

# Lycée Polyvalent Hyacinthe Friant

## LES VIGNES



Arbois

Menus 2023 - 2024





## Fonctionnement des restaurants d'application

Le Lycée Friant vous accueille au sein de l'un de ses trois restaurants d'application ouverts à la clientèle, deux sur le site de Poligny et un sur le site d'Arbois. Ces restaurants fonctionnent dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière. Ils ne sauraient en aucune manière être assimilés à des restaurants commerciaux de restauration et d'hôtellerie.

### Leurs objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle ;
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques et professionnelles ;
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

### Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulier différenciant le restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale.

Les menus sont planifiés au début de l'année scolaire. De ce fait, des impondérables peuvent nous amener à modifier certains d'entre eux en cours d'année.

Les restaurants d'application sont fermés le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par une équipe de professeurs.

L'organisation de nos restaurants est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

### Jours et horaires d'ouverture des restaurants d'application

<b>Site de Poligny</b> <b>"Le Relais Polinois"</b> <b>"Le Genève"</b>	<b>Site d'Arbois</b> <b>"Les Vignes"</b>
<b>Déjeuners</b> : du mercredi au vendredi <b>Accueil des clients à 12h00, au plus tard 12h15</b> <b>Fin de repas 14h</b>	<b>Déjeuners</b> : du mardi au vendredi <b>Accueil des clients à 12h00, au plus tard 12h15</b> <b>Fin de repas 14h</b>
<b>Dîners</b> : vendredi <b>Accueil des clients à 19h00, au plus tard 19h15</b> <b>Fin de repas 22h</b>	<b>Dîners</b> : jeudi <b>Accueil des clients à 19h00, au plus tard 19h15</b> <b>Fin de repas 21h30</b>

### Les horaires sont régis par des impératifs :

- **Scolaires** : nos élèves et étudiants ont des cours auxquels ils doivent obligatoirement participer, le matin à 8h et après le service du déjeuner à 15h.
- **Législatifs** : les élèves mineurs ne peuvent pas travailler après 22h.

**Nous vous remercions de votre compréhension.**

Victimes de notre succès, nous sommes dans l'obligation de modifier les modalités de réservation.

### Réservations

**Afin de permettre au plus grand nombre d'entre vous d'accéder aux réservations nous limitons à un vendredi soir maximum par client et par période.**

Merci de votre compréhension.

Par téléphone au **03.84.37.26.18** du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 00.

**Période 1 : Menus de septembre 2023 à janvier 2024 inclus**

Réservation du mardi 12 septembre 2023 au mardi 5 décembre 2023

**Période 2 : Menus de février à juin 2024 (les menus seront disponibles début décembre)**

Réservation du mardi 5 décembre 2023 au 17 juin 2024.

### Horaires à respecter

**Déjeuner** : service à partir de 12 h 00 et au plus tard à 12 h 15

**Dîner** : service à partir de 19 h 00 et au plus tard 19 h 15

### Contraintes pédagogiques

Les capacités par repas sont établies par les professeurs, pour des raisons pédagogiques. La personne chargée des réservations ne peut pas les dépasser sans leur accord.

**Les menus proposés sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.**

Le règlement des repas s'effectue par chèque ou carte bancaire.

Les pourboires ne sont pas acceptés dans un établissement public de formation.

### Information période d'examens

Comme chaque année, la période de mai à juin est essentiellement occupée par les examens de fin d'études.

C'est avec plaisir que nous vous proposons de participer aux repas qui sont servis dans nos restaurants d'application : « le Relais Polinois », « le Genève » et « le Bar Américain » à Poligny, « les Vignes » à Arbois.

Nous vous rappelons que ces repas sont effectués dans le contexte des examens. Nous vous prions de bien vouloir respecter les horaires d'accueil qui vous seront communiqués lors de votre réservation.

**N'hésitez pas à nous contacter au numéro de réservation ci-dessus à partir du mois de mars pour obtenir les dates des repas d'examen.**



## Bon de réservation (à retourner par mail)

---

Pour faire une demande de réservation, merci de nous retourner ce document, dûment complété (nom, prénom, adresse postale, mail, téléphone (portable, fixe) et le nombre de couverts en face de la date.

**Nous avons deux restaurants d'application à Poligny (« le Relais Polinois » et « le Genève »), merci de bien préciser dans quel restaurant vous souhaitez réserver.**

Mail : reservation.friant@ac-besancon.fr

NOM ET PRÉNOM (obligatoire) :

ADRESSE POSTALE (obligatoire) :

TÉLÉPHONE FIXE :

TÉLÉPHONE PORTABLE (obligatoire) :

ADRESSE MAIL (obligatoire) :

Restaurant : <b>« Les Vignes »</b>	Date	Nombre de couverts	Déjeuner*	Dîner*

\*Cochez la case correspondante

La réservation ne sera effective qu'après confirmation par mail ou appel téléphonique du service des réservations.



Mardi 6 février 2024 / 20€

**Balade sur la côte bretonne**

Oeuf mollet florentine

\*\*\*

Filet de bar rôti au cidre doux

Coco de Paimpol, artichaut farci aux carottes des sables

\*\*\*

Crêpes flambées, glace caramel au beurre salé

Jeudi 8 février 2024 / 24€

**Ballade champêtre**

Oeuf poché Bragance et sa sauce béarnaise

\*\*\*

Râble farci aux girolles – sauce à l'estragon

Tombée d'épinards et légumes créatifs de nos jeunes

\*\*\*

Café gourmand aux saveurs de l'île Bourbon

Vendredi 9 février 2024 / 22€

Quiche au saumon

\*\*\*

Sauté de veau Marengo

Tagliatelles aux œufs, flan de brocolis

\*\*\*

Crêpes flambées, crème glacée vanille et chocolat



## Déjeuners

---

Mardi 13 février 2024 / 28€

**Valentin/Valentine**

Escalope de foie gras au balsamique  
\*\*\*

Plancha de la mer et mesclun  
\*\*\*

Filet de canette au poivre vert  
Pommes de terre et cèpes  
\*\*\*

La pomme dans tous ses états : sorbet, four et flambée

Mercredi 14 février 2024 / 22€

**La Saint Valentin en Bresse bourguignonne**

Gâteau de foie de volaille et coulis de tomates  
\*\*\*

Fricassée de volaille au Pinot, gratin de pommes de terre au bleu de Bresse,  
Mousse de carottes  
\*\*\*

Tartelettes au fromage blanc façon crumble à la farine de gaudes, griottes flambées

Jeudi 15 février 2024 / 22€

**« Comme dans un bouchon lyonnais »**

Saucisson en brioche, sauce Porto  
\*\*\*

Quenelle de brochet, sauce Nantua  
Riz pilaf aux écrevisses

**OU**

Rognons de veau à la Baugé, sautés au beurre et flambés au cognac.

Sauce crème et gratin Dauphinois  
\*\*\*

Café gourmand : Ile flottante aux pralines roses, mousse au chocolat et crème brûlée

Vendredi 16 février 2024

Soupe à l'oignon, croûton toasté et Comté râpé  
\*\*\*

Noix de joue de porc en ragoût  
Purée de pois cassés  
\*\*\*

Savarin chocolat noir, crème infusée à l'Anis

***(Entrée + plat : 14 € / Plat + dessert : 14 €***

***Entrée + dessert : 12 € / Entrée + plat + dessert : 20 €)***



## Diners

---

Jeudi 15 février 2024

*Le tarif ne peut être communiqué en amont.*

**Soirée chef d'œuvre : Menu création réalisé en projet par les élèves de Terminale bac pro**



## Déjeuners

---

Mardi 5 mars 2024 / 22€

**Les mères cuisinières de Lyon**

Ravioles d'écrevisses, sauce crustacée, copeaux  
de Beaufort  
\*\*\*

Traditionnel poulet à la crème  
Côtes de bettes, crêpes vonnassiennes  
\*\*\*

Verrine de poire et crème de marron

**(Sous réserve de sortie scolaire)**

Mercredi 6 mars 2024 / 22€

**Voyage chez les corons**

Flamiche au Maroilles, salade d'endives aux noix  
\*\*\*

Carbonnade flamande, tagliatelles fraîches  
\*\*\*

Moelleux au chocolat et glace vanille

Vendredi 8 mars 2024 / 22€

**Rhône-Alpes**

Assiette de charcuterie lyonnaise  
\*\*\*

Croziflette, salade verte  
\*\*\*

Brioche aux pralines roses, sorbet citron



## Diners

---

Jeudi 7 mars 2024 / 32€

**Cuisine classique, mais pas que !!!**

Tartare de bœuf au Parmesan  
Carpaccio de betteraves rouges  
Vinaigrette et noisettes torréfiées  
\*\*\*

Ravioles d'escargots, bouillon d'ail doux  
Persil et oignon frits  
\*\*\*

Lièvre à la royale  
Purée de céleri à l'huile de truffe, pommes façon boulangère  
\*\*\*

Tranche d'ananas caramélisé  
Sorbet au yaourt et éclats de meringue au chocolat



Mardi 12 mars 2024 / 20€

Salade lyonnaise

\*\*\*

Porc dans l'échine charcutière

Petit pois à la française, billes de carotte glacées à blanc

\*\*\*

Crème catalane, petit sablé à la cannelle

Mercredi 13 mars 2024 / 22€

Bouchée à la reine

\*\*\*

Mignon de porc aux cèpes

Pomme noisette

\*\*\*

Tarte Bourdaloue aux poires et sa crème pistache

Jeudi 14 mars 2024 / 26€

**Un détour en Provence**

Gelée de fenouil à la crème d'aneth.

\*\*\*

Encornets à la plancha, piment d'Espelette.

Pickles de radis aux baies roses et tapenade.

\*\*\*

Rouget de roche en bouillabaisse et pomme confite. Croûton et rouille.

\*\*\*

Orange givrée, éclats de meringue et suprêmes flambés

Macaron chocolat

Vendredi 15 mars 2024 / 20€

**Jolie Balade**

Bavarois au céleri, crème mousseuse au Bleu de Gex

\*\*\*

Ossau Bucco milanaise

Tagliatelles au beurre

\*\*\*

Entremet chocolat lacté, crème anglaise à la fève de tonka



Mardi 19 mars 2024/ 20€

Velouté de courgette au Comté

\*\*\*

Mignon de porc à la moutarde

Gratin façon dauphinois carottes en sifflet glacées à blanc

\*\*\*

Mousse au citron sur son biscuit sablé

Mercredi 20 mars 2024/ 22€

Œufs en meurette

\*\*\*

Filets de truite sautés sauce Comté

Gratin provençal

\*\*\*

Tarte aux fruits rouges et son coulis à la menthe

Vendredi 22 mars 2024/ / 22€

**De l'Alsace au Jura**

Ravioles de Munster, crème de butternut et huile de saucisse fumée d'Alsace

\*\*\*

Filet de saumon de fontaine à la bière blanche

Riz pilaf à la cardamome

\*\*\*

Nougat glacé, coulis de framboises, bredele



## Déjeuners

---

Mardi 26 mars 2024/ 20€

Œufs brouillés au Parmesan, mouillettes  
\*\*\*

Filet de truite aux amandes  
Riz pilaf aux petits légumes, flan de légumes  
\*\*\*

Tarte Alsacienne aux poires

Mercredi 27 mars 2024/ 20€

Timbale de moules au vin blanc  
\*\*\*

Estouffade de bœuf aux Griottines de Fougerolles  
Tagliatelles au beurre  
\*\*\*

Crème brûlée au café et petits fours

Vendredi 29 mars 2024/ / 20€

Papillote de moules au citron et basilic  
\*\*\*

Goujonnettes de rascasse sauce tartare  
Ratatouille et pommes gaufrettes  
\*\*\*

Tarte citron et basilic



## Dîners

---

Jeudi 28 mars 2024

*Le tarif ne peut être communiqué en amont.*

Soirée Chef d'œuvre : Menu création réalisé en projet par les élèves Terminale bac pro



*Mardi 2 avril 2024 / 20€*

Œufs cocotte portugaise, mouillettes  
\*\*\*

Pavé de saumon à l'oseille sur sa fondue de poireaux  
Riz Arlequin  
\*\*\*

Tarte paysanne

*Mercredi 3 avril 2024 / 22€*

Salade océane aux agrumes  
\*\*\*

Navarin d'agneau au thym  
Pommes château et petits oignons glacés  
\*\*\*

Ile flottante à la fraise

*Jeudi 4 avril 2024 / 26€*

**« La Nouvelle Aquitaine à portée d'assiette »**

Papillote de truite et piperade épicée  
Poudre de jambon Serrano  
\*\*\*

Canette en deux cuissons :  
Le filet en cuisson lente  
La cuisse en fricassée « Périgourdine »  
Pommes confites à l'ail, quelques cèpes sautés  
\*\*\*

Gâteau basque, pruneaux flambés à l'Armagnac  
Sorbet au sirop  
Mignardises : cannelés bordelais

*Vendredi 5 avril 2024 / 22€*

**Très simplement !**

Gougères et œuf parfait forestière  
\*\*\*

Filet de volaille aux pétales de maïs et cacahuète, beurre de poivron rouge  
Flan de maïs et tagliatelles de courgette au beurre  
\*\*\*

Mousse chocolat au pamplemousse et piment d'Espelette  
Madeleine



Mardi 9 avril 2024/ 24€

**Balade au pays basque**

Supions à la plancha

\*\*\*

Lotte à l'américaine, Riz pilaf au piment d'Espelette et petits légumes

\*\*\*

Mousse au chocolat, Cerises flambées

Mercredi 10 avril 2024/ 24€

**Balade entre les châteaux Cathares**

Croûte forestière, sauce périgourdine

\*\*\*

Filet de canard au vin du Roussillon, pommes de terre confites au Laguiole

\*\*\*

Mille-feuille de crème catalane montée et abricots rôtis au miel, abricots flambés

Vendredi 12 avril 2024/ / 22€

**« La campagne bourguignonne »**

Oeuf poché en meurette

\*\*\*

Volaille de Bresse poché, Pommes noisette, flan d'épinard

\*\*\*

Assiette de fromages (en supplément 4€ )

\*\*\*

Poire pochée au cassis, crème glacée cassis et amande



## Déjeuners

---

*Mardi 30 avril 2024 / 20€*

**Tradition Alsacienne**

Mini Flammenküche

\*\*\*

Choucroute

\*\*\*

Baba au Kirsch, glace vanille, mirabelles flambées

*Jeudi 2 mai 2024 / 20€*

**Délices d'Asie**

Ravioles grillées aux crevettes., Gingembre et coriandre., Salade d'herbes et sésame  
Sauce arachide

\*\*\*

Porc fondant au caramel., Nouilles sautées et chop-suey

\*\*\*

Nems au chocolat, Litchi, en sorbet et flambés

*Vendredi 3 mai 2024 / 24€*

**Bistro Alsacien**

Croustillants de Munster sur son nid de salade

\*\*\*

Choucroute

\*\*\*

Parfait glacé au Gewürztraminer, mirabelles flambées



## Diners

---

*Jeudi 2 mai 2024 / 30€*

**Le Maghreb**

Tartare de poisson aux épices douces,  
Oignons frits

\*\*\*

Pastilla de pintade aux fruits secs,  
Carotte mi-cuite au cumin

\*\*\*

Tajine d'agneau aux abricots et noix de cajou,  
la semoule cuite à la vapeur

\*\*\*

Salade d'agrumes à la menthe, corne de gazelle, croquant pistache et suprêmes d'orange flambés

\*\*\*

Thé à la Menthe



*Mardi 7 mai 2024/ 26€*

**Tradition printanière**

Asperges Sauce Mousseline  
\*\*\*

Bisque de crustacés  
\*\*\*

Papillote de saumon au beurre blanc  
\*\*\*

Tartelette aux fraises



Mardi 14 mai 2024/ 24€

**Un petit tour en Provence**

Tartine de la bergère

\*\*\*

Aïgo Sau (comme une bouillabaisse) en 2 services

\*\*\*

Croustillant au miel d'accacia, crème légère de pistache et framboises

Mercredi 15 mai 2024/ / 24€

**D'Artaqnan en voyage**

Risotto au jambon de Bayonne et crevettes flambées à l'anis

\*\*\*

Filet de rouget au cabernet, julienne de légumes, purée de pommes de terre aux épices et pommes Anna

\*\*\*

Coulant au chocolat et noisettes, pruneaux flambés

Cannelés bordelais

Jeudi 16 mai 2024 / 14€

**Menu CCF**

Vendredi 17 mai 2024

*Le tarif ne peut être communiqué en amont.*

Chef d'œuvre : Menu création réalisé en projet par les élèves Première bac pro



Jeudi 16 mai 2024 / 14€

**Menu CCF**



## Déjeuners

---

Mardi 21 mai 2024 / 22€

**Au fil de la Loire**

Moules farcies

\*\*\*

Darne de saumon au beurre Nantais  
Ratatouille et pomme de terre surprise

\*\*\*

Charlotte aux abricots et abricots flambés

Mercredi 22 mai 2024

*Le tarif ne peut être communiqué en amont.*

Chef d'œuvre : Menu création réalisé en projet par les élèves

Jeudi 23 mai 2024 / 14€

**Menu CCF**

Vendredi 24 mai 2024

Menu anti-gaspi

**(Entrée + plat : 14 € / Plat + dessert : 14 €**

**Entrée + dessert : 12 € / Entrée + plat + dessert : 20 €)**



## Diners

---

Jeudi 23 mai 2024 / 14€

**Menu CCF**



## Déjeuners

---

Mardi 28 mai 2024 / 24€

**Le chant des cigales**

Brandade de morue et ses toasts, soupe au pistou

\*\*\*

Filet de daurade, sauce au Noilly Pratt, Tian de légumes et riz sauvage

\*\*\*

Mousse à la fraise

Mercredi 29 mai 2024 / 24€

**Un déjeuner avec Fanny**

Assortiments de petits légumes farcis façon Niçoise

\*\*\*

Tournedos de lotte lardé, beurre rouge et tian provençal

\*\*\*

Banon de Provence et ses accompagnements

(en supplément 4€)

\*\*\*

Tarte au citron meringuée, sorbet citron

Jeudi 30 mai 2024 / 14€

**Menu CCF**



## Diners

---

Jeudi 30 mai 2024 / 14€

**Menu CCF**