

Lycée Polyvalent Hyacinthe Friant

LE GENÈVE

&

LE RELAIS POLINOIS



Poligny

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

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

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 (précisez) : "Le Relais Polinois" ou "Le Genève"	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.



Déjeuners

Mercredi 7 février 2024 / 9,50€

Au Genève - Petit déjeuner « anglais »

Café, café au lait, thé, thé au lait, chocolat chaud, jus d'orange et pamplemousse frais

Pain, pain de mie complet et pain de mie viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain au raisin) beurre, confiture, miel, céréales

Œufs au bacon, saucisse grillée, omelette au jambon, fromages

Pâtisseries (scones et galettes de pommes de terre)

Jeudi 8 février 2024 / 24€

Œuf poché, légumes croquants et crème de parmesan

Pavé de saumon sauté à la noisette, sauce hollandaise, riz pilaf et carottes glacées

Assiette de fromages (en supplément 4€)

Entremet exotique

Vendredi 9 février 2024 / 22€

Chèvre frais, petits pois et Morteau

Ballotine Franc-Comtoise sauce au Savagnin, crêpe parmentière

Assiette de fromages (en supplément 4€)

Coupe Franc-Comtoise

Vendredi 9 février 2024 / 20€

Au Genève

Œuf en meurette

Onglet aux échalotes confites, légumes oubliés

Poire Belle Dijonnaise

OU

Coupe Franc Comtoise



Diners

Vendredi 9 février 2024 / 38€

Cocktail dinatoire

Marbré de foie gras et cacao, tuile de sarrasin

Assortiments de charcuteries et de fromages

Tataki de thon, guacamole au wasabi et chips façon tortilla

Cannelloni de légumes au fromage de chèvre, gel de granny smith et sablé au parmesan

Pétoncles flambées, risotto de céleri parfumé à la vanille

Croustillant d'agneau façon tajine, pulpe de datte et olive noire

Bonbon d'escargots, pleurotes & vin jaune

Fine tartelette façon brandade de Nîmes, thym-citron

Mini tartelette passion façon mont-blanc

Mini-opéra

Petits choux citron - kalamansi – praliné meringués

Crêpes flambées



Déjeuners

Mercredi 14 février 2024 / 24€

Raviole aux champignons, velouté d'oignons et jambon cru

Filet mignon de porc en croûte d'herbes, carottes fanes rôties et polenta crémeuse

Assiette de fromages (en supplément 4€)

Tarte vanille noix de pécan

Jeudi 15 février 2024 / 24€

Œuf en meurette, garniture bourguignonne et tuile de comté

Saumon à l'unilatérale, sauce mikado, riz pilaf et légumes verts

Assiette de fromages (en supplément 4€)

Entremet forêt noire et cerises flambées

Vendredi 16 février 2024 / 26€

Feuilleté de fruits de mer, sauce mouclade

Ballotine de limande, sauce au cidre, riz pilaf
aux pommes

Café gourmand breton et pommes flambées

Vendredi 16 février 2024 / 20€

Au Genève

Bruschetta tomate, mozzarella et jambon sec

Vitello tonato

Tiramisu et panacotta



Diners

Vendredi 16 février 2024 / 28€

« Menu Exotique »

Ravioles façon gyozas, salade de soja et soupe miso-citronnelle

Filet de volaille laqué au miel et sésame, nouilles sautées et wok de légumes

Pavlova aux fruits exotiques



Déjeuners

Mercredi 6 mars 2024 / 24€

Terrine aux deux saumons et asperges vertes,
crème fouettée façon gribiche

Filet de limande au cidre, navet glacé
et pomme granny

Panna cotta au lait d'amande, gelée de griotte

Mercredi 6 mars 2024 / 24€

Au Genève

Tourte de rouget au caviar d'aubergine

Minestrone de légumes

Mignon de porc en croûte de chorizo.

Fenouil braisé et barigoule d'artichaut poivrade

Baba à la verveine, Chantilly fondante à la
vanille

Jeudi 7 mars 2024 / 22€

Crème d'artichaut, croustillant de porc

Filet de daurade à l'unilatéral, riz vénéré comme un risotto et carottes glacées

Assiette de fromages (en supplément 4€)

Crêpes flambées et déclinaison d'agrumes



Diners

Vendredi 8 mars 2024

Soirée Bar Américain 24 €

Planche de charcuteries et fromages

Planche de desserts

2 cocktails



Vendredi 8 mars 2024 / 50€

Tartelette de légumes anciens et magret de canard fumé

- Truite en deux façons, en gravlax au fromage frais et aux herbes et en tartare au citron frais

OU

Crème de moules safranée, chorizo et chips d'échalotes

Dos de cabillaud glacé, royale d'asperges vertes et huitres tiédies, émulsion de jus d'huitre et
citron vert

OU

Pigeonneau en trois façons, tomates confites pommes bouchons et flan de foie gras.

Brie truffé flambé au marc de Champagne

Blanc manger au lait de coco et à la fraise, sorbet yaourt à l'huile de menthe et cromesquis de
chocolat pur Caraïbe

Pour des raisons pédagogiques et organisationnelles, il est très probable que vous ne puissiez pas choisir les plats qui vous seront servis, quelle que soit votre heure d'arrivée. Assurez-vous que l'intégralité du menu vous convienne avant de réserver



Déjeuners

Mercredi 13 mars 2024 / 26€

Asperges vertes, siphon vin jaune

Truite du Jura, sabayon chaud à l'huile d'olive,
Gel pamplemousse, butternut

OU

Suprême de Volaille façon Vallée d' Auge,
butternut

Fromage de nos régions

Fraises, sorbet rhubarbe et biscuit sablé

Mercredi 13 mars 2024 / 22€

Au Genève

Tarte fine de tomates confites. Mousse de
chèvre et pesto de basilic,
tapenade d'olive verte

Epaule d'agneau confite en Parmentier, jus
réduit, chips de vitelotte

Ile flottante aux pralines roses

Jeudi 14 mars 2024 / 24€

Aubergines à la Parmigiana en ravioles

• Dos de bar au curcuma, boulgour au poivron et chorizo

Assiette de fromages (en supplément 4€)

Savarin noix de coco, pina colada



Diners

Vendredi 15 mars 2024

Soirée Bar Américain 24 €

Planche de charcuteries et fromages

Planche de desserts

2 cocktails



Vendredi 15 mars 2024 / 28€

« Menu Exotique »

Crevettes en tempura, mangue et carotte en pickles

Poulet coco - gingembre et purée de pomme de terre vanillée

L'ananas façon mojito



Déjeuners

Mercredi 20 mars 2024 / 26€

Raviole de foie gras, sauce volaille suprême,
salade d'herbes

Cuisse de pintadeau

OU

Suprême de volaille aux épices méditerranéennes,
pommes fondantes et jus réduit

Fromage de nos régions

Fraises relevées balsamique blanc, biscuit
amandes, sorbet marbré

Mercredi 20 mars 2024 / 14€

Au Genève

Au choix :

Pizza Reine (jambon, fromage, champignons)

OU

Pizza aux fruits de mer (calamars, moules,
crevettes)

Café gourmand
(tiramisu, petit cornet de glace à la fraise)

A emporter :

10€ Pizza ou 15€ Menu complet

Jeudi 21 mars 2024 / 24€

Truite, pamplemousse et sabayon

Mignon de porc, jus chorizo, choux fleur en brioche

Tarte fraises basilic



Diners

Vendredi 22 mars 2024

Soirée Bar Américain 24 €

Planche de charcuteries et fromages

Planche de desserts

2 cocktails



Vendredi 22 mars 2024 / 50€

Oeuf de poule, crème moussueuse fumée au foin et œuf de truite

Raviollo de langoustine, olive, citron et écume de carcasses anisée

OU

Caille en chaud froid condimentée au macvin, artichaut-vinaigrette et noisettes torréfiées
Pavé de truite confit au kumbawa, bonbon de manioc, carotte fondante et écume au lait de coco

OU

Magret de canard basse température, moelleux et mousseline de maïs, petits légumes et jus au cacao

OU

Poulet fermier contisé au beurre d'herbes, moelleux et mousseline de maïs, jus de roti

Assiette de fromages

Savarin façon tiramisu, mousse au mascarpone et crémeux cacao

OU

Création flambée autour des fruits jaunes

Mignardises



Déjeuners

Mercredi 27 mars 2024 / 24€

Terrine aux deux saumons et asperges vertes,
crème fouettée façon gribiche

Filet de limande au cidre, navet glacé et pomme
granny

Panna cotta au lait d'amande, gelée de griotte

Mercredi 27 mars 2024

Au Genève

Bagels de crevette, avocat

Tender's poulet sauce barbecue maison

Hamburger frites

Brownies aux noix de pécan, crème anglaise

Entrée + plat : 14 €

Plat + dessert : 14 €

Entrée + dessert : 12 €

Entrée + plat + dessert : 20 €

Jeudi 28 mars 2024 / 28€

Déclinaison d'asperges et sa sauce ravigote

OU

Tartare de saumon moderne

Filet de cabillaud en croûte de chorizo, sauce crustacés et risotto

Assiette de fromages

Baba au rhum, citron vert et gingembre, chantilly mascarpone et ananas caramélisé



Diners

Vendredi 29 mars 2024 / 32€

L'œuf parfait, les asperges vertes et le comté

Magret de canard à l'orange, carottes nouvelles et variation de pomme de terre

Assiette de fromages

Tarte tatin revisitée



Déjeuners

Mercredi 3 avril 2024 / 7,50€

Au Genève - Petit déjeuner

Café, café au lait, thé, thé au lait, chocolat chaud, jus de fruits
(jus d'orange et pamplemousse frais)

Produits d'accompagnements : Beurre, confiture, miel

Assortiment de viennoiseries (croissant, pain au chocolat, brioche)

Planche de charcuterie et de fromages et salade (yaourt et compote)

Jeudi 4 avril 2024 / 22€

Courgette en plusieurs textures et fromage de chèvre frais

Dos de cabillaud, sauce vierge, écrasé de pdt à la noisette et carottes glacées

Assiette de fromages (en supplément 4€)

Baba au Limoncello, crémeux citron et sorbet à la menthe

Vendredi 5 avril 2024 / 26€

Risotto de fruits de mers

Pavé de julienne glacé au cidre, légumes
printaniers

Fromage de nos régions

Retour de Fougerolles

Vendredi 5 avril 2024 / 14€

Au Genève

Menu CCF



Diners

Vendredi 5 avril 2024 / 50€

Arrancini aux cèpes et crème de parmesan

Spaghettis de courgette juste sautés, noisettes torréfiées, feta et tomate confite

OU

- Ravioles à la cébette, pesto de roquette et vieux comté

Pavé de sandre en croûte de noisette, purée de panais et persil, printanière de légumes aux langoustines.

OU

L'agneau de Bourgogne en deux cuissons, l'épaule longuement confite aux agrumes et le carré juste rôti, paillasson de pommes de terre au thym et fine ratatouille. (pour 2 personnes)

Assiette de fromages

Pavlova, crème légère citron et sorbet fraise, déclinaison de fruits rouges flambés

OU

Nougat glacé au miel, coulis de framboises et chantilly Jivara, croustillant aux amandes

Pour des raisons pédagogiques et organisationnelles, il est très probable que vous ne puissiez pas choisir les plats qui vous seront servis, quelle que soit votre heure d'arrivée. Assurez-vous que l'intégralité du menu vous convienne avant de réserver



Déjeuners

Mercredi 10 avril 2024

Au Genève

Risotto au vieux Comté, saucisse de Morteau

Jambonnette de volaille forestière, cassolette de légumes printaniers

Crème brûlée au Macvin

Jeudi 11 avril 2024 / 22€

Salade César

Burger maison, pommes de terre et sauce tartare

Assiette de fromages (en supplément 4€)

Cheesecake, coulis fruits rouges

Vendredi 12 avril 2024 / 26€

Risotto de fruits de mers

Pavé de julienne glacé au cidre, légumes printaniers

Fromage de nos régions

Retour de Fougerolles

Vendredi 12 avril 2024 / 14€

Au Genève

Menu CCF



Dîners

Vendredi 12 avril 2024 / 32€

Comme une cassolette d'escargots au Pontarlier et sa crème d'ail

Mignon en croûte moderne, tomates rôties et légumes verts

Assiette de fromages

Le chocolat et la framboise façon brownie



Déjeuners

Jeudi 2 mai 2024 / 24€

Gougère Jura Doubs

Millefeuille déstructuré Thon légumes provençaux

Pavé de lieu beurre blanc, Risotto asperges vertes citron

Crêpes flambées, glace caramel beurre salé, croustillant fraise basilic menthe

Vendredi 3 mai 2024 / 26€

Feuilleté de fruits de mer, sauce mouclade

Ballotine de limande, sauce au cidre, riz pilaf
aux pommes

Assiette de fromages

Café gourmand breton et pommes flambées

Vendredi 3 mai 2024 / 14€

Au Genève

Menu CCF



Diners

Vendredi 3 mai 2024 / 50€

L'asperge comme une crème brûlée

Vitello tonato revisitée

OU

Gravelax de saumon à la betterave, crème aigrette, huile d'ail des ours et pickles
sole meunière, fricassée de légumes verts à l'ail confit,
sauce grenobloise (pour 2 convives)

OU

joue de cochon braisée au vin d'Arbois, risotto de petit épeautre parfume au céleri, écume de
parmesan

Assiette de fromages

Pavlova aux fruits rouges, sorbet framboise-poivron

Mignardises

Pour des raisons pédagogiques et organisationnelles, il est très probable que vous ne puissiez pas choisir les plats qui vous seront servis, quelle que soit votre heure d'arrivée. Assurez-vous que l'intégralité du menu vous convienne avant de réserver



Lundi 6 mai 2024

Soirée Bar Américain 24 €

Planche de charcuteries et fromages

Planche de desserts

2 cocktails





Vendredi 17 mai 2024/ 14€

Entrée

Émincé de dinde au curry, riz madras

Choux Chantilly

**Les réservations pour les Menus d'examens des BTS sont
ouvertes, ils auront lieu du mardi 28 mai au vendredi 31 mai,
au Relais Polinois le midi.**

**Les menus ne sont pas connus, la répartition des tables n'est pas
connue non plus. Le menu est à 14 euros (boisson comprise)**