

RESTAURANT D'APPLICATION  
DU LYCÉE PROFESSIONNEL  
CAMILLE CLAUDEL

*Le Palais des Malices*

2 rue du Parmont  
88200 REMIREMONT

**JEUDI 25 MAI**

**Cannelloni de Courgette**

**au « Greuil »**

\*\*\*\*\*

**Saumon** le  
le  
et **pinards**  
**Massalé de l'île**

**Maurice**

\*\*\*\*\*

**Charlotte aux fruits rouges**

**« comme quand j'étais  
petite »**



*Nouvelles dates*

**VENDREDI 26 MAI**

**Melon à l'italienne**

\*\*\*\*\*

**Suprêmes de pintade en  
papillotes à la tapenade**

\*\*\*\*\*

**Assiette de sorbet**



**JEUDI 1 JUIN**

**Tartare de saumon et  
concombre à l'aneth**

\*\*\*\*\*

**Piccata de poulet au caramel  
balsamique aux épices**

\*\*\*\*\*

**Bavaroise au chocolat blanc  
et insert griotte**

**Pour la réservation de votre table  
téléphoner à l'accueil du lycée au  
03.29.62.04.84**

**Lundi au vendredi** de 08h00 à 17h00

Début du service : 12h05

N.B. En fonction des livraisons de produits frais, nous pouvons exceptionnellement être contraints à des modifications de dernière minute.

"Les éventuelles différences 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 en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés" B.O. N° 43 du 23/11/1995.



**VENDREDI 2 JUIN**

**Rosace de Filet Mignon Fumé  
au sapin et andouille du Val  
d'Ajol, Copeaux de Tome des  
Vosges**

\*\*\*\*\*

**Brochette de poulet marinée  
au thym citron, Tian du soleil**

\*\*\*\*\*

**Crêpes flambées**



**JEUDI 8 JUIN**

**Ericassée d'asperges vertes  
aux crevettes, caramel à  
l'orange**

\*\*\*\*\*

**Parmentier de saumon au  
céleri et au chorizo  
et mesclun de salade**

\*\*\*\*\*

**Rhubarbe pochée au jus de  
fraises épicé**



**LA SECTION HOTELIERE  
VOUS REMERCIE  
POUR VOTRE FIDELITE**

