

Nos Formules.....

Pour vos **déjeuners** : du lundi au vendredi à 12h30

UN BALCON SUR SEMARD
Formule Gastronomique
à 19 euros

Entrée
Plat
Fromages
dessert

AU FIN GOURMET
Formule Brasserie à 10 euros

Plat
Café/thé gourmand

Déjeunez sur le pouce !

Pour vos **dîners** : le mardi et le jeudi à 19h00

UN BALCON SUR SEMARD
Formule Gastronomique
à 26 euros

Entrée
Plat
Dessert

AU FIN GOURMET
Formule Gastronomique
à 26 euros

Entrée
Plat
Dessert

La réforme du baccalauréat professionnel 3 ans nous amène à enseigner à des élèves mineurs parfois ayant moins de 16 ans. Légalement, ces jeunes doivent être libérés à 22h. C'est pourquoi les horaires d'accueil pour les dîners ont été modifiés. Désormais les services du soir débutent à 19h00. Nous comptons sur votre compréhension et vous remercions de bien veiller à respecter cet horaire.



- Tarifs groupe à la demande
- Le catalogue de la mention complémentaire EMPLOYE TRAITEUR est à votre disposition. N'hésitez pas à nous le demander

La Restaurant d'Application ne peut être comparé ou assimilé à un établissement commercial, la réservation est obligatoire. La durée des prestations est limitée dans le temps. Les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de notre restaurant. En tant qu'école hôtelière et afin de rationaliser la gestion des marchandises, nous sommes dans l'obligation de déterminer à l'avance un nombre défini de couverts pouvant restreindre vos choix. Nous vous remercions de votre compréhension.

RESERVATIONS

En ligne sur notre site : <https://lyceemontaleau.fr>

Par téléphone au 01.45.90.25.13 uniquement le lundi ET le vendredi de 9h30 à 11h30

En cas d'annulation, soyez aimable de prévenir 48 h à l'avance - Tout couvert confirmé 48 h à l'avance sera facturé

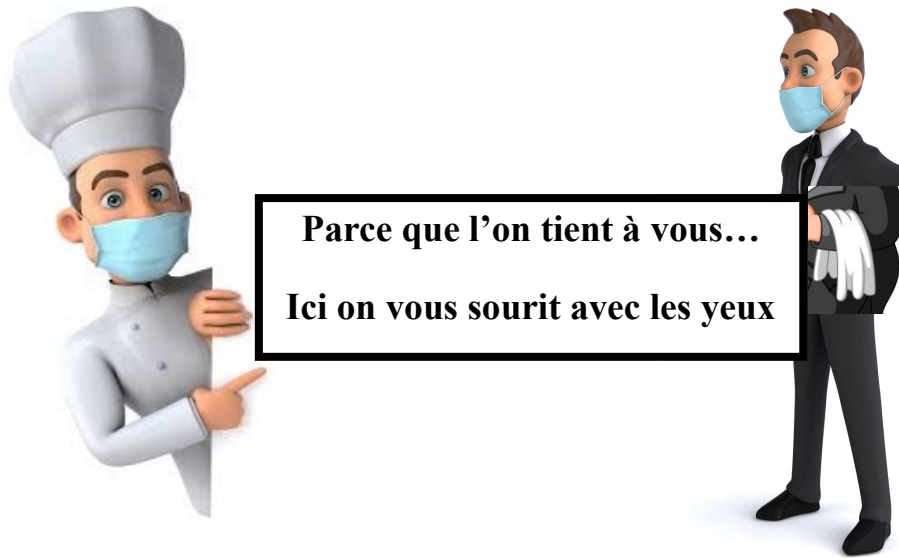
Pour les groupes à partir de 10 participants un acompte équivalent à 10 % du montant du menu sera exigé à la réservation.

M. Serge MORFAN, Proviseur

Mme Géraldine TEYTAUT, Directrice Déléguée des Formations

Mme Emmanuelle HUNZIKER, D.D.F. Adjointe

CUISINE ET PATISserie	M. Fabrice ARCHAMBAULT M. Anis BEN MEKKI Mme Sophie COLLAS Mme Gwenn FABLET M. Claude FERNANDEZ M. Olivier LAPORTE Mme Gaëlle LEBIHAN M. Laurent LEVERRIER Mme Fanny MOREL M. Florian PEREIRA M. Joël PIERRE M. Didier RIGAL	RESTAURANT	M. Edouard BARON Mme Elodie BENJAMIN Mme Tatiana CVETKOVSKI M. Régis DAVID M. Joël EVEN M. Christian FAUR M. Eric LAMULLE Mme Anne-Hélène MOUSSION M. Laurent PELLETIER Mme Sophie PICAUT Mme Muriel WIART
------------------------------	---	-------------------	--



**Parce que l'on tient à vous...
Ici on vous sourit avec les yeux**



LE PASS SANITAIRE

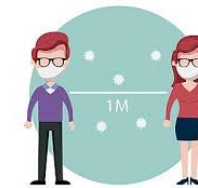


- UN CERTIFICAT DE VACCINATION COMPLET
À condition de disposer d'un schéma vaccinal complet.
- OU UN TEST NÉGATIF
RT-PCR ou antigénique de moins de 72h ou autotest supervisé par un professionnel de santé.
- OU UN CERTIFICAT DE RÉTABLISSEMENT
de la Covid-19 - test RT-PCR ou antigénique positif datant d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois.

Ici, on présente son pass sanitaire à l'arrivée



Ici, on se lave les mains avant de passer à table



Ici, on prend soin des autres, on garde nos distances



Ici, on se déplace masqué

**Ici, nous mettons tout en œuvre pour vous faire passer un agréable moment ...
en toute sécurité**

Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 27 sept		
Mardi 28 sept.	Potage Argenteuil Entrecôte double marchand de vin pommes Pont-Neuf et petits pois à la française Fromages Tarte Bourdaloue	
Mercredi 29 sept.	Millefeuille de radis noir pomme au chèvre Mixed grill de poissons sauce tartare—sauce andalouse potatoes et légumes grillés Fromages Framboises Melba et ses petits fours secs	
Jeudi 30 sept.	<i>Grand Est</i> Œuf poché, crème de brocoli chou étuvé Pintade en 2 cuissons spätzles et duxelles noisette/amande Fromages Strudel	
Vendredi 1er oct.	Crème de moules au cidre julienne de légumes étuvée Croustillant de saumon mini-ratatouille basilic chorizo Fromages Tarte aux pommes caramélisée à la Vergeoise	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 28 sept.		
Jeudi 30 sept.		

Semaine du 4 au 8 octobre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 4 oct.		
Mardi 5 oct.	Salade vigneronne Dos de sandre rôti beurre blanc au Riesling Panier de légumes de saison Fromages Cerises flambées sur lit de glace et choux craquelés Chantilly	
Mercredi 6 oct.	<u>Grand Est</u> Carpaccio de céleri rave et ses copeaux de saumon fumé sauce acidulée gourmande Traditionnelle choucroute garnie Fromages Tarte alsacienne Cerises flambées au kirsch	
Jeudi 7 oct.	Raviole d'escargot, crème de volaille aillée et persil frit Filet de caneton rôti à juste température croûte de basilic sauce agrumes tagliatelles à l'encre Fromages Paris Brest	
Vendredi 8 oct.	Tartare de dorade et mangue Jambonnette de volaille farcie risotto noisette, flan de potimarron Fromages Baba rhum-agrumes Chantilly vanille	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 5 oct.		
Jeudi 7 oct.		

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 11 oct.		
Mardi 12 oct.	Salade périgourdine Tendron de veau façon «aiguillette» poêlé à la gasconne Fromages Tarte amandine pistache aux abricots	
Mercredi 13 oct.	<u>Bourgogne Franche Comté</u> Œuf en meurette Fricassée de lapereau Dijonnaise palet de polenta, potimarron rôti Fromages Coupe dijonnaise et sa crème fouettée Petits fours	
Jeudi 14 oct.	<u>Hauts de France</u> Ch'tite salade Râble de lapin poêlé farce au Maroilles carmines et pommes de terre Fromages Entremets fraise/rhubarbe	
Vendredi 15 oct.	<u>Région Bourgogne</u> L'œuf Meurette au vin rouge petite garniture Joue de bœuf à la bourguignonne pâtes fraîches Fromages Poire pochée anis et miel sorbet cassis et marc de Bourgogne	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 12 oct.	<i>Amuse-bouches</i> Œuf à 64° crèmeux de champignons des bois Poitrine de cochon basse température jus corsé bière brune jeunes poireaux grillés Variation autour de la pomme <i>Mignardises</i>	
Jeudi 14 oct.	<i>Amuse-bouches</i> Filet de bœuf en tataki, jus gravy et spicy mayo Le gras et le maigre rôtis millefeuille de céleri et sauce Chimichurri Création sucrée <i>Mignardises</i>	

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 18 oct.		
Mardi 19 oct.	Noix de Saint jacques poêlées et sa fondue de poireaux Rumsteak façon tournedos au poivre vert gratin dauphinois et légumes glacés Fromages Flan pâtissier à la vanille	
Mercredi 20 oct.	<u>Auvergne Rhône-Alpes</u> Velouté de champignons au Beaufort Filet mignon de porc au bleu d'Auvergne légumes d'antan Fromages Tartelette aux myrtilles mousse au chocolat saveur gentiane	
Jeudi 21 oct.	Féta, concombre et moules de bouchot Filets de maquereau/poitrine beurre de réglisse, arête croustillante moules et artichaut à court mouillement Fromages Soufflé glacé, bâtonnets de meringue citron vert	
Vendredi 22 oct.	<u>Région Alsace et Jura</u> Salade de chou blanc vinaigrette au Raifort comme en Alsace Civet de lièvre champignons sauvages et spätzles Fromages Petite forêt noire pics de meringuettes sèches—cerises jubiléés	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 19 oct.		
Jeudi 21 oct.	<i>Amuse-bouches</i> Sashimi de saumon brûlé à la flamme mayonnaise à l'encre et butternut Veau en fine croûte aux olives couteaux et aubergines Création sucrée <i>Mignardises</i>	

Semaine du 8 au 12 novembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 8 nov.	Tarte crudités et fromage frais Volaille rôtie patates douces en potatotes Fromages Panna cotta fruits rouges	Cordon bleu de volaille au Comté julienne de légumes aux épices Café/thé gourmand
Mardi 9 nov.		<u>Assiette César</u> Salade César, œuf poché, poulet pané Café/thé gourmand
Mercredi 10 nov.		Milanaise spaghettis et assortiment de sauces : Alfredo—Napolitaine—Pesto Café/thé gourmand
Jendredi 11 nov.		
Vendredi 12 nov.		Parmentier de canard et pousse de mesclun Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 9 nov.	<u>BRETAGNE</u> <i>Verrine de crevettes cocktail</i> Velouté de céleri et basilic moules, coqueaux et champignons Sole meunière fenouil braisé aux agrumes carotte glacée au jus de viande fondue d'échalotes au vin blanc Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Pintxo de crevette au jambon cru</i> Salade de lentilles au saumon fumé, sauce Gribiche et œuf poché Pavé de lieu jaune sauce béarnaise acidulée semoule de chou-fleur Feuille à feuille au chocolat et piment d'Espelette sauce caramel <i>Financier vanille-framboise</i>
Jendredi 11 nov.		

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 15 nov.	Potage Saint-Germain et ses croûtons Dane de Colin pochée riz safrané, brocolis et tomate étuvée Fromages Ananas flambé sur lit de glace	Dos de cabillaud meunière purée de patate douce Café/thé gourmand
Mardi 16 nov.		<u>Assiette Veggie</u> Taboulé de chou-fleur, crème de lentilles accras de courgette, carottes au cumin houmous, salade de quinoa et tofu Café/thé gourmand
Mercredi 17 nov.		Faux-filet de bœuf grillé flambé au Whisky Frites « maison » et sauce béarnaise Café/thé gourmand
Jeudi 18 nov.		Cordon bleu de filet de volaille fermière et Morbier potatoes, gratin de céleri-branche Café/thé gourmand
Vendredi 19 nov.		Blanquette de veau à l'ancienne Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 16 nov.	<u>ILE DE FRANCE</u> <i>Chips de betterave rouge crapaudine duxelles de champignons de Paris</i> Goujons en friture sauce tartare salsifis glacés salade de jeunes pousses et herbes aromatiques Suprême de coquelet grillé mousseline estragon cerfeuil sauce diable variation de choux fleur Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Crème de topinambours et châtaignes</i> Feuille à feuille aux deux saumons vinaigrette framboise Carré d'agneau en croûte d'herbes légumes Tajine Sablé à l'ananas, crème de citron vert et coulis d'orange <i>Sablés viennois au pralin</i>
Jeudi 18 nov.	<u>Soirée BEAUJOLAIS NOUVEAU</u> <i>Cochonnailles et cervelle de Canut à partager</i> Saucisson brioché maison comme à Lyon sauce Porto et mesclun Quenelle de Brochet à la lyonnaise sauce Nantua et écrevisses Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<u>Soirée BEAUJOLAIS NOUVEAU</u> <i>Escargots flambés beurre persillé</i> Œuf Meurette et sa tartine Coq au vin tagliatelles fraîches Poire pochée au vin rouge, brioche perdue glace cassis Chantilly maison <i>Mignardises</i>

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 22 nov.	Moules et coques farcies et gratinées Osso bucco à la milanaise pâtes fraîches Fromages Crêpes flambées	Cordon bleu de volaille au Cantal flan de potimarron Café/thé gourmand
Mardi 23 nov.		<u>Bobun de poisson</u> Vermicelle de riz, rouleau de printemps, goujonnettes de poisson, crudités, omelette, fondue de tomate Café/thé gourmand
Mercredi 24 nov.		Tajine d'agneau d'hiver légumes gourmands et semoule d'herbes jus corsé Café/thé gourmand
Jeudi 25 nov.		Escalope de volaille sautée viennoise pommes Parmentier et gratin de blettes Café/thé gourmand
Vendredi 26 nov.		Fricassée de poulet à la crème de Matcha et aux agrumes quinoa et légumes de saison Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !


	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 23 nov.	<u>HAUTS DE FRANCE</u> <i>Couteau et moule</i> Rouget farci mousseline échalotes fondues Echine confite, carmine et purée de ratte du Touquet Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Truite fumée, chantilly au Raifort et radis noir</i> Cappuccino de butternut au gingembre, gambas Pavé de cabillaud en croûte condiment d'oignons curry-coco chutney de mangue au Satay Religieuse à l'orange sanguine sauce chocolat <i>Roulé croquant aux fruits secs</i>
Jeudi 25 nov.	<i>Amuse-bouches</i> Filet de rougets en goujonnettes salade croquante et sauce tartare Epaule d'agneau fumée au Whisky risotto d'avoine au Cheddar affiné et jus corsé au café Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Mini brochettes magret et poire caramélisée</i> Tarte fine aux légumes d'automne et son crémeux de Saint-Nectaire Dos de cabillaud en croûte d'herbes sauce beurre blanc et sa mousseline Tarte au chocolat noisettes caramélisées dès d'ananas flambés au rhum <i>Mignardises</i>

Semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Déjeuner de Noël à 26 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 29 nov.	<p><i>Amuse-bouches</i></p> <p>Assiette landaise</p> <p>Saint-Jacques rôties purée de fenouil parmentier de vitelotte au tourteau coulis de poivrons</p> <p>Fromage</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Filet de lieu dieppoise gaufre de légumes</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Mardi 30 nov.		<p><u>Assiette gourmande</u></p> <p>Carpaccio de betterave, artichaut vinaigrette, curry de volaille purée de courgettes</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Mercredi 1er déc.		<p>Cocotte de moules de Bouchot pommes « coin de rue » sauce poulette ou curry</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Jeudi 2 déc.		<p>Filet de dorade en croûte de gingembre wok de légumes</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Vendredi 3 déc.		<p>Pavé de rumsteak aux deux poivres gratin dauphinois et fagot d'asperges vertes</p> <p>Café/thé gourmand</p>

Le mardi et le jeudi au dîner !


	UN BALCON SUR SEMARD Dîner de Noël à 36 €	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 36 €
Mardi 30 nov.	<p><i>Huître en gelée, bavarois de betterave pickles d'échalote au vinaigre de framboise</i></p> <p>Ravioles de crevettes sauce américaine</p> <p>Médaille de veau aux agrumes croustillant de légumes racines</p> <p>Fromage</p> <p>Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant</p> <p><i>Mignardises</i></p>	<p><i>Céviche de Saint-Jacques aux noisettes et grenade</i></p> <p>Langoustines sautées, fraîcheur de pomme avocat et crumble au curry</p> <p>Ballottine de volaille farcie au foie gras jus réduit, fricassée de champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Délice de Noël</p> <p><i>Truffes</i></p>
		
Jeudi 2 déc.	<p><i>Amuse-bouches</i></p> <p>Saumon et flétan fumés beurre à la truffe d'été et herbes potagères en condiment</p> <p>Epais morceau de bœuf cuit au sautoir racines glacées et jus corsé au foie gras</p> <p>Fromage</p> <p>Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant</p> <p><i>Mignardises</i></p>	<p><i>Noix de Saint-Jacques snackées aux agrumes</i></p> <p>Rouget rôti chutney de chorizo et tomate ail noir confit</p> <p>Carré d'agneau rôti au romarin pommes écrasées amandes torréfiées et abricots secs</p> <p>Fromage</p> <p>Délice de Noël</p> <p><i>Mignardises</i></p>

Semaine du 6 au 10 décembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Déjeuner de Noël à 26 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 6 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Assiette nordique Pavé de biche carottes glacées, purée de petits pois galette de pommes de terre Fromage Bûche de Noël	Ballottine de volaille aux champignons fricassée de légumes anciens Café/thé gourmand
Mardi 7 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Foie gras de canard poêlé sirop de Porto et pommes Granny Smith Effeillé de cabillaud aux girolles sauce au vin jaune Fromage Bûche de Noël	Ardoise Sud-Ouest Gésiers, magret fumé, crème de champignon, tomates confites gratin Garibaldi, confit de canard façon cassoulet Café/thé gourmand
Mercredi 8 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Feuilleté de Saint-Jacques à la fondue de poireaux Pavé de chevreuil sauce Grand Veneur trilogie de purées petit gratin et marrons au jus Fromage Bûche de Noël	Blanquette de veau tradition française rafraîchie aux agrume riz Pilaf Café/thé gourmand
Jeudi 9 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Couteaux et moules Tournedos de lotte au lard crème de fenouil au safran purée de topinambour à la vanille Fromage Bûche de Noël	Filet de dorade au cidre crème de poireaux et palet de polenta Café/thé gourmand
Vendredi 10 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Raviole de langoustines bouillon thaï Roulade de filet de sole et saumon en écume d’huître Fromage Bûche de Noël	Paupiette de dinde aux marrons et à la courge butternut Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Dîner de Noël à 36 euros	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 36 euros
Mardi 7 déc.	<i>Autour du saumon fumé</i> Foie gras en ballotine et chutney Lotte et ravioles de langoustines Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Meringues</i>	<i>Trilogie d’huîtres</i> Saint Jacques sautées purée de panais à la vanille Jus d’agrumes Canon d’agneau en croûte fricassée de légumes anciens Fromage Délice de Noël <i>Meringues</i>
		
Jeudi 9 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Foie gras mi-cuit aux éclats de marron gelée passion et herbes folles Agneau confit longuement salsifis rôtis au beurre et potiron à la vanille Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Ardoise de fois gras</i> Filet de daurade snacké crème safranée Magret de canard à l’orange pommes Darphin et ses légumes Fromage Délice de Noël <i>Mignardises</i>

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Déjeuner de Noël à 26 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 13 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Ardoise de foie gras Blanc de turbot sabayon tomate-fenouil épi de Romanesco Fromage Bûche de Noël	Fondant de volaille aux mendiants polenta crémeuse Café/thé gourmand
Mardi 14 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Saumon et flétan fumé et ses accompagnements Tournedos Rossini pommes Duchesse et racines d'hiver Fromage Bûche de Noël	<u>Assiette océane</u> Limande farcie soufflée en écaille de courgette et tomate pâte à l'encre de seiche, brocolis Café/thé gourmand
Mercredi 15 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Belle gambas rôties et flambées légumes d'hiver Magret de canard à l'orange pomme Darphin, poêlée de champignons Fromage Bûche de Noël	Burger de bœuf ultra gourmand potatoes rôties aux herbes et coleslaw Café/thé gourmand
Jeu-di 16 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Assiette de poissons fumés et accompagnements Filet de sole en croûte coquillages et artichaut à court mouillement Fromage Bûche de Noël	Entrecôte grillée sauce Choron Gnocchi de potiron et légumes grillés Café/thé gourmand
Vendredi 17 déc.		

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Dîner de Noël à 36 euros	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 36 euros
Mardi 14 déc.	<i>Huitres au gratin</i> Ceviché de daurade chips de jambon et salade d'herbes Pigeon en 2 cuissons Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant Mignardises	<i>Fraîcheur de pomme et d'avocat au Wasabi</i> <i>yakitori de canard</i> Tartare de daurade, mangue et oignon rouge émulsion de Raifort Caneton en deux cuissons : cuisse laquée aux agrumes filet sauté polenta crémeuse eryngii sautés Fromage Délice de Noël Truffles
Jeu-di 16 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Anguille et bœuf fumés en finger artichaut et mayonnaise Côte de veau cuisinée en cocotte jus réduit millefeuille de pomme de terre truffé Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant Mignardises	<i>Dés de saumon aux saveurs iodées</i> Feuilleté de Saint-Jacques beurre blanc aux épices Pavé de chevreuil sauce Grand Veneur trio de purées Fromage Délice de Noël Truffles



Les brigades d'élèves des sections

PRODUCTION CULINAIRE—PATISSERIE—SERVICE RESTAURANT

et des mentions complémentaires

**BAR—TRAITEUR—
CUISINIERS EN DESSERTS DE RESTAURANT**

Vous remerciant de vos réservations

