

RESTAURANT D'APPLICATION
DU LYCEE PROFESSIONNEL
CAMILLE CLAUDEL

Le Palais des Malices

2 rue du Parmont
88200 REMIREMONT



JEUDI 9 NOVEMBRE 2023

Bavarois de saumon à l'aneth,
gelée de concombre

Suprême de pintadeau farci
aux trompettes, jus de chicorée,
flan d'épinards et échalote confite
au poivre noir

Pommes flambées Rozelières

JEUDI 16 NOVEMBRE 2023

Jambon cru entier et condiments

Rôti de lotte cuit en terrine,
Cocos Tarbais,
Andouille de Guéméné et
bouillon de volaille au pistou

Segments d'agrumes macérés au
sirop girofle, granité Champagne



VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023

Cocktail de crevettes

Blanquette de veau à l'ancienne
Pommes tournées

Crème brûlée à la Vanille

VENDREDI 24 NOVEMBRE 2023

Quiche lorraine

Suprême de volaille viennoise,
flan de persil
et tomates Provençales

Ananas frais

VENDREDI 1 DECEMBRE 2023

Avocat aux crevettes

Burger maison
pommes gaufrette, salade verte

Choux chantilly

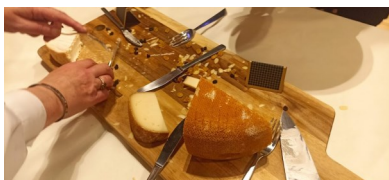


**VENDREDI 8 DECEMBRE
2023**

Assiette de charcuteries

**Darne de saumon pochée,
sauce hollandaise,
pommes persillées, courgettes et
carottes glacées**

**Mousse au chocolat
crumble noisette et
crème anglaise mousseuse**



JEUDI 14 DÉCEMBRE 2023

**Marbré de foie gras et effiloché
de homard au vieux whisky,
gelée de crustacés**

**Tournedos de râble de lapin farci
à l'abricot,
jus de persil, pommes Anna**

Assiette de fruits exotiques



JEUDI 21 DÉCEMBRE 2023

Assiette de saumon fumé

**Noisettes de biche panées aux
châtaignes, jus de venaison,
gratin de navets aux pruneaux et
blondes de Noirmoutier confites**

Dégustation autour de la vanille



**VENDREDI 22 DECEMBRE
2023**

Aumonière océane

**Croustillant de saumon,
écrasé de pommes de terre au
parfum des sous-bois**

Bûche chocolat

Pour la réservation de votre table

**téléphoner à l'accueil du lycée au
03.29.62.04.84**

**Du lundi au vendredi 9h00 à 12h00 et
14h00 à 16h30**

Paiement en espèces ou chèques uniquement

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.