

## *Le Relais des Apprentis*

Restaurant pédagogique



### Menus de septembre et octobre 2019

#### MENUS BRASSERIE

3 formules au choix :

- Entrée, plat, dessert : 12,50 €

- Entrée + plat : 9,50 €

- Plat + dessert : 9,50 €

#### Jeudi 5 septembre 2019

Gaspacho de tomate  
Papillote de cabillaud  
Julienne de légumes, riz créole  
Ile flottante

#### Vendredi 6 septembre 2019

Tomate Fraîcheur  
Cabillaud à l'unilatérale  
Julienne de légumes, riz pilaf  
Œufs à la neige à la pistache

#### Jeudi 12 septembre 2019

Velouté Rachel, sablé au parmesan  
Suprême de volaille au citron  
Blé et légumes  
Salade de fruits frais, biscuit de Savoie

#### Vendredi 13 septembre 2019

Salade d'artichauts, sablé au fromage  
Ballotine de volaille farcie aux légumes  
Blé façon Risotto  
Coupe fraîcheur et son biscuit

#### Jeudi 26 septembre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches  
Macédoine  
Entrecôte pour 2 personnes sauce béarnaise  
Pommes de terre sautées aux herbes  
Assortiment de fromages  
Balade sucrée

#### Vendredi 27 septembre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches  
Croustillant de légumes Mayonnaise  
Entrecôte pour 2 personnes sauce Choron  
Frites de patates douces  
Assortiment de fromages  
Balade sucrée

### Jeudi 3 octobre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches  
Soufflé au fromage, salade aux noix  
Filet de truite meunière, pommes de terre vapeur  
Julienne de carotte, flan d'épinards  
Assortiment de fromages  
Balade sucrée

### Jeudi 10 octobre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches  
Omelette au jambon cru, chou chantilly  
Truite aux amandes, pommes de terre vapeur  
Julienne de poireaux, carottes tournées  
Assortiment de fromages  
Balade sucrée

### Vendredi 4 octobre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches  
Soufflé au fromage et ses endives  
Merlan en viennoise, pommes de terre vapeur  
Julienne de carotte, flan d'épinards  
Assortiment de fromages  
Balade sucrée

### Vendredi 11 octobre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches  
Omelette au fromage et aux herbes, chou au jambon  
Merlan farci rôti, pommes de terre vapeur  
Julienne de poireaux, carottes tournées  
Assortiment de fromages  
Balade sucrée

*Nous rappelons à notre aimable clientèle que les apprentis doivent rejoindre d'autres cours à l'issue de leur service.*

*Nous vous prions de bien vouloir quitter le restaurant à 14 h 15 au plus tard.*

*Merci de votre compréhension.*

Prix du repas : 15 € (boissons en sus)  
\*sauf Menu Brasserie : servis en 1 h : 9,50 €  
ou 12,50 € selon la formule choisie, apéritif et  
café non compris

Règlement en espèces, carte bancaire ou  
Chèque

Locaux situés au Pôle Hôtelier  
4 place Jacques Brel - VESOUL

Accueil des clients pour le service  
de 12 h à 12 h 15

Merci de réserver votre table en  
téléphonant au 03 84 76 39 70

*Nos menus sont susceptibles de contenir des produits  
allergènes. (œufs, arachides, etc.)*