



**LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE**  
**Restaurants Pédagogique et d'Application**  
**Année Scolaire 2024 - 2025**

Informations et réservations auprès de l'accueil du Lycée,  
les lundis, mardis, jeudis, vendredis de 8h à 17h et le mercredi matin de 8h à 12 h  
Téléphone : 04 75 39 13 64



Rhône-Alpes



*Les repas sont produits et servis par les élèves du lycée dans le cadre de leur formation.*  
*Nous vous remercions de respecter ces horaires : Déjeuner à 12 h 15 / 14 h 15 - Dîner à 19 h 15 / 21 h 30*

**ATTENTION : LE LYCEE HOTELIER DE LARGENTIERE EST PLACE EN "URGENCE ATTENTAT", (niveau 3 du Plan VIGIPIRATE)  
L'ACCUEIL DU PUBLIC AU PORTAIL SE FERA UNIQUEMENT SUR LES CRENEAUX HORAIRES SUIVANTS,  
LE MIDI : DE 12H15 à 12H30 ET LE SOIR : DE 19H15 à 19H30**

**RESTAURANT D'APPLICATION « LA COURONNE D'ARGENT »**

**MENUS DU MOIS DE DECEMBRE, LE SOIR**

**Mardi 3 décembre 2024**

*Classes de*

*Terminale Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service  
Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service*

**Soirée fusion/food, l'Asie**

**Menu à 30 Euros (hors boissons)**

**Mise en bouche**

*Maïki à la truite, sésame et citron vert*

**Entrée**

*Assortiments de bouchées :*

*Nems au poulet, Samossa au bœuf, beignet crevette*

**Poisson**

*Tatakï de thon*

**Viande**

*Porc au caramel*

**Dessert**

*Ananas flambé et crème glacée*

**Mardi 10 décembre 2024**

*Classes de*

*Terminale Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service  
Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service*

**Menu à 25 Euros (hors boissons)**

**Mise en bouche**

*Noix de St Jacques sautée,  
pickles de chou-fleur, émulsion à la noisette*

**Entrée**

*Potage Julienne Darblay*

**Plat**

*Truite grenobloise et sa poêlée de légumes*

**Dessert**

*Forêt noire*

**Mardi 17 décembre 2024**

*Classes de*

*Terminale Bac Pro Cuisine & Commercialisation et Service  
Terminale CAP Cuisine & Commercialisation et Service*

*Soirée à thème*

**Menu à 65 Euros  
(boissons comprises)**

**Menu à venir**

*Avec la participation de  
M. Richard Rocle*

*Chef Propriétaire de l'Auberge de Montfleury*



**Les menus proposés peuvent être modifiés  
en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnement, veuillez nous en excuser.**



**Pour information (note de service n°95-249 du 07/11/95 - BOEN n°43 du 23/11/95) :**

**Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants. 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.**