

La classe de TCUI et TCSR vous propose:



Mise en bouche

§§§

*Gambas et Saint-Jacques
Aux épices, sauce citron vert
Et chocolat blanc, gingembre
et piment d'Espelette*

§§§

*Pigeonneau rôti, cardamome
Et fèves tonka, chocolat amer
Purée de salsifis aux noisettes*

§§§§

*Poire pochée aux épices douces
Fourme d'Ambert et sauce chocolat*

§§§§

*Sphère chocolatée
Mousse aux fruits rouges*

*Cocktail Délice des loges
Création lycée des Métiers*

*Alsace Riesling
Domaine Hagg Soultzmatt*

*Aoc Saumur Champigny
Domaine Duveau
Les Sables Verts, Varrains*

Porto Ferreira Tawny

Café ou infusion



JEUDI 31 MARS 2016

Le Restaurant d'application
n'est pas un restaurant comme un autre.
C'est un lieu de formation où les élèves guidés par des
professeurs spécialisés apprennent leur futur métier.
Ils préparent le BAC professionnel, cuisine ou
commercialisation et service en restauration.



Restaurant d'application
Lycée des métiers Jean de la Taille

Lycée Des Métiers



de la Vente
de L'Électrotechnique
de la Maintenance Industrielle
et de la Restauration



Allée de Burglengfeld
45300 Pithiviers
02.38.06.10.60

Réservations restaurant: poste 352
Fax: 02.38.06.11.52

MENU
TOUT CHOCOLAT
REALISE EN
COLLABORATION
AVEC
LA CHOCOLATERIE
DES LOGES
A NEUVILLE AUX BOIS

Restaurant d'application Miel et Safran
Lycée Des Métiers Jean De La Taille