salade de fruits exotiques

Menu du mercredi 07 Décembre

Restaurant A (970)

Etudiants en stage

Restaurant B (670) – 28 € boissons comprises

Repas gastronomique

Choux aux escargots, espuma au chèvre

Velouté de panais aux pommes et à la crème de
camembert

Suprême de poulet aux crevettes, carottes en sifflet
glacées, jus de gambas, et pommes de terre
amandines

Royal Chocolat

Fruits flambés

Menu du jeudi 08 Décembre

Restaurant A (771) – 17,25 € hors boissons

Mise en bouche

Gougères au jambon « façon Loiseau »

Minute de bœuf stroganoff, pommes allumettes,
salade verte

Mousse au chocolat, traou mad et tuile à l'orange

Restaurant B (671) – 13,50 € hors boissons –

Thème Brasserie

Carpaccio de bœuf au parmesan, frites et mesclun

Plateau de fromages

Café gourmand



Semaine 50

Du 12 Décembre au 16 Décembre 2022 inclus

Au vue de l'inflation et du coût des marchandises, les tarifs spécifiques (personnel et retraité du lycée) ne pourront être appliqués sur les menus des terminales et des BTS (17€25) ainsi que les prix des menus spéciaux type Noël (28€).

Menu du lundi 12 Décembre

Restaurant A (570) – 13,50 € hors boissons –

Repas gastronomique

Gougères au fromage
Velouté de carottes au cumin et tuile au Munster
Filet mignon de porc au pain d'épices, Spätzle
Forêt Noire
Petits fours alsaciens

Restaurant B (770) – Noël –

28 € boissons comprises

Amuse-bouche
Terrine de foie gras aux mendians
Filet mignon de veau en croûte moderne aux aïrelles, gratin de pommes de terre et déclinaison de carottes
« L'Ossau Iraty »
Bûche tout chocolat

Menu du mardi 13 Décembre

Menu du mardi 13 Décembre

Restaurant A (572) – 13,50 € hors boissons

Quiche Lorraine
Steak sauté beurre maître d'hôtel, pommes allumettes
Salade de fruits exotiques

Restaurant B (571) – 13,50 € hors boissons

Quiche au thon et à la tomate
Pièce de volaille en croûte, pommes sautées à cru et flan (*ou millefeuille légumes*)
Salade de fruits exotiques

Menu du mercredi 14 Décembre

Restaurant A (970)

Etudiants en stage

Restaurant B (670) – 28 € boissons comprises –

Repas gastronomique

Choux aux escargots, espuma au chèvre
Velouté de panais aux pommes et à la crème de camembert
Suprême de poulet aux crevettes, carottes en sifflet glacées, jus de gambas, et pommes de terre amandines
Royal Chocolat
Fruits flambés

Menu du jeudi 15 Décembre

Restaurant A (771) – 28 € boissons comprises

Menu de NOËL

A définir

Restaurant B (671) – 28 € boissons comprises

Menu de NOËL

A définir

Menu du vendredi 16 Décembre

Restaurant A (672) – 28 € boissons comprises

Menu de NOËL

A définir

Restaurant B (772) – 28 € boissons comprises

Menu de NOËL

A définir

Attention congés scolaires du Lundi 19 Décembre 2022 au Dimanche 1^{er} Janvier 2023 inclus