



Lycée Professionnel Régional

Marche



Bien plus qu'un lycée,
un avenir !

20172018

RESTOLEIL

RESTAURATION



**PARTENAIRES
RESTOLEIL**



EDITORIAL

Nourrir les anges.

Vous avez choisi de (re)découvrir nos restaurants d'application à l'occasion de cette nouvelle saison 2016-2017. Une « maison » décomplexée où se forme l'avant-garde gastronomique de notre région. Vous nous faites confiance en étant toujours plus nombreux chaque année à venir vous restaurer aux « Anthocyanes » ou au « Petit Vauban ».

Nos élèves sont encadrés par une équipe de professeurs chevronnés qui développe une pédagogie innovante et dynamique sous l'impulsion de Mme Pazzaglia, Directeur délégué aux enseignements technologiques et professionnels : Ils savent faire émerger une maison d'artistes conçue comme un organisme vivant sur un terrain propice à la création.

Vous partagerez, avec nous, un moment d'équilibre entre racines culturelles et conceptualité universelle, loin de la globalisation de la gastronomie sans saveur.

Vous apprécierez l'architecture qui œuvre au croisement du design et de l'art. L'intérieur des restaurants, conçu par les élèves, sous la conduite des professeurs, bénéficie de la signature « Darche ». Et si certaines pièces de design évoquent le passé, la façon dont elles sont agencées suscite toujours une élégante impression de modernité.

Une plongée intimiste et poétique dans l'univers gastronomique de notre lycée qui rêverait, un jour, de nourrir les anges...

AZ
MEDICAL

www.azmedical.fr

MATÉRIEL MÉDICAL

Lits médicalisés, fauteuil roulant, déambulateur, canne, ...

HYGIÈNE ET CONFORT

Votre spécialiste en problème d'incontinence

ORTHOPÉDIE GÉNÉRALE

Attelle de main, attelle de pied, ceinture de soutien lombaire, ...

ORTHOPÉDIE SUR MESURE

Semelles orthopédiques, bas de contention, prothèses mammaires, ...



3 rue Alfred Labbé
54350 Mont-Saint-Martin
Tél. 03.82.23.46.00

3 rue Alfred Mézières
54400 Longwy
Tél. 03.82.23.10.82

1324 Avenue Salvador Allende
57390 Audun-le-Tiche
Tél. 03.82.86.06.02

Zone industrielle du Linkling
10, Boucle du Val Marie
57100 Thionville

Courriel: az-medical@orange.fr

Fillière d'excellence

Les élèves en section Hôtellerie-Restauration du Lycée Darche vous accueillent, apprennent et sont évalués, au sein de deux restaurants ouverts à tous les publics :



Le restaurant « Les Anthocyanes »

Le restaurant « Le Petit Vauban »

Les situations professionnelles proposées à nos élèves dans ces deux restaurants sont toujours très concrètes et fidèles à la réalité professionnelle pour une formation qui vise l'excellence à chaque instant.

Les diverses situations professionnelles et concepts de restauration étudiés transforment au fil des semaines « Les Anthocyanes » et « Le Petit Vauban » en restaurant gastronomique ou d'un autre concept, ou encore à thème (Noël, Trains de légendes, Tour de France...) au gré des multiples compétences à développer par les élèves de chaque classe.

Ainsi, sur le calendrier de cette brochure, vous trouverez tantôt des menus précisément établis, prévus pour former nos élèves les plus jeunes, tantôt des thèmes dans le cadre desquels nos élèves les plus aguerris seront chargés de concevoir des prestations en cours d'année.

Les élèves et Estelle, Claire, Amandine, Florence, David, Olivier, Karine, Alain, Patrick et Lionel, vous accueilleront avec plaisir et professionnalisme pour déjeuner ou pour dîner.

Les cours privés avec le GRETA

Notre orchestre pour une symphonie gustative



À la baguette et parfois au piano :

Estelle PAZZAGLIA

Pour vous apprendre à jouer de la batterie, de la mandoline, de la guitare :

Chef : **David LALLEMAND**

Chef : **Alain COLNOT**

Pour vous rendre « ivre » de connaissances :

Claire GIRAUDON

Estelle PAZZAGLIA

Pour les plaisirs sucrés :

Chef Pâtissier : **Olivier PICHELIN**

Sans oublier pour vous conseiller et réserver votre place à l'orchestre :

Francis BRESSAN

Liliane BASILE

Inscription et conditions de participation

Les dossiers d'inscription sont à demander à l'adresse suivante :

GRETA Lorraine Nord, site de Longwy

Maison de la formation
Espace Jean Monnet - Longlaville
54400 LONGWY
03 82 25 24 60

Contacts : Liliane BASILE, Francis BRESSAN

Liliane.basile@ac-nancy-metz.fr

www.greta-lorraine-nord.fr

Toute réservation implique l'acceptation des conditions suivantes :

- 1.** Le règlement des cours réservés est exigé lors de la confirmation d'inscription.
- 2.** Les cours sont payables d'avance. Les chèques sont établis à l'ordre de **l'agent comptable du Lycée Schuman à Metz.**
- 3.** Tout règlement d'un cours non pris et non annulé dans un délai d'au moins 3 jours ouvrables avant le cours sera encaissé.
- 4.** En cas d'annulation d'un cours par le Gréta, le montant de l'atelier cuisine pourra être restitué, à défaut de pouvoir réserver une autre date ou un autre thème à votre convenance.
- 5.** Les remboursements éventuels se feront par virement bancaire sur le RIB que vous voudrez bien nous remettre à cet effet.
- 6.** Les inscriptions se font dans l'ordre d'arrivée des fiches.
- 7.** Dans le cas où le nombre d'inscrits ne serait pas compatible avec les places disponibles le Gréta pourra proposer une autre date.
- 8.** Le Lycée Darche et le Gréta Lorraine-Nord se réservent le droit de modifier le programme et son contenu.

VIGROS

Boucherie-Charcuterie



14, rue Maillet

Zone du Linkling

57100 THIONVILLE

Tél. 03 82 88 49 85

vigros.morin@orange.fr

Formations GRETA 2017/2018

Pâtisserie

(59€ la séance, 12 personnes maximum)

Les thèmes de cette année sont :

Le 14 Décembre :

Le foie gras (avant les fêtes de Noël)

Le 22 Janvier :

Les gibiers

Le 6 Février :

Les sauces



Salles de Réceptions et Spectacles

Vivre pleinement votre évènement !

www.zoo-amneville.com

1, rue du Tigre 57360 Amnéville-les-Thermes - Tél : 03 87 70 25 60

Des décors grandioses dans un univers fantastique, le Zoo d'Amnéville est le cadre idéal pour accueillir vos manifestations dans un environnement d'exception.

Entièrement modulables, les salles du Zoo d'Amnéville s'adapteront à tout type d'évènement : congrès, séminaire d'entreprise, cocktail, dîner, soirée de gala, salon, lancement de produit...

**Nous réaliserons avec vous,
l'évènement sur mesure que vous souhaitez !**



Parkings à proximité, tous gratuits.
Accessible aux personnes
à mobilité réduite.
De nombreux hôtels partenaires.
Restauration sur place.
Traiteurs affiliés.

Renseignements :
Charlotte HUSSENOT
03 87 70 74 35
charlotte@zoo-amneville.com



TigerWorld

Au coeur de la montagne, cette salle est une immense caverne qui abrite les vestiges d'un temple khmer : 1920 sièges individuels.



TigerBar

Convivial et chaleureux, cet espace de restauration apportera une autre dimension à vos évènements.



La galerie des Gorilles

transportera vos convives dans un univers fascinant, et leur laissera un souvenir inoubliable de leur soirée.



La terrasse des Orangs-Outans est située au coeur du Zoo, ses espaces par leurs ambiances originales et détendues surprendront vos convives.



La plaine Africaine, salle spacieuse et lumineuse avec vue directe sur les animaux d'Afrique.

Jardiland

CULTIVEZ VOTRE BIEN-ÊTRE

Thill Fleurs

Tél. 03 82 25 99 44

dirlongwy@jardiland.com



Les Maragolles 54720 LEXY

JARDINERIE | PEPINIÈRE | ANIMALERIE | FLEURISTERIE | DÉCORATION

LES ARTISANS DU BON PAIN
POUR TOUTES LES OCCASIONS

FRANCOISE &
HERVÉ
LEJEUNE

BOULANGERIE
PÂTISSERIE
CONFISERIE

23, rue Mercy - 54400 LONGWY
Tél. 03 82 23 23 78



la
centrale
des vignerons
nancy

SARL Oeno Conseil
76 bis rue des Jardiniers
54000 NANCY

MORIAU Romuald
03.83.32.03.74
06.17.72.17.90

Formations GRETA 2017/2018

Pâtisserie

(59€ la séance, 12 personnes maximum)

Avec **Olivier PICHELIN**

Bûche de Noël aux fruits

Date : 14 décembre 2017

Bûche de Noël au chocolat

Date : 18 décembre 2017

Tarte revisitée

Date : 23 janvier 2018

Petits fours au chocolat

Date : 19 avril 2018

Création d'une assiette gourmande

Date : 17 mai 2018

OENOLOGIE

(15 personnes maximum)

Mélange élégant de savoirs et de dégustations.

Pour des séances pratiques et théoriques autour des différentes régions françaises.

Date : Votre Rendez-vous sera défini prochainement

Formations GRETA 2017/2018

EVENEMENTIEL

(39€ la séance)

Avec **Claire GIRAUDON**

Arts de la table

Les secrets pour organiser, réaliser et réussir tous vos événements, mariages, cérémonies, banquets privés ou professionnels...

Les différents concepts, les préparatifs en amont, le choix du matériel et de la décoration, la mise en place (tables, salle, buffets, abords...)

Parce que c'est l'éphémère qui donne toute leur valeur à vos souvenirs, sublimez vos repas pour en faire des événements qui s'inscriront dans les mémoires et écriront une part de votre histoire.

Date : Votre Rendez-vous sera défini prochainement



Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 25 Septembre 2017 (Dîner)

Pour la réouverture de notre restaurant, nous vous souhaitons la bienvenue avec des produits de saisons dans un cadre traditionnel.

Mardi 26 Septembre 2017 (Dîner)

Pour la réouverture de notre restaurant, nous vous souhaitons la bienvenue avec des produits de saisons dans un cadre traditionnel.

Jeudi 28 Septembre 2017 (déjeuner)

Salade de Tomate Mozzarella au Pesto

—
Cuisse de Poulet au Pot
Légumes du Pot
Riz Créole

—
Pana Cota Aux Fruits Rouges

Vendredi 29 Septembre 2017 (déjeuner)

Trio de Crudités

—
Blanquette de Veau
Pennes au Beurre

—
Fraises Melba

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 25 Septembre 2017 (Déjeuner)

Salade Vosgienne

—
Pavé de Lieu en Papillote
Légumes à la Provençale

—
Crumble aux Pommes

Mardi 26 Septembre 2017 (Déjeuner)

Verrine de Macédoine de Légumes

—
Tagliatelles
Sauce Bolognaise

—
Salade de Fruits de Saison



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu. Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation, à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques.

Restaurant Les Anthocyanes

Mardi 03 Octobre 2017 (Dîner)

En souvenirs d'été, venez découvrir
des produits du littoral
comme dans un centre de vacances.

Jeudi 05 Octobre 2017 (Déjeuner)

Champignons, Artichauts et Courgettes
à la Grecque

—
Filet Mignon de Porc
à la Moutarde Ancienne
Écrasée de Pomme de Terre

—
Tartelette Poire/Chocolat

Vendredi 06 Octobre 2017 (Déjeuner)

Tartelette Provençale

—
Escalope Milanaise
Spaghetti au Beurre

—
Verrine Chocolat

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 02 Octobre 2017 (Déjeuner)

Quiche Lorraine

—
Escalope de Volaille à la Crème
Poêlée de Légumes

—
Crème Brûlée à la Bergamote

Mardi 03 Octobre 2017 (Déjeuner)

Salade Vosgienne

—
Poulet Rôti
Pommes Sautées

—
Tarte aux Quetsches



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 09 Octobre 2017 (Dîner)

En souvenirs d'été, venez découvrir
des produits du littoral
comme dans un centre de vacances.

Mardi 10 Octobre 2017 (Dîner)

En souvenirs d'été, venez découvrir
des produits du littoral
comme dans un centre de vacances.

Jeudi 12 Octobre 2017 (Déjeuner)

Assiette de crudités

Pièce de Bœuf grillée Béarnaise
Duo Haricots Verts/Flageolets
Pommes Bataille

Pot de Crème Caramel au Beurre Salé
Petits Fours

Vendredi 13 Octobre 2017 (Déjeuner)

Salade César

Dos de Cabillaud à la Crème
Pommes au Four

Tarte Tatin

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 9 Octobre 2017 (Déjeuner)

Verrine de Macédoine de Légumes

Petits Salés aux Lentilles

Gâteau au Chocolat de Nancy

Mardi 10 Octobre 2017 (Déjeuner)

Planche de Charcuteries Lorraines

Escalope de Saumon au Gris de Toul
Riz Pilaf

Crumble à la Rhubarbe
Glace Vanille



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 16 Octobre 2017 (Dîner)

En souvenirs d'été, venez découvrir
des produits du littoral
comme dans un centre de vacances.

Mardi 17 Octobre 2017 (Dîner)

En souvenirs d'été, venez découvrir
des produits du littoral
comme dans un centre de vacances.

Jeudi 19 Octobre 2017 (Déjeuner)

Œufs Farcis Chimay
—
Cuisse de Poulet Basquaise
Riz au Chorizo
—
Crème Caramel
17,90 €

Vendredi 20 Octobre 2017 (Déjeuner)

Taboulé
—
Steak Tartare Frites
ou
Pavé de Saumon au Poireau
Pommes Vapeur
—
Salade de Fruits Glace Vanille

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 16 Octobre 2017 (Déjeuner)

Potage Parmentier et Allumettes Fumées
—
Émincé de Volaille, Sauce Forestière
Râpé de Pommes de terre
—
Tarte aux Pommes

Mardi 17 Octobre 2017 (Déjeuner)

Quiche au Fromage
—
Joue de Porc à la Bière
Légumes Étuvés
—
Moelleux Chocolat
Sorbet aux Agrumes



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Pendant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 06 Novembre 2018 (Dîner)

Dans un cadre du XVIII ème siècle,
façon pavillon de chasse,
nous mettrons à l'honneur les produits
champêtres d'automne.

Mardi 07 Novembre 2017 (Dîner)

Dans un cadre du XVIII ème siècle,
façon pavillon de chasse,
nous mettrons à l'honneur les produits
champêtres d'automne.

Jeudi 09 Novembre 2017 (Déjeuner)

Velouté de Potiron aux Châtaignes
—
Coquelet à l'Américaine
—
Salamambo

Vendredi 10 Novembre 2017 (Déjeuner)

Gnocchi Parisienne
—
Filet de Plie Pané au Coulis de Poivron
Riz Cantonais
—
Tarte Fine aux Pommes
Glace Vanille

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 06 Novembre 2017 (Déjeuner)

Salade Lorraine de Pommes de Terre
—
Poule au Pot, Sauce Velouté
Purée de Potiron
—
Crumble Mirabelles
Glace Vanille

Mardi 07 Novembre 2017 (Déjeuner)

Bouillon de Potée aux Vermicelles
—
Potée Lorraine
—
Clafoutis aux Cerises



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Pendant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 13 Novembre 2017 (Dîner)

Dans un cadre du XVIII ème siècle,
façon pavillon de chasse,
nous mettrons à l'honneur les produits
champêtres d'automne.

Mardi 14 Novembre 2017 (Dîner)

Dans un cadre du XVIII ème siècle,
façon pavillon de chasse,
nous mettrons à l'honneur les produits
champêtres d'automne.

Jeudi 16 Novembre 2017 (Déjeuner)

Flamiche Picarde
—
Sauté de Porc au curry
Purée Crécy
—
Verrine de Bavarois
Vanille, Poire, Chocolat

Vendredi 17 Novembre 2017 (Déjeuner)

Minestrone
—
Escalope de Veau à la Crème et aux
Champignons
—
Tiramisu

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 13 Novembre 2017 (Déjeuner)

Salade Parisienne
—
Pièce de Bœuf Grillée
Sauce Béarnaise
Pommes de terre Frites
—
Crème Caramel

Mardi 14 Novembre 2017 (Déjeuner)

Feuilleté au Fromage
—
Carpaccio de Bœuf ou de Saumon
Pommes Allumettes et Salade Verte
—
Profiteroles Vanille Sauce Chocolat



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Pendant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 20 Novembre 2017 (Dîner)

Lyon s'illumine, une de ses brasseries locales très renommée vous propose ses produits régionaux.

Mardi 21 Novembre 2017 (Dîner)

Lyon s'illumine, une de ses brasseries locales très renommée vous propose ses produits régionaux.

Jeudi 23 Novembre 2017 (Déjeuner)

Tomate Antiboise
—
Filet de Poisson Pané Sauce Tartare
Flan d'Épinards
Pommes Vapeur
—
Pêche Melba

Vendredi 24 Novembre 2017 (Déjeuner)

Crème Dubarry
Brunoise de Carottes
—
Bœuf aux Carottes
Pommes de Terre Persillées
—
Tarte Bourdaloue Sauce chocolat

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 20 Novembre 2017 (Déjeuner)

Salade Gourmande
—
Tartare de Bœuf ou de Saumon
Pommes Allumettes
—
Jalousie aux Pommes

Mardi 21 Novembre 2017 (Déjeuner)

Rosace d'Avocat et Crevettes
—
Cuisse de Canette Vigneronne
Embeurrée de chou
—
Crêpes à l'orange



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu. Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation, à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques.

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 27 Novembre 2017 (Dîner)

Lyon s'illumine, une de ses brasseries locales très renommée vous propose ses produits régionaux.

Mardi 28 Novembre 2017 (Dîner)

Lyon s'illumine, une de ses brasseries locales très renommée vous propose ses produits régionaux.

Jeudi 30 Novembre 2017 (Déjeuner)

Crêpes Fourrées Jambon, Gruyère

Roulade de Bœuf Forestière
Poêlée de Légumes

Crème Catalane

Vendredi 01 Décembre 2017 (Déjeuner)

Potage Saint Germain

Carré de Porcelet
Riz Cantonnais

Moelleux Chocolat
Crème Anglaise

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 27 Novembre 2017 (Déjeuner)

Cassiolette d'Escargots

Timbale de Poisson, Sauce Safranée
Quinoa

Salade de Fruits Maison

Mardi 28 Novembre 2017 (Déjeuner)

Choucroute Garnie

Munster au Cumin, Brezel

Moelleux au Chocolat, Sorbet aux
Agrumes



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu. Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation, à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques.

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 04 Décembre 2017 (Dîner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Mardi 05 Décembre 2017 (Dîner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Jeudi 07 Décembre 2017 (Déjeuner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Vendredi 08 Décembre 2017 (Déjeuner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 04 Décembre 2017 (Déjeuner)

Terrine Campagnarde
Côtes de Porc Charcutière
Tagliatelles
Tulipe de Mousse au Chocolat

Mardi 05 Décembre 2017 (Déjeuner)

Salade Niçoise
Bœuf Bourguignon
Pomme Arlie
Choux Chantilly

Lundi 11 Décembre 2017 (Déjeuner)

Menu de Noël

Mardi 12 Décembre 2017 (Déjeuner)

Menu de Noël



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu. Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation, à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques.

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 11 Décembre 2017 (Dîner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Mardi 12 Décembre 2017 (Dîner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Jeudi 14 Décembre 2017 (Déjeuner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Vendredi 15 Décembre 2017 (Déjeuner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu. Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation, à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques.

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 18 Décembre 2017 (Dîner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Mardi 19 Décembre 2017 (Dîner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Jeudi 21 Décembre 2017 (Déjeuner)

Les fêtes de fin d'année nous offre l'occasion de vous faire découvrir les coutumes festives françaises et étrangères ainsi que leurs produits de luxe.

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 18 Décembre 2017 (Déjeuner)

Menu de Noël

Mardi 19 Décembre 2017 (Déjeuner)

Menu de Noël

Lundi 08 Janvier 2018 (Déjeuner)

Cœufs Mimosa

Escalope de Dinde Panée
Légumes à la Provençale

Pana Cota aux Fruits Rouges

Mardi 09 Janvier 2018 (Déjeuner)

Crudités en Buffet

Longe de Porc Orloff
Gratin Dauphinois

Galette des Rois

A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu. Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation, à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques.

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 08 Janvier 2018 (Dîner)

Dans une atmosphère viticole,
style bar à vins,
venez à la découverte
des accords mets et vins à l'ardoise.

Mardi 09 Janvier 2018 (Dîner)

Dans une atmosphère viticole,
style bar à vins,
venez à la découverte
des accords mets et vins à l'ardoise.

Jeudi 11 Janvier 2018 (Déjeuner)

Bouillon de Bœuf Vermicelles
—
Pot au Feu
—
Assortiment de Choux à la Crème

Vendredi 12 janvier 2018 (Déjeuner)

Salade de Bœuf, Céleri Rémoulade
—
Bouillabaisse
—
Galette des Rois

Lundi 15 Janvier 2018 (Dîner)

Dans une atmosphère viticole,
style bar à vins,
venez à la découverte
des accords mets et vins à l'ardoise.

Mardi 16 Janvier 2018 (Dîner)

Dans une atmosphère viticole,
style bar à vins,
venez à la découverte
des accords mets et vins à l'ardoise.

Jeudi 18 Janvier 2018 (Déjeuner)

Salade Frisée aux Lardons, Foies de
Volaille et Œuf Poché
—
Veau Marengo
Tagliatelles
—
Mille-feuille Framboises

Vendredi 19 Janvier 2018 (Déjeuner)

Salade d'Accueil
—
Couscous Royal
Semoule Parfumée au Raisin
—
Crêpes aux Pommes
Caramel au Beurre salé
Glace Vanille

A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 22 Janvier 2018 (Dîner)

Dans une atmosphère viticole,
style bar à vins,
venez à la découverte
des accords mets et vins à l'ardoise.

Mardi 23 Janvier 2018 (Dîner)

Dans une atmosphère viticole,
style bar à vins,
venez à la découverte
des accords mets et vins à l'ardoise.

Vendredi 26 Janvier 2018 (Déjeuner)

Gratin d'Endive au Jambon

—
Bœuf à la Guinness
Pennes aux Légumes

—
Cœufs à la Neige au Carambar

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 15 Janvier 2018 (Déjeuner)

Gnocchi à la Parisienne

—
Sauté de Bœuf Stroganoff
Haricots Verts à la Française

—
Galette des rois

Mardi 16 Janvier 2018 (Déjeuner)

Cœufs Farcis Chimay

—
Filet de Poisson Pané Sauce Rémoulade

—
Poire au Chocolat

Mardi 23 Janvier 2018 (Déjeuner)

Taboulé

—
Fricassée de Volaille
Petits Légumes

—
Tarte en Bande Tutti Frutti

Mardi 30 Janvier 2018 (Déjeuner)

Blancs de Poireau, Sauce Gribiche

—
Bouchée à la Reine
Riz Créole

—
Soufflé Glacé à l'Ananas

A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 29 Janvier 2018 (Dîner)

« Les bronzés font du ski »
Notre chalet vous ouvre
ses portes pour vous accueillir.
Déguster nos produits régionaux et
répondez à notre quiz culte
pour gagner de nombreux lots.

Mardi 30 Janvier 2018 (Dîner)

« Les bronzés font du ski »
Notre chalet vous ouvre
ses portes pour vous accueillir.
Déguster nos produits régionaux et
répondez à notre quiz culte
pour gagner de nombreux lots.

Vendredi 02 Février 2018 (Déjeuner)

Salade Mixte
—
Choucroute Royale
—
Café Gourmand



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 05 Février 2018 (Dîner)

« Les bronzés font du ski »
Notre chalet vous ouvre
ses portes pour vous accueillir.
Déguster nos produits régionaux et
répondez à notre quiz culte
pour gagner de nombreux lots.

Judi 08 Février 2018 (Déjeuner)

Salade Alsacienne
—
Fricassée de Volaille à l'Ancienne
Spaetzles
—
Mousse au Chocolat
Tuiles Dentelles

Mardi 06 Février 2018 (Dîner)

« Les bronzés font du ski »
Notre chalet vous ouvre
ses portes pour vous accueillir.
Déguster nos produits régionaux et
répondez à notre quiz culte
pour gagner de nombreux lots.

Judi 15 Février 2018 (Dîner)

Tartelette Florentine
—
Filets de Rouget Grillés
Mini Ratatouille
—
Gâteau de Semoule au Raisin

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 05 Février 2018 (Déjeuner)

Bar à Soupes
—
Lasagnes Végétariennes
—
Îles Flottantes

Lundi 12 Février 2018 (Déjeuner)

Feuilleté aux Champignons
—
Cordon Bleu
Sauté de Légumes
—
Moelleux au Chocolat, Sauce Vanille



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Mardi 20 Février 2018 (Dîner)

« Dîner Presque Parfait »
La décoration et l'ambiance seront en
relation avec un thème choisi.
Venez évaluer nos élèves.

Jeudi 22 Février 2018 (Dîner)

Salade Nordique
—
Veau Orloff
Choux de Bruxelles
—
Tartelette Citron

Vendredi 23 Février 2018 (Déjeuner)

Bar à Soupes
—
Brochette de Poulet, Chorizo et Poivrons
Gratin Dauphinois
—
Tartelette Chocolat

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 19 Février 2018 (Déjeuner)

Velouté de Céleri
—
Chou Farci, Sauce Tomate
Pommes Vapeur
—
Génoise aux Fruits
Coulis d'Abricot

Mardi 20 Février 2018 (Déjeuner)

Salade Mixte
—
Poulet au Citron
Pommes de Terre Rôties
—
Brownies au Chocolat
Sauce Anglaise



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 12 Mars 2018 (Dîner)

« Dîner Presque Parfait »
La décoration et l'ambiance seront en
relation avec un thème choisi.
Venez évaluer nos élèves.

Mardi 13 Mars 2018 (Dîner)

« Dîner Presque Parfait »
La décoration et l'ambiance seront en
relation avec un thème choisi.
Venez évaluer nos élèves.

Jeudi 15 Mars 2018 (Déjeuner)

Salade de Lentilles aux Écrevisses
—
Feuilleté Minute de Saumon aux Épinards
—
Île Flottante

Vendredi 16 Mars 2018 (Déjeuner)

Œufs Brouillés aux Champignons
—
Pavé de Bœuf au Poivre
Pommes de Terre Frites
—
Mille-Feuille aux Fruits Rouges

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 12 Mars 2018 (Déjeuner)

Verrine d'Œufs Brouillés
—
Darne de Saumon Grillée, Beurre Nantais
—
Crêpes Suzette

Mardi 13 Mars 2018 (Déjeuner)

Œufs Pochés Bragance
—
Moules Marinières
Pommes de Terre Frites
—
Beignets de Pommes
Sauce Groseilles



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Pendant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 19 Mars 2018 (Dîner)

« Dîner Presque Parfait »
La décoration et l'ambiance seront en relation avec un thème choisi.
Venez évaluer nos élèves.

Mardi 20 Mars 2018 (Dîner)

« Dîner Presque Parfait »
La décoration et l'ambiance seront en relation avec un thème choisi.
Venez évaluer nos élèves.

Jeudi 22 Mars 2018 (Déjeuner)

Salade Façon Niçoise
—
Quenelle de Brochet, Sauce Nantua
Riz Pilaf
—
Café Liégeois

Vendredi 23 Mars 2018 (Déjeuner)

Cappuccino aux Champignons
Mini Cannelé aux Lardons
—
Marmite de Poisson et Fruits de Mer
—
Bavarois Ananas Noix de Coco

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 19 Mars 2018 (Déjeuner)

Salade aux Foies de Volaille
—
Hachis Parmentier, Sauce Forestière
—
Tartare de Mangue

Mardi 20 Mars 2018 (Déjeuner)

Rillettes aux Deux Saumons
—
Paleron de Bœuf aux Carottes
—
Salade d'Orange
Petits Fours



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu. Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation, à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques.

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 26 Mars 2018 (Dîner)

Les cuisiniers feront
leurs Show Cooking
lors d'un cocktail dînatoire

Mardi 27 Mars 2018 (Dîner)

Les cuisiniers feront
leurs Show Cooking
lors d'un cocktail dînatoire

Jeudi 29 Mars 2018 (Déjeuner)

Tartelette aux Légumes,
Crème de Ciboulette
—
Estouffade de Bœuf Provençale
—
Poire Pochée au Vin Rouge
Tuiles

Vendredi 30 Mars 2018 (Déjeuner)

Salade Frisée aux Lardons
et Œuf Poché
—
Cuisse de Canard Confit
Pommes Saladaises
—
Américan Liégeois

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 26 Mars 2018 (Déjeuner)

Quiche aux Fruits de Mer
—
Paupiette de Dinde
Duo de Choux Fleurs
—
Dame Blanche

Mardi 27 Mars 2018 (Déjeuner)

Tomate Mozzarella
—
Cuisse de Lapin à la Moutarde
Pomme Mousseline
—
Tarte aux Pommes à l'Alsacienne



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Pendant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Mardi 03 Avril 2018 (Dîner)

Les cuisiniers feront
leurs Show Cooking
lors d'un cocktail dînatoire

Jeudi 05 Avril 2018 (Dîner)

Tempura de Crevettes, Sauce Aigre Douce
—
Brochette de Bœuf
Patatoes
—
Fraisier

Vendredi 06 Avril 2018 (Déjeuner)

Asperges, Mayonnaises aux Herbes
—
Bouchée à la Reine au Ris de Veau
—
Coupe Griottine
Financiers

Restaurant Le Petit Vauban

Mardi 03 Avril 2018 (Déjeuner)

Pissaladière
—
Petits Farcis Niçois
—
Chou à la Crème Vanillée



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 09 Avril 2018 (Dîner)

Les cuisiniers feront
leurs Show Cooking
lors d'un cocktail dînatoire

Mardi 10 Avril 2018 (Dîner)

Les cuisiniers feront
leurs Show Cooking
lors d'un cocktail dînatoire

Jeudi 12 Avril 2018 (Déjeuner)

Buffet Froid
—
Chariot de Desserts

Vendredi 13 Avril 2018 (Déjeuner)

Salade de Chèvre Chaud au Miel
—
Brochette de Saint-Jacques/Gambas/
Chorizo
—
Soupe de Pêche et Abricot
au thym Citron

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 09 Avril 2018 (Déjeuner)

Salade Orientale
—
Couscous Royal
—
Tarte Tatin

Mardi 10 Avril 2018 (Déjeuner)

Salade Lorette
—
Filet de Canette aux Cerises
—
Carpaccio d'Ananas



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu. Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation, à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques.

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 16 Avril 2018 (Dîner)

Comme un Grill Américain,
le restaurant Les Anthocyanes
vous accueille.

Mardi 17 Avril 2018 (Dîner)

Comme un Grill Américain,
le restaurant Les Anthocyanes
vous accueille.

Jeudi 19 Avril 2018 (Déjeuner)

Pissaladière

—
Petits Farcis Niçois

—
Fraises Melba

Vendredi 20 Avril 2018 (Déjeuner)

Nem

—
Magret de Canard Laqué
Wok de Légumes Primeurs

—
Litchis Flambés sur Glace Vanille

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 16 Avril 2018 (Déjeuner)

Soupe Froide à la Polonaise

—
Suprême de Poulet Vallée d'Auge
Légumes Nouveaux Glacés

—
Tarte au Fromage Blanc

Mardi 17 Avril 2018 (Déjeuner)

Salade Provençale

—
Brochette de Poisson, Sauce au Curry
Quinoa

—
Café Gourmand



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 07 Mai 2018 (Dîner)

Comme un Grill Américain,
le restaurant Les Anthocyanes
vous accueille.

Lundi 14 & Mardi 15 Mai 2018 (Dîner)

Comme un Grill Américain,
le restaurant Les Anthocyanes
vous accueille.

Jeudi 17 Mai 2018 (Déjeuner)

Gaspacho de Melon et Pastèque
Grisini et Jambon Italien
—
Goujonnettes de Poisson, Sauce Tartare
Salade Composée
—
Finger Framboises

Vendredi 18 Mai 2018 (Déjeuner)

Salade Grecque
—
Mixed Grill
—
Baba au Rhum

Restaurant Le Petit Vauban

Lundi 07 Mai 2018 (Déjeuner)

Lunch Déjeunatoire
en Finger Food

Lundi 14 Mai 2017 (Déjeuner)

Bouquet d'Asperges, Sauce Hollandaise
—
Hamburger
Frites
—
Salade de Fraises au Balsamique



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

Restaurant Les Anthocyanes

Lundi 22 Mai 2018 (Dîner)

Comme un Grill Américain,
le restaurant Les Anthocyanes
vous accueille.

Mardi 23 Mai 2018 (Dîner)

Comme un Grill Américain,
le restaurant Les Anthocyanes
vous accueille.

Jeudi 24 Mai 2018 (Déjeuner)

Verrines « Fraîcheur »
—
Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes
Légumes de Saison Glacés
—
Gratin de Fruits Rouges

Vendredi 25 Mai 2018 (Déjeuner)

Melon à l'Italienne
—
Filets de Caille à la Moutarde Ancienne
—
Tartelette aux Fraises

Restaurant Le Petit Vauban

Mardi 15 Mai 2017 (Déjeuner)

Lunch Déjeunatoire
en Finger Food

Mardi 22 Mai 2018 (Déjeuner)

Timbale d'Asperges et Crabe
Granité de Tomate
—
Chili Con Carne
—
Tarte Citron Meringuée



A chaque thème, nous vous informons sur les allergènes composant votre menu
Cependant ayant le souci de vous satisfaire, nous vous encourageons, dès votre réservation,
à nous faire part de vos intolérances alimentaires ainsi que de vos régimes spécifiques

TABLE ET DECOR EVENTS



Le goût des belles choses

Tél: +33.(0)6.88.09.69.14



Bergamote et Citronnelle

Primeur et Epicerie fine

Sarl SMJ

37, rue Aristide Briand

54400 LONGWY-HAUT

03 55 05 36 75

bergamoteetcitronnelle@sfr.fr



**LIVRAISON
GRATUITE**

Service des réservations

03 82 23 52 52

Notre service de réservations est tenu uniquement par nos élèves (sous la responsabilité des professeurs et du chef de travaux).

Par conséquent, il n'est accessible que durant les demi-journées d'activités professionnelles, le midi entre 10h00 et 14h00, le soir entre 15h00 et 22h00.

Tarifs des prestations

Les tarifs des menus ne sont plus affichés pour des raisons pédagogiques et surtout de légalité.

Néanmoins lors de la réservation, les élèves et professeurs pourront vous les communiquer.



FOURCHETTES DE TARIFS

**Au Petit Vauban : entre 14 et 20 €
selon les formules**

**Aux Anthocyanes : entre 18 et 60€
selon les formules**

Les boissons ne sont pas automatiquement comprises. Certaines formules à la carte vous seront également proposées.

Nous vous informons qu'une mise en bouche et un apéritif vous sera offert à chaque prestation des Anthocyanes.

Nous portons à votre connaissance que pour des raisons pédagogiques, d'approvisionnement et /ou de livraison, il est possible que les plats ou thèmes puissent être modifiés.

Le règlement se fera uniquement par espèces ou par chèques



www.abclocation.fr

Metz-Nancy-Strasbourg-Colmar-Mulhouse-Luxembourg-Charleville-Mézières-Reims-Besançon

Zone Eurotransit
57300 TREMERY
Tél. 03.87.18.00.10

30, rue Zénon Bernard
L 4001 Esch/Alzette
Tél. 00.625.691.800.001

www.abclocation.lu