

Le Relais des Apprentis

Restaurant pédagogique



Menus de novembre et décembre 2019

Jeudi 7 novembre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches
Potage Dubarry, beignets de chou-fleur
Sauté de veau à la moutarde à l'ancienne
Purée de petits pois, céleri en mille-feuille
Carottes tournées
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Mardi 12 novembre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches
Saumon en gravelax
Ballotine de volaille à la Duxelle
Pommes Dauphine, céleri et poireau
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Vendredi 8 novembre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches
Crème de chou-fleur et son beignet
Sauté de veau au curry
Purée verte, carottes et céleri
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Jeudi 21 novembre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches
Macédoine de légumes, œuf mimosa
Blanquette de veau, riz pilaf
Petits pois, navets glacés
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Tournez SVP 

Vendredi 22 novembre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches
Légumes croquants, œuf mimosa
Blanquette de veau au curry
Riz pilaf aux petits pois, navets glacés
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Jeudi 19 décembre 2019

L'apéritif et ses amuse-bouches
Quiche lorraine
Poulet rôti, julienne de carottes
Purée de patates douces, chou rouge en
sucré/salé
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 : servi 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.)