



## RESTAURANT D'APPLICATION

**OUVERT LE MIDI**

**Mardi, mercredi et jeudi à partir de 12h15  
SUR RÉSERVATION au 04 82 53 28 42**

**SOIRÉES GASTRONOMIQUES**

**Certains jeudis à partir de 19h30**

**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***

**12 h 15**

***Fin du service***

**14 h 30**



### **MENU DU JOUR 20 €**

HORS BOISSONS

#### **MERCREDI ET JEUDI**

classes de première ou terminale

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -  
DESSERT**



### **MENU DU JOUR 18 €**

VERRE DE VIN COMPRIS

#### **LE MARDI**

classe de seconde

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -  
DESSERT - 1 VERRE DE VIN "sélection du jour"**



### **SOIRÉE GASTRONOMIQUE 30 €**

HORS BOISSONS

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -  
FROMAGES - DESSERT**

**MENU ENFANT : 12 €**

Jusqu'à 10 ans

**ASSIETTE DE FROMAGES : 4 €**



### **MENU EXAMEN 25 €**

TOUT COMPRIS

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

*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 le certificat de spécialisation  
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.*

---



# MENUS PÉRIODE SEPTEMBRE / OCTOBRE 2025

SEMAINE DU 08 AU 12 SEPTEMBRE		
Mardi 09/09	Mercredi 10/09	Jeudi 12/09
PAS DE SERVICE	<p><b>LE BOUILLON FRANCILIEN</b></p> <p>Œuf mimosa</p> <p>Steak Bercy et pommes Anna</p> <p>Saint Honoré</p> <p>Menu à 20 €</p>	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE
SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE		
Mardi 16/09	Mercredi 17/09	Jeudi 18/09
PAS DE SERVICE	<p><b>LA CRÊPERIE BRETONNE</b></p> <p>Salade à l'andouille de Guémené</p> <p>La cotriade bretonne et coco de Paimpol (pot au feu de la mer)</p> <p>Crêpes flambées pommes caramélisées et glace au caramel beurre salé</p> <p>Menu à 20 €</p>	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE
SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE		
Mardi 23/09	Mercredi 24/09	Jeudi 25/09
PAS DE SERVICE	<p><b>LE BISTROT DU BOUCHER</b></p> <p>Ravioles de betterave rouge au fromage de brebis ou chèvre</p> <p>Entrecôte double grillée, réduction de vin rouge et fondue de choux rouge</p> <p>Macaron à la framboise et sorbet fruits rouges</p> <p>Menu à 20 €</p>	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE



# MENUS PÉRIODE SEPTEMBRE / OCTOBRE 2025

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE		
Mardi 30/09	Mercredi 01/10	Jeudi 02/10
PAS DE SERVICE	<p>1er octobre : JOURNÉE MONDIALE DU CHOCOLAT</p> <p>Foie gras poêlé, pommes et copeaux de chocolat</p> <p>Bœuf Bourguignon et tagliatelles fraîches</p> <p>Poire Belle Hélène</p> <p>Menu à 20 €</p>	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE
SEMAINE DU 06 AU 10 OCTOBRE		
Mardi 07/10	Mercredi 08/10	Jeudi 09/10
PAS DE SERVICE	<p>RETOUR DE PÊCHE EN NORMANDIE</p> <p>Salade gourmande, cromesquis de camembert, sauce au saté et menthe</p> <p>Plie sauce normande jardin de légumes</p> <p>Tarte Tatin sauce caramel au beurre d'Isigny</p> <p>Menu à 20 €</p>	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE
SEMAINE DU 10 AU 14 OCTOBRE		
Mardi 14/10	Mercredi 15/10	Jeudi 16/10
PAS DE SERVICE	<p>CITROUILLES ET CIE</p> <p>Velouté de butternut aux épices</p> <p>Suprême de pintade à la crème et gnocchis à la citrouille</p> <p>Pumpkin pie et chantilly</p> <p>Menu à 20 €</p>	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE