



RESTAURANT D'APPLICATION



OUVERT LE MIDI
Lundi, mardi et mercredi
à partir de 12 h 15

SOIRÉES GASTRONOMIQUES
Certains jeudis à partir de 19 h 30

SUR RÉSERVATION au 04 82 53 28 42



RESTAURANT D'APPLICATION

**Les élèves et les professeurs
du Lycée Hôtelier la VISITATION
sont heureux de vous accueillir
dans leur restaurant d'application.**

**Les horaires de début et de fin de
service doivent être
respectés afin que nos élèves
puissent travailler
dans de bonnes conditions.
Nous vous remercions de votre
compréhension.**

**Ouverture
du restaurant
à 12 h 15
Fin du service
à 14 h 30**

*Le restaurant du Lycée Hôtelier de la
Visitation est un lieu de formation
pour les élèves des sections Baccalauréat
Professionnel Service et Cuisine
et pour la Mention Complémentaire
Desserts de restaurant .*

*Votre indulgence et votre compréhension
sont nécessaires afin de permettre
à nos jeunes de progresser dans des
conditions favorables.*

*Nous vous rappelons également
que des changements dans nos menus
peuvent se produire en fonction de nos
arrivages et contraintes pédagogiques et
qu'aucun remplacement de plat ne sera
possible.*

**MENU DU JOUR LUNDI ET MERCREDI
17 €**

ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA
GARNITURE - DESSERT (hors boissons)

**MENU DU JOUR MARDI
15 €**

AMUSE-BOUCHE - PLAT CHAUD ET SA
GARNITURE - DESSERT - VERRE DE VIN

**MENU GASTRONOMIQUE
30 €**

ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA
GARNITURE - FROMAGES - DESSERT
(hors boissons)

**MENU EXAMEN
21 €**

APÉRITIF - ENTRÉE -
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
FROMAGE - DESSERT - VIN - CAFÉ

MENU ENFANT : 8 €

ASSIETTE DE FROMAGES : 2 €

BALADE DANS LES PRODUITS DE SAISON : LA COURGETTE ET LES FROMAGES D'Auvergne



MERCREDI
14/09

Fromage frais de chèvre et courgette jaune et verte au miel,
gaspacho de courgette au bleu, pickles de courgette

Pavé de bœuf aux Côtes d'Auvergne
Pressé de pommes de terre au Cantal
Duxelles et frites de courgette

MENU À 17 €

Gaufre à la courgette, chantilly et fruits rouges



MERCREDI
21/09

RESTAURANT FERMÉ

BALADE DANS LES PRODUITS DE SAISON : LA COURGE ET LES GRAINES



MERCREDI
28/09

Cubes de courge Hokkaido à l'huile de sésame
Tranche de jambon cru, copeaux de parmesan
et crème fraîche fumée au foin

Filet de canard mariné au vin de mûres
Gratin de courge spaghetti

Emincé de potiron rôti au miel et graines de lin

MENU À 17 €

Profiteroles aux pommes et billes de buttercup pochées

BALADE DANS LES PRODUITS DE SAISON : CAROTTES ET AGRUMES



MERCREDI
5/10

Maki et sushi de poissons fumés,
vinaigrette de jus de carotte au citron vert

Dorade rôtie entière ou en filet, sauce vierge
Crème de carotte au cumin

Carottes glacées rouges et jaunes, tagliatelles

MENU À 17 €

Tarte au citron meringuée, sorbet carotte et orange

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : RETOUR DE CHASSE



**JEUDI
13/10**

*Amuse-Bouche : Toast de cèpes, bouillon de morilles
Emulsion aux trompettes*

**Pâté croute de canard au foie gras
Pousses de cresson, vinaigrette au cassis**

**Le pavé de biche sauce chocolat et piment d'Espelette
légumes de saison**

Camembert farci aux noix

La pomme revisitée

MENU À 30 €

AUTOUR DE LA POMME DE TERRE



**MERCREDI
19/10**

**Écrasé de pomme de terre au basilic
Tranche de pomme de terre pochée, pomme frite
Chips de vitelotte et betterave rouge
Chantilly citron ciboulette**

**Civet de sanglier
Pomme de Massiac à la groseille
Frites de patates douces**

Gratin de fruits des bois

MENU À 17 €

LES CONCEPTS DE RESTAURATION : LA RESTAURATION TRADITIONNELLE



**MERCREDI
9/11**

Quiche du pêcheur

**Sauté de veau Marengo
Tagliatelles au beurre**

Crème brûlée et tuiles aux amandes

MENU À 17 €

MENU REGIONAL : LES HAUTS DE FRANCE



**LUNDI
14/11**

Flamiche au Maroilles et salade d'endives fraîcheur

Carbonade flamande et légumes d'hiver

Gaufres de Lille, crème légère à la vanille

MENU À 17 €



MERCREDI
16/11

LES CONCEPTS DE RESTAURATION : LA BRASSERIE

Assiette de charcuteries maison

Pavé de bœuf sauté au poivre vert
Pommes Dauphine et tian de légumes

Tulipe de fruits frais

MENU À 17 €



MERCREDI
23/11

LES CONCEPTS DE RESTAURATION : LA BISTRONOMIE

Crème de cèpes aux châtaignes
Croustillant au sésame

Ribbs de porc caramélisés au miel de montagne
Pommes Darphin et légumes glacés

Île flottante et son pain perdu brioché aux agrumes

MENU À 17 €



JEUDI
24/11

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : LA NOUVELLE-AQUITAINE

Foie gras, poires et épices

Pavé de blonde d'Aquitaine grillé, jus aux cèpes,
Et pomme gourmande

Chabichou du Poitou et Ossau Iraty,
pain aux noisettes Confiture de cerises

Poire pochée au vin rouge, glace au spéculos,
cannelé bordelais

MENU À 30 €



LUNDI
28/11

MENU AU CHOCOLAT

Crèmeux de topinambour et fève de tonca
Emulsion aux herbes

Magret de canard grillé

Croûte au chocolat et pignons de pin
Cassolette de légumes d'hiver et jus au cacao

Finger chocolat et passion et caramel

MENU À 17 €

LES CONCEPTS DE RESTAURATION : LA GRÈCE



MENU À 17 €

Bocaux de salade féta aux crevettes
Pita aux légumes et brochettes d'agneau et volaille
Yaourt au citron et crumble à la cannelle
OU
Faisselle et coulis de figues

MENU RÉGIONAL : PROVENCE-ALPES- CÔTE D'AZUR



MENU À 17 €

Salade niçoise revisitée et
crevettes flambées au pastis

Bouillabaisse

Tarte tropézienne
Sorbet à l'anis et navettes

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : NOËL EN ALSACE



MENU À 30 €

*Amuse-bouche : Tuile tarte flambée de Thierry Schwartz,
bouchée aux escargots, knepfles au fromage blanc,
gelée de betterave rouge au cassis*

Opéra de foie gras au pain d'épices et raisins au miel

Râble de lièvre à la bière,
biscuit épicé et risotto de céleris

Munster, gelée au Gewurztraminer
Pain aux graines de cumin

Entremet chocolat praliné griotte - Mignardises



LUNDI
12/12

DÉJEUNER DE NOËL

Saint Jacques en deux façons :
snackées et carpaccio
Chou-fleur en pickles, en condiment
et en purée parfumé à la pistache
Ballotine de pintade aux cèpes, patate douce
et butternut, jus parfumé à la truffe

MENU À 20 €

Finger chocolat passion



MERCREDI
14/12

LES CONCEPTS DE RESTAURATION : MENU BIO

Mille feuilles de légumes au bacon
Crème de céleri au basilic
Ballottine de volaille pochée à la citronnelle
Fenouil braisé, potiron rôti et graines torréfiées

MENU À 17 €

Bananes flambées au vieux Rhum et caramel de morilles



LUNDI
9/01

MENU RÉGIONAL : LA NORMANDIE

Coquille Saint-Jacques à la normande
Gigot d'agneau des prés salés
Gratin de pomme de terre à la crème d'Isigny

MENU À 17 €

Pomme flambée au Calvados, tarte tatin revisitée
Caramel au beurre salé et granité au Pommeau



MARDI
17/01

MENU RÉGIONAL : LE RHÔNE

Saucisson brioché sauce au Brouilly
Poulet de Bresse en crapaudine
Et petits légumes glacés

MENU À 15 €

Poire pochée au vin rouge et épices,
Glace vanille Brioche aux pralines



JEUDI
19/01

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : LES ÎLES

Accras de morue sauce rougail
Achards de légumes aux épices, gambas rôties
Curry de volaille, riz parfumé
Carottes confites à l'orange
Faisselle et fruits exotiques de l'île de la Réunion
Le coco ananas et passion



LUNDI
23/01

MENU RÉGIONAL : LA CHAMPAGNE

Tarte soufflée au Chaource

Potée champenoise

Blanc-manger aux biscuits roses de Reims
Crème anglaise aromatisée au Champagne

MENU À 17 €



MARDI
24/01

MENU RÉGIONAL : LE PUY-DE-DÔME

Planche de charcuteries à partager

Potée auvergnate

MENU À 15 €



MERCREDI
25/01

MENU RÉGIONAL : LE RHÔNE

Saucisson brioché, sauce au vin de la vallée du Rhône

Filet de sandre au coulis d'écrevisses
Flan et tagliatelles de courgettes

Île flottante aux pralines roses

MENU À 17 €

Mignardises



LUNDI
30/01

MENU RÉGIONAL : LE CENTRE - VAL DE LOIRE

Pomme cœur fondant au chèvre et émulsion au lard

Sandre au beurre blanc, riz pilaf et petits légumes

MENU À 17 €

Insert glacé façon des Sœurs Tatin,
Crèmeux caramel au beurre salé



MARDI
31/01

MENU RÉGIONAL : L'ALLIER

Pâté aux pommes de terre

Poulet bourbonnais à la moutarde de Charroux
Petits pois à la française

MENU À 15 €

Gaufre au blé noir et Nutella maison



MERCREDI
1er/02

MENU RÉGIONAL : L'ISÈRE

Marceline en salade, vinaigrette à l'huile de noix

Filet de truite à la grenobloise
Épinards et gratin dauphinois

MENU À 17 €

Blinis sucrés
Pomme entière pochée et flambée à la Chartreuse



LUNDI
20/02

MENU RÉGIONAL : LA VALLÉE DU RHÔNE

Cuisses de grenouilles en persillade

Ballotine de poulet de Bresse au Comté
Sauce au vin jaune, gratin dauphinois

MENU À 17 €

Tiramisu parfumé à la crème de marrons



JEUDI
23/02

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : L'OCCITANIE

Amuse-bouche : Encornet à la Sétoise

Bavarois de canard au magret fumé
Rillettes de canard aux noix

Selle d'agneau en croûte de pain,
Jus corsé Aligot et fèves

Pélardon des Cévennes, miel de lavande et thym

MENU À 30 €

Coupétade et moelleux aux pruneaux



LUNDI
27/02

MENU RÉGIONAL : LA BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Œuf meurette

Mignon de cochon
Sauce moutarde et petits légumes glacés

MENU À 17 €

Merveilles de Bourgogne, mousse légère à la vanille



MERCREDI
1er/03

MENU RÉGIONAL : LA PROVENCE

Soupe de poissons

Filet de rouget en deux façons
Tuile de poivrons et bohémienne de légumes

MENU À 17 €

Tarte au citron de Menton, sorbet à la lavande



LUNDI
6/03

MENU AUTOUR DU FROMAGE

Jambon de pays séché
Pomme de terre sautées
Mousse légère au fromage de raclette
Lasagnes de saumon et picodon frais

Plateau de fromages
OU

Panacotta de tome de Cantal, coulis de poires

MENU À 17 €

MENU RÉGIONAL : LA CORSE



MERCREDI
8/03

Cannelloni au Bruccio

Carré de porc à la moutarde de myrte, sauce à la Pietra
Fenouil braisé, échalotée de côtes de blettes

Tiramisu à la châtaigne
Mignardises

MENU À 17 €

MENU SUCRÉ SALÉ



LUNDI
13/03

Salade fraîcheur de mangue, coriandre et crevettes

Brochette de poulet et poivrons
Jus à l'orange et citron, riz colonial

Ananas rôti à la vanille, caramel beurre salé
Tuiles à la lentille

MENU À 17 €

MENU RÉGIONAL : L'AQUITAINE



MERCREDI
15/03

Nem d'Ossau-Iraty
Pâte de melon au piment d'Espelette
Mini salade du Périgord

Entrecôte double Bordelaise
Pommes sarladaise

Assortiment de Cannelés

MENU À 17 €

MENU RÉGIONAL : L'AIN



MARDI
21/03

Friand d'escargots au vin blanc et
Sa brunoise de légumes

Gigotin d'agneau de l'Ain confit au vin rouge et
pruneaux, légumes racines

Soufflé glacé au Seyssel mousseux

MENU À 15 €



MERCREDI
22/03

MENU RÉGIONAL : LE VAL-DE-LOIRE

Baluchon de saumon aux lentilles du Berry
Beurre blanc au safran du Gâtinais

Pièce de veau à l'angevine
Moquette de Vendée, carottes glacées

MENU À 17 €

Tarte aux poires et sorbet au Cointreau



JEUDI
23/03

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : DÉCOUVERTE ET SAVEUR

Foie gras poêlé aux poires et épices

Risotto aux asperges et crémeux au citron

Filet mignon de veau snacké et laqué à l'orange,
Carottes et fanes en tempura

Planche de fromages et ses accompagnements

Dôme aux fraises, parfum de menthe et gentiane

MENU À 30 €



LUNDI
27/03

MENU TRADITIONNEL

Saumon Bellevue

Plat création autour du canard

Plateau de fromages
OU

Litchis flambés, panacotta en crumble litchi et framboises
Financier à la rose

MENU À 17 €



MARDI
28/03

MENU RÉGIONAL : LA LOIRE

Friture de vairons

Côte de veau braisée, asperges grillées, jus au thym

MENU À 15 €

Bugne et glace au biscuit



MERCREDI
29/03

MENU RÉGIONAL : LA NORMANDIE

Marmite Dieppoise

Pintade Vallée d'Auge
Petits Légumes

Tarte Tatin, sauce caramel au beurre d'Isigny

Mignardises

MENU À 17 €



LUNDI
03/04

MENU TRADITIONNEL

Saumon fumé, toasts grillés et chantilly à la vodka

Plat création autour du cochon

Plateau de fromages

OU

Pêches flambées et baba au rhum

MENU À 17 €



MARDI
04/04

MENU RÉGIONAL : LA DRÔME

Raviole de Romans et crème de picodon

**Caille rôtie et farcie aux champignons,
épeautre et olives noires**

MENU À 15 €



MERCREDI
05/04

MENU RÉGIONAL : LA BRETAGNE

Crème d'artichaut et croustillant d'andouille

Cotriade (bouillabaisse bretonne)

MENU À 17 €



LUNDI
24/04

MENU TRADITIONNEL

Saumon à la Parisienne

Plat création autour du poisson

Plateau de fromages

OU

Pommes flambées

MENU À 17 € **Riz au lait vanillé et crémeux coco, tuiles aux amandes**



MERCREDI
26/04

MENU CRÉATION RÉUNIONNAIS

Assortiment de samossas

Rougail de mangue et salade au citron vert

Créativité autour du filet de porc et des épices

MENU À 17 € **Gâteau de banane Jojo, crème à la vanille et glace coco**



SOIRÉE GASTRONOMIQUE RETOUR DE MARCHÉ

Œuf parfait, crémeux aux cèpes et émulsion à la noisette

Pavé de bœuf Aubrac, jus au café,
Pomme cœur coulant au cantal

Assiette de fromages auvergnats

Tarte au citron meringuée façon Panacotta

MENU À 30 €

MENU RÉGIONAL: L'ARDÈCHE



Soupe de châtaignes La Cousina

Ragoût ardéchois en bombine

Macaron à la myrtille

MENU À 15 €

MENU CRÉATION ANTILLAIS



Assortiment d'entrées :
Boudins antillais, beignets de crevettes,
Féroce d'avocat, salade de crabe créole

Créativité autour du coquelet

Ananas flambé, sorbet mangue

MENU À 17 €

REPAS: MARCHÉ DE PRODUCTEURS



Menu élaboré avec les produits du terroir de nos producteurs, à déguster en tables partagées

MENU EXAMEN TPRO



MENU À 21 €



RESTAURANT FERMÉ

MENU EXAMEN 1ERE PRO



MENU À 21 €

MENU EXAMEN TERM PRO



MENU À 21 €



MENU EXAMEN 1ERE PRO

MENU À 21 €



MENU RÉGIONAL : LA SAVOIE

Croziflette au Reblochon

Diots au vin blanc

Polenta en déclinaison, frite, crémeuse

Gâteau de Savoie

Sorbet au Génépi et fruits rouges

MENU À 15 €



NOS FORMATIONS

Le Lycée Hôtelier La Visitation propose des formations aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie :

- ➡ **Baccalauréat Professionnel Cuisine**
- ➡ **Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration**

3 cursus possibles pour suivre la formation bac pro

- **La filière classique en 3 ans après la classe de troisième :**
22 semaines de stage en entreprise.
- **La filière classique en 2 ans après un CAP ou une seconde générale :**
16 semaines de stage en entreprise.
- **La filière en apprentissage en 2 ans après un CAP ou une seconde professionnelle :** alternance entre les cours au lycée hôtelier et les semaines chez le maître d'apprentissage.

➡ **Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de restaurant :**
Formation en 1 an en apprentissage après un CAP - BAC PRO – BTS :

- **12 semaines de Cours / 7 mois en Entreprise, de novembre à mai.**



**Le restaurant d'application est ouvert le midi :
lundi, mardi et mercredi, à partir de 12 h 15.**

**Des soirées gastronomiques
sont proposées certains jeudis, à partir de 19 h 30.
Sur réservation au 04 82 53 28 42.**

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives 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 pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

**La Visitation – Rue Saint Laurent – 43100 BRIOUDE
Retrouvez-nous sur notre site : www.lycee-saintjulien.com**