

Carte des Menus du Lycée des Métiers

Jules Le Cesne 2021-2022



Restaurants d'Application

33 rue Fleurus - 76600 Le Havre

Site internet : lyceejuleslecesne.fr

Réservations du lundi au vendredi

Téléphone : +(33) 2 35 21 95 15 - de 08 h 00 à 12 h 00

Mail : restaurant.jules-le-cesne@ac-rouen.fr

FONCTIONNEMENT DE NOS RESTAURANTS D'APPLICATION

Si vous souhaitez participer à l'un de nos repas, vous trouverez ci-après quelques informations expliquant le fonctionnement.

Nous vous demandons une certaine indulgence et compréhension car les repas et le service sont réalisés par des élèves. L'organisation du restaurant est dictée par des contraintes pédagogiques : conception des menus, horaires d'ouverture et de fermeture...

Les menus sont planifiés entre chaque vacance scolaire mais certains impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute.

Nous vous proposons également des prestations de groupes pour des repas, cocktails et séminaires, allant de 10 à 50 personnes avec café d'accueil, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

Les restaurants fonctionnent uniquement sur réservation et selon les horaires suivants :

Déjeuner

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi

Accueil de 12h00 à 12h15 dernier délai

Fin du repas à 14h45

Dîner (hors période de stage)

Vendredi

Accueil de 19h00 à 19h15 dernier délai

Fin du repas à 21h45

Les paiements doivent être effectués sur place en espèces, chèque ou carte de crédit. Nous n'acceptons pas les tickets restaurants.

Tarifs

Appliqués hors menus à thème et de fêtes

Déjeuner

Menu complet hors boisson

15€/18 € les prix peuvent être ajustés suivant l'évolution

des coûts des matières premières

Formule « Express Déjeuner »

Entrée + Plat ou Plat +Dessert

12 € les prix peuvent être ajustés suivant l'évolution

des coûts des matières premières

Dîner

Formule Gastronomique

24€ à 30 € les prix peuvent être ajustés suivant l'évolution

des coûts des matières premières

<i>Dates</i>	<i>Restaurants</i>			
	<i>« France »</i>	<i>« Normandie »</i>	<i>« Liberté »</i>	<i>« Envol »</i>
<i>Mercredi 1 juin</i>	Menu gastronomique DOM TOM Tartare de dorade et mangue à la vanille Colombo au lait de coco, bananes Plantain Dacquoise ananas			<i>Salade Niçoise Marmite du pêcheur Poire Belle-Hélène</i>
<i>Vendredi 3 juin</i>	Menu Gastronomique Tartare de truite de mer et concombre, espuma d'aneth Bavarois de crabe et gambas Pavé de bœuf, jus aux morilles et poêlée de légumes oubliés Saint Honoré			
<i>Mardi 14 juin</i>				Menu BTS <i>Petit Pot de Rillettes Végétales et son Œuf Mimosas Filet de Daurade à l'unilatérale, Beurre blanc et Raviole de champignons Mille-Feuille, Dentelle croustillante, Chocolat Noisette crème anglaise</i>
<i>Mercredi 15 juin</i>				<i>Choucroute de la Mer Assiette Gourmande de Desserts</i>
<i>Lundi 20 juin</i>				<i>Bavarois de céleri-rave à la crème moussieuse Veau en tagine aux épices Gratin Bayeldi, pomme Maxim's Mousse au chocolat et son croustillant praliné</i>
<i>Mardi 28 juin</i>				Menu BTS <i>Velouté de coquillages, Espuma pimentée, Crouton frais à l'ail Asperges blanches, Suprême de volaille basse température et son jus, Pois gourmand Spéculos Fraise Rhubarbe</i>

NOUS RETROUVER :

***Restaurants d'Application
Lycée des Métiers et des Services Jules Le Cesne
37 rue de Fleurus – 76 600 Le Havre
Réservations : +(33) 2 35 21 95 15***