



Le Montauriol

Restaurant d'application & Brasserie

Réservations: 05 63 03 96 27

Menus
de septembre 2024
à janvier 2025



Fonctionnement du Restaurant d'application & de la Brasserie

Informations

Les repas servis font l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service. L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves.

Pour un niveau de prestations identiques, les prix que nous vous proposons sont inférieurs à ceux pratiqués par votre restaurateur habituel car :

- Nous ne sommes pas soumis aux mêmes charges que lui,
- Nous tenons compte des contraintes qui vous sont imposées, notamment :
 - obligation de réserver,
 - possibilités d'imperfections compréhensibles chez des jeunes en cours de formation qui, bien évidemment ne peuvent faire preuve d'une maturité professionnelle affirmée,
 - nécessité de se soumettre à une durée de prestation obligatoirement limitée dans le temps.

› JOURS

D'OUVERTURE :

lundi - mardi - jeudi -
vendredi

› HORAIRES D'ACCUEIL :

12 h - 12 h 15 pour le déjeuner
19 h 15 - 19 h 30 pour le dîner

› FIN DES PRESTATIONS :

13 h 45 pour le déjeuner
22 h pour le dîner

Cette durée est limitée aux cours des élèves. Elle est impérative.

› LES FORMULES :

Côté Brasserie: lundi, mardi et le jeudi midi

- 14 €: 2 plats, un verre de vin, un café
(compris dans le prix)

- 8 €: en sus, pour un plat supplémentaire

Côté Restaurant: les midis du lundi, mardi, jeudi et
vendredi

- 19 €: le repas sans les boissons

Côté Restaurant: le jeudi soir uniquement

- 30 €: le repas sans les boissons

Repas à thème:

- Tarif suivant menu

Réservations (05 63 03 96 27)

L'accès au restaurant d'application se fait uniquement par réservation, dans la limite des places disponibles et au plus tard la veille du jour demandé. Toute réservation non honorée est facturée au prix du repas pour lequel elle a été faite.

Pour toute réservation supérieure à 7 couverts, il sera demandé un chèque de caution d'un montant équivalent à la moitié des couverts réservés (ex. : 8 couverts : chèque de caution pour 4 couverts). Ce chèque est à envoyer au Lycée Pierre-Marie THÉAS et vous sera rendu le jour de votre venue au restaurant.

Si nous n'avons pas reçu le chèque de caution 48 heures avant la prestation, la réservation sera annulée. Pour toute réservation non honorée, le chèque de caution sera encaissé.

Merci de votre compréhension.

À tout moment, des réservations peuvent être annulées pour des raisons ou des besoins pédagogiques.

Attention, pour la brasserie, table de 4 personnes maximum.



Paiement

Conformément aux textes en vigueur, le paiement des prestations se fait exclusivement au comptant en euros (espèces, CB, chèque). Nous rappelons que ces prestations sont fournies sans bénéfice.

Semaine du 2 septembre

Le Chef vous propose :



Lundi 2 septembre 2024

Restaurant fermé

Mardi 3 septembre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 5 septembre 2024 (soir)

Côté Restaurant

30 €

Mise en bouche: pressé de tomate macédoine, rillettes de saumon

Tarte fine à la fondue de poireaux et St Jacques, crème d'olive noire

Magret de canard, poire au vin

Darphin de pomme de terre, mini pâtisson farci

Tartelette au chocolat Sorbet à l'orange

Vendredi 6 septembre 2024

Restaurant fermé

Semaine du 9 septembre

Le Chef vous propose :



Lundi 9 septembre 2024

Restaurant fermé

Mardi 10 septembre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 12 septembre 2024

Côté Restaurant 19 €
Melon au jambon de pays
Pavé de cabillaud meunière, tombée
d'épinards et purée de carottes
Tartelette aux pommes

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 12 septembre 2024 (soir)

Côté Restaurant 30 €
Mise en bouche: millefeuille de légumes, bacon et crème de céleri au basilic
Colin meunière au caviar d'aubergine à l'indienne
Carré d'agneau en croute moderne
Tian provençal, pomme Parisienne
Gratin de figues à la noix de coco

Vendredi 13 septembre 2024 (soir)

Côté Restaurant 19 €
Mise en bouche: crevette curry coco
Papillote de lotte julienne de légumes
Jambonnette de poulet, purée de pomme et céleri
Tartelette framboises et pistaches

Semaine du 16 septembre

Le Chef vous propose :

Lundi 9 septembre 2024

Restaurant fermé

Mardi 10 septembre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 12 septembre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 12 septembre 2024

Restaurant fermé

Vendredi 13 septembre 2024

Restaurant fermé



Semaine du 23 septembre

Le Chef vous propose :

Lundi 23 septembre 2024

Restaurant fermé

Mardi 24 septembre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 26 septembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Tarte saumon épinards
Magret de canard sauce cassis,
gratin de pommes de terre
Figues flambées et glace vanille

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 26 septembre 2024 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Mise en bouche : tempura de légumes et langoustines
Huitre chaude aux fèves, chorizo et safran
Râble de lapin farci au foie gras, pommes Maxime's, lentilles
Entremets cappuccino

Vendredi 27 septembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Mise en bouche : crème de poivron rouge
Œuf mollet croquant légumes wok
Navarin d'agneau, mini légumes, riz nerone
Tartelette au chocolat



Semaine du 30 septembre

Le Chef vous propose :

Lundi 30 septembre 2024

Restaurant fermé

Mardi 1^{er} octobre 2024

Côté Restaurant 19 €
Melon au Floc
Poulet Rôti, jardinière de légumes
Pommes rissolées
Pot de crème, tuile aux amandes

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 3 octobre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 3 octobre 2024 (soir)

Côté Restaurant 45 €
- Soirée Accords Mets et Vins -
Mise en bouche: escalope de foie gras chaud et chutney de fruits d'automne
Civet de sole, riz pilaf aux poivrons rouges et chorizo
Carré de veau aux giroles, pommes amandines, croustillant de blettes
Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc

Vendredi 4 octobre 2024

Côté Restaurant 19 €
Mise en bouche: crème de moule au safran et brunoise de légumes
Tartelette aux oignons
Carré d'agneau cuit à juste température, flan de légumes, courgette farcies
et pommes noisette
Fondant au chocolat, crème anglaise

Semaine du 7 octobre

Le Chef vous propose :

Lundi 7 octobre 2024

Côté Restaurant 19 €
Fritures de poisson, sauce tartare
Escalope de volaille sautée, crème de
champignons, poêlée de légumes
et pommes de terre
Salade de fruits frais

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Mardi 8 octobre 2024

Côté Restaurant 19 €
Tartelette d'œuf mollet
aux légumes étuvés
Carré de porc rôti, jardinière
de légumes, pommes rissolées
Génoise sauce anglaise

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 10 octobre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 10 octobre 2024 (soir)

Côté Restaurant 39 €
- Soirée Halloween -
Mise en bouche: royale de St Jacques, infusion de trompettes de la mort
Pavé de cabillaud au curry, choux vert étuvé et beurre de ciboulette
Filet d'agneau grillé sauce pimentée, pommes confites sautées
Entremets aux deux chocolats

Vendredi 11 octobre 2024

Côté Restaurant 19 €
Mise en bouche: raviole de langoustine
Encornet farci à la sauce tomate
Pigeon en double cuisson, tian de légumes mini carotte
et polenta aux herbes vertes
Assiette gourmande autour du chocolat: macaron chocolat,
croustillant praliné et glace chocolat

Semaine du 14 octobre

Le Chef vous propose :



Lundi 14 octobre 2024

Côté Restaurant 19 €
- *Erasmus days* -
Gaspacho
Navarin d'agneau à la Guinness
Tiramisu

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Mardi 15 octobre 2024

Côté Restaurant 19 €
Assiette de charcuterie
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Tarte alsacienne aux cerises

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 17 octobre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 17 octobre 2024 (soir)

Côté Restaurant 39 €
- *Soirée Erasmus* -
Mise en bouche: bavaois d'avocat granité de tomates aux poivrons
Chartreuse de St Jacques aux endives, jus de daube au vin rouge
Caille farcie aux girolles, pommes darphin, fondant de butternut
Croquandine d'agrumes, mousseline au citron

Vendredi 18 octobre 2024

Côté Restaurant 19 €
Mise en bouche: bisque de crabe
Minestrone de truite
Irish stew
Paris-Brest en forme de choux et brownie avec glace vanille

Semaine du 4 novembre

Le Chef vous propose :



Lundi 4 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Tourin à l'ail

Veau marengo, écrasé de pomme de terre, carottes fanes

Coupe glacée pruneaux-Armagnac

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Mardi 5 novembre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 7 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Salade aveyronnaise (farçou, noix ,
roquefort)

Pavé de bœuf de l'Aubrac,
aligot et salade verte

Tarte chocolat

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 7 novembre 2024 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 8 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Mise en bouche: crevette curry coco
Œuf mollet mariné julienne de légumes

Entrecôte double sauce bordelaise pomme pont neuf, mini légumes farcis

Biscuit joconde, mousse cassis, tuile amandes

Semaine du 12 novembre

Le Chef vous propose :

Lundi 12 novembre 2024

Restaurant fermé

Mardi 13 novembre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 15 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Assiette de saumon fumé, crème
à l'aneth

Cheese burger à la tome du Ramier,
pommes pont-neuf, mesclun

Tartelette citron

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 15 novembre 2024 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 16 novembre 2024

Côté Restaurant

19 €

Mise en bouche: crème de potiron

Œuf poché, julienne de légumes, écume de crustacés

Magret de canard sauce au miel et orange, pommes noisette

Pain de gènes, mousse à la framboise

Semaine du 18 novembre

Le Chef vous propose :



Lundi 18 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €
Macédoine de légumes
Poulet rôti, gratin de pommes de terre,
Sabayon de pomelos

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Mardi 19 novembre 2024

Restaurant fermé

Jeudi 21 novembre 2024

- TP 5 - Menu du marché 19 €

Jeudi 21 novembre 2024 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 22 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €
Mise en bouche: aileron de poulet au sirop d'érable
Filet de truite sauté, émulsion au curcuma, julienne de légumes à la sauce soja
Ballottine de poulet cuit sous vide, pommes duchesse et mini légumes
Tiramisu au café

Semaine du 25 novembre

Le Chef vous propose :



Lundi 25 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €
Huîtres chaudes au sabayon
Poulet rôti, ail en chemise,
pommes rissolées
Tarte au chocolat

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Mardi 26 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €
Saumon fumé
Blanquette d'agneau à l'ancienne
Riz pilaf
Tarte alsacienne aux pommes

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 28 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €
Salade de crottin chaud
Canette rôti, pommes paille,
tagliatelles de courgettes
Crêpes flambées, sorbet mandarin

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 28 novembre 2024 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 29 novembre 2024

Côté Restaurant 19 €
Mise en bouche: cake salé
Fondue de poireaux aux fruits de mer
Côte de bœuf, pommes croquette, julienne de légumes
Fondant de caramel au beurre salé, tuile dentelle

Semaine du 2 décembre

Le Chef vous propose :

Lundi 2 décembre 2024

Restaurant fermé

Mardi 3 décembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Salade vosgienne à l'œuf poché
Côte de bœuf grillée sauce choron,
pommes pont neuf, flan de légumes
Génoise sauce anglaise

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 5 décembre 2024

- Menu thématique - Cinéma

19 €

Jeudi 5 décembre 2024 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 6 décembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Mise en bouche: beignets légers de crevettes
Salade du Gers
Filet mignon de veau, sauce aux champignons, riz pilaf
Mille-feuilles à la pistache

Semaine du 9 décembre

Le Chef vous propose :

Lundi 9 décembre 2024

Restaurant fermé

Mardi 10 décembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Salade gersoise œuf poché
Côte de veau grillée sauce choron
pommes pont neuf
Bûche de Noël (façon roulé au
citron) (chariot)

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 12 décembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Assiette nordique
Blanquette de veau à l'ancienne
Pomme à l'anglaise
Crème brûlée

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 12 décembre 2024 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 13 décembre 2024

Côté Restaurant 19 €

Mise en bouche: aileron de poulet sauté mariné
Saint Jacques sautées et crème de potiron
Filet de limande sauté, sauce au curcuma, endives braisées, riz pilaf
Dacquoise pistache et mousse fromage blanc, tuile dentelle

Semaine du 16 décembre

Le Chef vous propose :

Lundi 16 décembre 2024

Restaurant fermé

Mardi 17 décembre 2024

Côté Restaurant 19 €
Pamplemousse aux crevettes
Carré de porc rôti, jardinière de légumes, pommes rissolées
Bûche de Noël (façon forêt Noire) (chariot)

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 19 décembre 2024

Côté Restaurant 19 €
Terrine de foie gras, chutney de figues et pain d'épices
Tournedos sauce bordelaise, semoule aux oignons
Assortiment de choux, sauce au chocolat

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 19 décembre 2024 (soir)

Côté Restaurant 35 €
- Menu de Noël -
Mise en bouche: macaron au foie gras, oignons et raisins secs confits aux épices
Saint Pierre laqué aux agrumes, épinards et endives à l'orange
Filet de bœuf au poivre, polenta au cœur coulant, champignons farcis
Assortiment de bûches de Noël

Vendredi 20 décembre 2024

Côté Restaurant 25 €
- Menu de Noël -
Mise en bouche: soupe de potiron au lard
Escalope de foie gras à la rhubarbe et caramel d'épices au vin rouge
Caille farcie sauce au miel, polenta d'abricots, purée de fèves au chorizo et mini légumes
Dessert : soufflé léger au grand Marnier, mousse au chocolat

Semaine du 6 janvier

Le Chef vous propose :

Lundi 6 janvier 2025

Restaurant fermé

Mardi 7 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Potage julienne darley
Pintadeau rôti aux raisins gratin
dauphinois
Galette de rois (chariot)

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 9 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Omelette au fromage ou aux
champignons
Burger de la mer, pommes paille
et mesclun
Salade de fruits exotiques (ananas,
banane, orange, kiwi, litchis,
mangue, goyave et épices)

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 9 janvier 2025 (soir)

Côté Restaurant 30 €
Mise en bouche: royale de potimarron, mousse de champignons
Soufflé de pommes de terre et saumon fumé
Filet d'agneau, ketchup fumé, gratin de légumes
Galette des Rois

Vendredi 10 janvier 2025

Restaurant fermé

Semaine du 13 janvier

Le Chef vous propose :

Lundi 13 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Omelette au fromage et mesclun
Fricassée de lapereau aux cèpes,
pommes lyonnaises
Assortiment de choux,
sauce chocolat

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Mardi 14 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Velouté dubarry
Pavé de biche Grand Veneur, purée
de céleri, pommes rissolées
Profiteroles au chocolat

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 16 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Assiette d'huitres, crevettes, et bulots
Fricassée de lotte, riz pilaf
et carottes fanes rôties
Tiramisu

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 16 janvier 2025 (soir)

Côté Restaurant 45 €
- Soirée Accords Mets et Cocktails -
Mise en bouche: kefta de porc aux crevettes, crème de Jaipur
Langoustines en amoureuses
Sole meunière au cumin et citron, artichauts au chorizo,
pommes rissolées jus de veau
Crème brulée aux pommes, sirop de mélisse
Assortiment de macarons

Vendredi 17 janvier 2025

Restaurant fermé

Semaine du 20 janvier

Le Chef vous propose :

Lundi 20 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Assiette de fruits de mers (huîtres,
bulots, crevettes)
Magret de canard sauce au poivre,
tombée de chou, navet glacé,
pommes noisettes
Profiteroles au chocolat

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Mardi 21 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Tartare de Saumon
Carré d'agneau aux primeurs
Savarin chantilly

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 23 janvier 2025

Restaurant fermé

Jeudi 23 janvier 2025 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 24 janvier 2025

Restaurant fermé

Semaine du 27 janvier

Le Chef vous propose :

Lundi 27 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Assiette de saumon fumé et blinis
Fricassée de lotte, risotto de céréales
et compotée de poireaux
Paris-Brest

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Mardi 28 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Velouté de potiron
Filet de loup sauce bonne femme
Galette de Rois (chariot)

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 30 janvier 2025

Côté Restaurant 19 €
Crème dubarry
Fricassée de lotte, risotto de céréales
Paris-Brest

Côté Brasserie 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 30 janvier 2025 (soir)

Côté Restaurant 40 €
- Soirée Restaurant dans le noir -
30 euros pour le menu + 10 euros pour l'association d'aveugle
Menu surprise

Vendredi 31 janvier 2025

Restaurant fermé

Merci!

