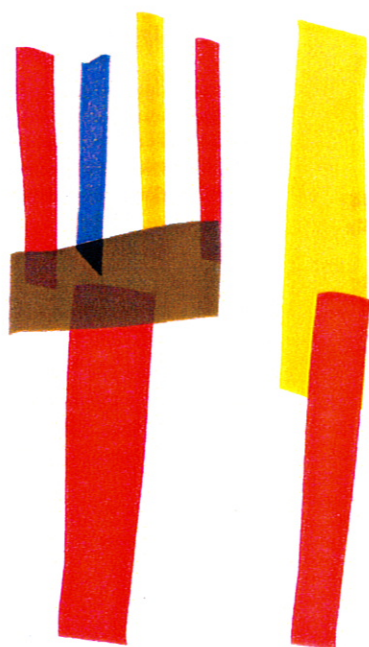


La climène
Restaurant d'application



LYCÉE PROFESSIONNEL
D'AUDINCOURT

La climène

Restaurant d'application

CONDITIONS GÉNÉRALES

Nos menus sont applicables du :

Lundi 11 janvier 2010

au

Mercredi 31 mars 2010

**Vous serez accueillis
à 12 h 15 ou à 19 h 15**

Pour des raisons réglementaires, nous nous efforçons de terminer le service à 21 h 45.

Nous vous sommes reconnaissants de respecter ces impératifs horaires

Pour les tables supérieures à 5 couverts, le service peut être effectué par 2 élèves.

Nous vous remercions
de votre compréhension.

Nos tarifs :

Menus à partir de 12 € boissons non comprises, sauf contre-indication.

Réservation :

Obligatoirement par téléphone au :

03.81.36.22.16

au plus tard le jour-même
avant **10 h 30**

Toute réservation pour les repas du soir, à thème ou pour un nombre de convives supérieur à 4 personnes est conditionnée par l'envoi d'un acompte de 8 euros par convive une semaine avant la date de repas. A défaut la réservation sera annulée. Attention, l'acompte ne donne pas lieu à remboursement.

Les cartes bancaires ne sont pas acceptées.
Le règlement se fera de préférence par chèque.

Il est interdit de fumer dans le restaurant.
Les animaux ne sont pas acceptés.
Conditions de fonctionnement des restaurants d'application des établissements de formation hôtelière relevant de l'Éducation Nationale.

Note de service ministérielle du 07/11/9

Les éventuels différentiels tarifaires av la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre à tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Lundi 11 janvier 2010

Midi Menu à 16 €

Minute d'escargots au pastis
Pièce de bœuf à l'émulsion
d' estragon
Pommes pont-neuf
Tarte soufflée
aux fruits exotiques

Soir Menu à 18 €

Assiette d'huîtres
Suprême de pintade
aux champignons
Gratin dauphinois
Sélection de fromages
Cerises flambées sur glace vanille
Cigarettes russes

Mardi 12 janvier 2010

Midi Menu à 13 €

Quiche brestoise
Darne de saumon grand-mère
Pommes cocotte
Crème brûlée aux griottines

Soir Menu à 18 €

Tarte fine aux escargots et
aux champignons
Côte de bœuf grillée
Sauce béarnaise
Garniture
Miroir au cassis

Jeudi 14 janvier 2010

**Midi Menu Brasserie
à 12 €**

Oeuf surprise en meurette
Filet de volaille au jus de persil
Flan de légumes
Tarte tatin et sa glace vanille

Vendredi 15 janvier 2010

Midi Menu à 14 €

Œufs pochés Bragance
Filet de canard sauté
au poivre vert
Pommes gaufrettes
Gratin de chou fleur
Marquise au chocolat

Lundi 18 janvier 2010

Midi Menu à 12 €

Cocktail « Miami »
Filet mignon de veau en tagine
Pommes Maxim's
Tarte normande flambée

Soir Menu à 16 €

Quiche du pêcheur
Jambonnette de volaille
sautée chasseur
Fond d'artichaut
Pommes noisettes
Sélection de fromages
Pêches flambées
Madeleine

Mardi 19 janvier 2010

Midi Menu à 12 €

Brasserie
Mise en bouche
Couscous marocain
Soupe de fruits

Soir Menu à 21 €

Carpaccio de dorade
aux légumes marinés
Pavé de sandre aux langoustines
Garniture
Ananas flambé et sa glace des îles

La climène

Restaurant d'application

Mercredi 20 janvier 2010

Midi Menu à 17 €

«Un plat, un vin »
apéritif, vins compris

Quiche du pêcheur et son verre de
chardonnay

Fricassée de volaille à l'estragon,
légumes d'hiver,
et son verre de Brouilly
Coupe glacée fougerollaise,
petits fours,

Dégustation de liqueur de griottines
Café grand cru ou thé ou infusion

Vendredi 22 janvier 2010

Midi Menu à 14 €

Salade de tourteau aux agrumes
Poulet grillé à l'américaine
Sauce barbecue
Pommes paille
Bananes flambées
Rocher à la noix de coco

Lundi 25 janvier 2010

Midi Menu à 14 €

Crème renversée aux champignons
Filet de canard laque
Purée aux fèves
Pommes noisettes
Moelleux au chocolat
et sa mousse williamine

Lundi 25 janvier 2010

Soir Menu à 18 €

Feuilleté de moules
à la julienne de légumes
Rognon de veau sauté Baugé
Pomme purée
Sélection de fromages
Gratin de fruits au Grand Marnier
Tuiles aux amandes

Mardi 26 janvier 2010

Soir Menu à 18 €

Salade Cascar à l'œuf poché
Steak sauté au poivre
Garniture
Mille-feuille au gingembre et
caramel au beurre

Mercredi 27 janvier 2010

Midi Menu à 17 €

«Un plat, un vin »
apéritif, vins compris
Salade de fromage de chèvre
chaud et son verre de Valençay
Poulet fermier
à la moutarde de Meaux,
et son verre de Morgon
Tarte Bourdaloue,
Dégustation de Macvin du Jura
Café grand cru ou thé ou infusion

Jeudi 28 janvier 2010

Midi Menu à 20 €

Menu Ch'ti
« Autour de la bière »
Quiche à l'échalote
et au maroilles
Carbonade flamande
à la vergeoise
Terril d'endives et rattes
Crème brûlée aux spéculos

Jeudi 28 janvier 2010

Soir Menu à 18 €

Tourteau aux agrumes,
sauce Marie-Rose
Côte de bœuf, sauce béarnaise
Pommes Anna
Sélection de fromages
Tartelette au citron meringuée

Vendredi 29 janvier 2010

Midi Menu à 16 €

Œufs mollets Masséna
Côte de bœuf grillée
Sauce bordelaise
Pomme Macaire
Fagot de haricots verts
Tarte au chocolat
Sauce à l'orange

Lundi 1^{er} février 2010

Midi Menu à 14 €

Méli-mélo basque
Strates de lapin au vinaigre
balsamique
Gratin de polenta
Tiramisu en deux services

Soir Menu à 18 €

Menu du Val de Loire
Sainte Maure de Touraine et
Salade de mâche à l'huile de
noisette
Quasi de veau à l'angevine
Duxelle de champignons
Pommes fondantes
Sélection de fromages
Parfait glacé au Cointreau
Sablés

Mardi 2 février 2010

Midi Menu à 14 €

Assiette comtoise
Onglet à l'échalote
Fagot de haricots verts et tomates
provençales
Tartelette chocolat framboises

Soir Menu à 18 €

Timbale de moules au safran
Carré d'Agneau en croûte persillée
Légumes du moment
Velours craquant aux pistaches et
aux fruits rouges

Mercredi 3 février 2010

Midi Menu à 17 €

« Vins du Jura »
apéritif, vin compris
Feuilleté aux morilles et
champignons de Paris
Pintade fermière sur canapé,
légumes de saison
Crème brûlée à la vanille
Café grand cru ou thé ou infusion

Jeudi 4 février 2010

Midi Menu Groupe

La Climène peut accueillir jusqu'à 30
personnes et propose des menus
variés de 15 à 30 euros
(boissons comprises) pour un
déjeuner d'affaires ou entre amis.
[Contactez-nous !](#)

Soir Menu à 26 €

Dégustation des vins d'Alsace -
Boissons comprises
Tourte façon Bakeoffe
Coq au riesling
Sélection de fromages
Variation autour de l'ananas
et vin de Vendanges Tardives
Café grand cru ou infusion ou thé

