

LIVRET DES MENUS
DU RESTAURANT D'APPLICATION

« Les Toqués du Salève »

*La
Gourmandise
est un très
Joli défaut !*

Septembre à Décembre 2018

Pour vos réservations :

Tél. : 04 50 37 52 61

Mail : lestoquesdusaleve@gmail.com

Notre site : <https://www.lestoquesdusaleve.fr/>

Nos menus des jeudis ...

<p>Déjeuner du 04 Octobre</p> <p>PRIX : 15.00 €</p>	<p><i>Quiche Océane</i></p> <p><i>Escalope de Dinde à la Crème, Purée de Carottes, Pommes Sautées</i></p> <p><i>Assiette de Fromages</i></p> <p><i>Oeufs à la Neige</i></p>
<p>Dîner du 04 Octobre</p>	<p><i>Élèves en Stage</i></p>
<p>Déjeuner du 11 Octobre</p> <p>PRIX : 15.00 €</p>	<p><i>Allumette au Fromage</i></p> <p><i>Escalope de Saumon à l'Oseille, Riz aux Petits Légumes</i></p> <p><i>Assiette de Fromages</i></p> <p><i>Crème Brûlée et ses Petits Fours</i></p>
<p>Dîner du 11 Octobre</p>	<p><i>Élèves en Stage</i></p>

Nos menus des jeudis ...

Déjeuner du 18 Octobre PRIX : 15.00 €	<i>Salade de Foies de Volaille</i> <i>Côtelettes d'Agneau, Gratin Dauphinois,</i> <i>Poêlée de Légumes</i> <i>Assiette de Fromages</i> <i>Tarte Bourdaloue</i>
Dîner du 18 Octobre	<i>Élèves en Stage</i>
Déjeuner du 25 Octobre	<i>Vacances</i>
Dîner du 25 Octobre	<i>Vacances</i>

Nos menus des jeudis ...

<p>Déjeuner du 8 Novembre</p> <p>PRIX : 15.00 €</p>	<p><i>Talmouse en Tricorne</i></p> <p><i>Blanquette de Veau Riz Pilaf</i></p> <p><i>Assiette de Fromages</i></p> <p><i>Forêt Noire</i></p>
<p>Dîner du 8 Novembre</p> <p>PRIX : 18.00 €</p>	<p><i>Tartelette de Courge et Jambon de Savoie</i></p> <p><i>Paupiette de Sole Arlequin, Emulsion de Citronnelle, Pommes Duchesse</i></p> <p><i>Plateau de Fromages</i></p> <p><i>Café Gourmand</i></p>
<p>Déjeuner du 15 Novembre</p>	<p><i>Élèves en Stage</i></p>
<p>Dîner du 15 Novembre</p>  <p>PRIX : 20.00 € 2 plats 25.00 € 3 plats</p>	<p><u>SOIREE BEAUJOLAIS</u></p> <p><i>Sablé de Lisette</i></p> <p><i>Cassolette d'Escargots Bourguignonne</i></p> <p><i>Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Poires, Pommes Macaire</i></p> <p><i>Plateau de Fromages</i></p> <p><i>Vacherin au Cassis</i></p>

Nos menus des jeudis ...

<p>Déjeuner du 22 Novembre</p> <p>PRIX : 15.00 €</p>	<p><i>Élèves en Stage</i></p>
<p>Dîner du 22 Novembre</p>  <p>PRIX : 20.00 €</p>	<p><u>SOIREE ASIATIQUE</u></p> <p><i>Rouleau de Printemps</i></p> <p><i>Gambas Sautées au Saté</i></p> <p><i>Phô</i></p> <p><i>Perles de Coco au Sésame</i></p>
<p>Déjeuner du 29 Novembre</p>	<p><i>RESTAURANT FERME</i></p> <p><i>Examen pratique</i></p>
<p>Dîner du 29 Novembre</p>	<p><i>RESTAURANT FERME</i></p> <p><i>Examen pratique</i></p>

Nos menus des jeudis ...

<p>Déjeuner du 6 Décembre</p> <p>PRIX : 15.00 €</p>	<p><i>Feuilleté de Fruits de Mer</i></p> <p><i>Entrecôte, Sauce Béarnaise, Pommes Macaire</i></p> <p><i>Plateau de Fromages</i></p> <p><i>Assortiments d' Éclairs</i></p>
<p>Dîner du 6 Décembre</p> <p>PRIX : 18.00 €</p>	<p><i>Salade de Légumes Croquants et Gambas</i></p> <p><i>Râble de Lapin Farci, Garniture d'Hiver</i></p> <p><i>Plateau de Fromages</i></p> <p><i>Délice Exotique</i></p>

Nos menus de fêtes de fin d'année ...

<p>Déjeuner du Mercredi 12 Décembre</p> <p>PRIX : 25.00 €</p>	<p><i>Marbré de Foie Gras</i></p> <p><i>Pavé de Sandre en Croûte d'Herbes, Flan de Panais</i></p> <p><i>Médailлон de Veau, Sauce Madère, Pommes Maxim's, Légumes de Fête</i></p> <p><i>Assiettes de Fromages</i></p> <p><i>Bûche de Noël</i> <i>servie avec un verre de vin effervescent</i></p>
<p>Déjeuner du Jeudi 13 Décembre</p> <p>PRIX : 25.00 €</p>	<p><i>Terrine de Foie Gras et Figs Rôties</i></p> <p><i>Duo de Saumon Fumé et Saint Jacques</i></p> <p><i>Filet de Bœuf, Sauce Forestière, Pomme Macaire</i></p> <p><i>Assiettes de Fromages</i></p> <p><i>Bûche de Noël</i> <i>servie avec un verre de vin effervescent</i></p>
<p>Dîner du Jeudi 13 Décembre</p> <p>PRIX €  : 30.00</p>	<p><i>Terrine de Foie Gras</i></p> <p><i>Trio de Poissons Fumés</i></p> <p><i>Pavé de Loup, Crème de Tarama et Agrumes</i></p> <p><i>Ballottine de Pintade aux Truffes, Garniture de Fête</i></p> <p><i>Assiette de Fromages</i></p> <p><i>Bûche de Noël</i> <i>servie avec un verre de vin effervescent</i></p>
<p>Déjeuner du Vendredi 14 Décembre</p> <p>PRIX : 25.00 €</p>	<p><i>Roulade de Saumon aux Herbes</i></p> <p><i>Brochettes de Saint Jacques aux Agrumes</i></p> <p><i>Noisettes de Chevreuil, Sauce Poivrade</i></p> <p><i>Assiette de Fromages</i></p> <p><i>Bûche de Noël</i> <i>servie avec un verre de vin effervescent</i></p>

Nos menus de fêtes de fin d'année ...

<p>Déjeuner du</p> <p>Mercredi 19 Décembre</p> <p>PRIX : 25.00 €</p>	<p><i>Marbré de Foie Gras aux Anguilles Fumées</i></p> <p><i>Mille-Feuille de Saint Jacques</i></p> <p><i>Filet de Bœuf en Crouste, Légumes de Fêtes</i></p> <p><i>Assiette de Fromages</i></p> <p><i>Bûche de Noël</i> <i>servie avec un verre de vin effervescent</i></p>
<p>Déjeuner du</p> <p>Jeudi 20 Décembre</p> <p>PRIX :  25.00 €</p>	<p><i>Duo de Foie Gras et Artichaut</i></p> <p><i>Brochettes de Gambas, Beurre d'Oranges</i></p> <p><i>Médailлон de Veau en Croûte d'Herbes, Garniture de Fêtes</i></p> <p><i>Assiette de Fromages</i></p> <p><i>Bûche de Noël</i> <i>servie avec un verre de vin effervescent</i></p>
<p>Dîner du</p> <p>Jeudi 20 Décembre</p> <p>PRIX : 30.00 €</p>	<p><i>Terrine de Foie Gras</i></p> <p><i>Trio de Poissons Fumés</i></p> <p><i>Filet de Saint Pierre, Émulsion de Laitue de Mer, Mousseline de Céleri</i></p> <p><i>Ballottine de Pintade aux Truffes, Garniture de Fêtes</i></p> <p><i>Assiette de Fromages</i></p> <p><i>Bûche de Noël</i> <i>servie avec un verre de vin effervescent</i></p>
<p>Vendredi 21 Décembre</p>	<p><i>Restaurant Fermé</i></p>

Notre carte Brasserie ...



LES MERCREDIS ET VENDREDIS DE SEPTEMBRE

Les entrées à 5 €

Salade Niçoise

ou

Croustillant de Légumes et Tzatziki

ou

Rougets Grillés à la Provençale

≈

Les plats à 9 €

Tartare de Bœuf au Couteau
et ses Condiments

ou

Sole Grillée Beurre d'Anchois

ou

Burger Végétarien

≈

Choix de Desserts à 4,5 €

Formule complète entrée + plat + dessert : 12 €

Notre carte Brasserie ...



LES MERCREDIS ET VENDREDIS D'OCTOBRE

Les entrées à 5 € Chou farci au Chèvre sur Saladine
ou
Œuf Cocotte à l'Estragon, Croustillant de Parmesan
ou
Cassolette de Fruits de Mer

≈

Les plats à 9 € Pavé de Cabillaud au Fenouil, Riz Pilaf
ou
Côte de Veau Normande, Pommes Sautées, Haricots Verts
ou
Flan de Courge et son Quinoa d'Automne

≈

Choix de Desserts à 4,5 €

Formule complète entrée + plat + dessert : 12 €

Notre carte Brasserie ...



LES MERCREDIS ET VENDREDIS

DU MOIS DE NOVEMBRE

Les entrées à 5 € Taboulé de Quinoa au Pesto
ou
Bavarois de Potiron et son Speck
ou
Aumônière de la Mer, Émulsion d'Écrevisses

≈

Les plats à 9 € Entrecôte Grillée, Sauce au Choix,
Pommes Pont Neuf
ou
Curry de Lotte aux petits Légumes, Riz des Îles
ou
Gratin de Chicons aux Gambas

≈

Choix de Desserts à 4,5 €

Formule complète entrée + plat + dessert : 12 €

Notre carte Brasserie ...



LES MERCREDIS ET VENDREDIS DE DECEMBRE

Les entrées à 5 € Assiette Nordique et ses Toasts
ou
Œuf Meurette, Feuilleté de Parmesan
ou
Carpaccio de Saint-Jacques aux Agrumes

≈

Les plats à 9 € Suprême de Pintade,
Embeurrée de Choux, Sauce Forestière
ou
Pavé de Loup en Écailles, Fondue de Tomates,
Risotto de Quinoa
ou
Brochette de Gambas au Lard,
Émulsion de Beaufort et ses Fèves

≈

Choix de Desserts à 4,5 €

Formule complète entrée + plat + dessert : 12 €

Notre carte Brasserie ...



LES MERCREDIS ET VENDREDIS DE LA PREMIERE QUINZAINE DE JANVIER

Les entrées à 5 € Potage Saint-Germain
 et ses Croûtons

ou

Jalousie de Saumon au Beurre Blanc

ou

Gâteau de Foies Blonds

≈

Les plats à 9 € Coquelet Rôti,
 Flan de Champignons au Lard

ou

Dos de Cabillaud Dugléré en Croûte de Chorizo

ou

Nouilles Sautées aux Légumes Croquants et Gambas

≈

Choix de Desserts à 4,5 €

Formule complète entrée + plat + dessert : 12 €

Notre carte Brasserie ...



LES MERCREDIS ET VENDREDIS DE LA DEUXIEME QUINZAIN DE JANVIER

Les entrées à 5 €

Crème Dubarry

ou

Terrine de Lapin Maison et ses Condiments

ou

Goujonnettes de Poisson, Sauce Tartare

≈

Les plats à 9 € Hamburger de nos Régions, au choix :

* Le Savoyard : Reblochon, Jambon Cru

* L'Auvergnat : Fourme d'Ambert, Comptée de Choux

ou

Pochose de Poissons, Pommes à l'Anglaise

ou

Lasagnes de Courges aux Petits Légumes

≈

Choix de Desserts à 4,5 €

Formule complète entrée + plat + dessert : 12 €

Le restaurant pédagogique « **Les Toqués du Salève** » est un restaurant d'initiation destiné aux apprentissages des élèves en formation CAP : **Cuisine** d'un côté, **Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant de l'autre**.

Le restaurant est ouvert, en période scolaire, les **mercredis, jeudis midi et jeudi soir**. Afin de respecter les horaires de service, définis selon l'emploi du temps et heures dédiées aux enseignements techniques, nous demandons à notre clientèle de se présenter, pour le déjeuner, entre **12h et 12h15** ; pour le dîner, entre **19h et 19h30** au plus tard.

Répondant à de nouvelles prérogatives de formation, le service des **vendredis** est maintenant dédié à une formule **Brasserie**, avec plats du jour selon le Marché et une carte mensuelle.

Nous n'acceptons que les règlements en **chèque** ou en **espèces**.

L'accès au restaurant se fait uniquement sur réservation. Pour les demandes particulières (plus de 10 personnes), n'hésitez pas à nous contacter au **04 50 37 52 61** ou par mail. Selon nos possibilités, tenant compte aussi de nos impératifs pédagogiques, nous pouvons organiser des repas, des cocktails, ainsi que des buffets.

Votre présence, votre fidélité, votre relation avec les élèves ainsi que leurs enseignants, votre compréhension sont autant d'éléments participant aux conditions d'apprentissage optimales de nos élèves. Vous êtes nos partenaires privilégiés et nous vous en remercions vivement.

Adresse mail : lestoquesdusaleve@gmail.com

Notre site : <https://www.lestoquesdusaleve.fr/>

Suivez notre page Facebook : [Restaurant d'application les Toqués du Salève](#)

L'équipe pédagogique Hôtellerie

Le fonctionnement du restaurant pédagogique suit les directives de la note de service 95 249 du Bulletin Officiel no 43 du 23 novembre 1995 :

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »