

Le Montauriol

Restaurant d'application & Brasserie

Réservations: 05 63 03 96 27

Menus

de février 2024 à mai 2024



Fonctionnement du Restaurant d'application & de la Brasserie

Informations

Les repas servis font l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service. L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves.

Pour un niveau de prestations identiques, les prix que nous vous proposons sont inférieurs à ceux pratiqués par votre restaurateur habituel car:

- · Nous ne sommes pas soumis aux mêmes charges que lui,
 - · Nous tenons compte des contraintes qui vous sont imposées, notamment:
 - obligation de réserver
 - possibilités d'imperfections compréhensibles chez des ieunes en cours de formation qui, bien évidemment ne peuvent faire preuve d'une maturité professionnelle affirmée.
 - nécessité de se soumettre à une durée de prestation obligatoirement limitée dans le temps.

>JOURS D'OUVERTURE:

lundi - mardi - jeudi vendredi

> HORAIRES D'ACCUEIL:

12 h - 12 h 15 pour le déjeuner 19 h 15 - 19 h 30 pour le dîner

> FIN DES PRESTATIONS:

13 h 45 pour le déjeuner 22 h pour le dîner

Cette durée est limitée aux cours des élèves. Elle est impérative.

> LES FORMULES:

Côté Brasserie: lundi, mardi et le jeudi midi

- 13 €: 2 plats, un verre de vin, un café (compris dans le prix)
- -8€: en sus, pour un plat supplémentaire

Côté Restaurant: les midis du lundi, mardi, jeudi et vendredi

- 18 €: le repas sans les boissons

Côté Restaurant: le jeudi soir uniquement

- 28 €: le repas sans les boissons

Repas à thème (tarif suivant menu)



Nouveauté Soirée afterwork 18 €

Réservations (05 63 03 96 27)

L'accès au restaurant d'application se fait uniquement par réservation, dans la limite des places disponibles et au plus tard la veille du jour demandé. Toute réservation non honorée est facturée au prix du repas pour lequel elle a été faite.

Pour toute réservation supérieure à 7 couverts, il sera demandé un chèque de caution d'un montant équivalent à la moitié des couverts réservés (ex.: 8 couverts: chèque de caution pour 4 couverts). Ce chèque est à envoyer au Lycée Pierre-Marie THÉAS et vous sera rendu le jour de votre venue au restaurant. Si nous n'avons pas reçu le chèque de caution 48 heures avant la prestation, la réservation sera annulée. Pour toute réservation non honorée, le chèque de caution sera encaissé.

Merci de votre compréhension.

À tout moment, des réservations peuvent être annulées pour des raisons ou des besoins pédagogiques.

Attention, pour la brasserie, table de 4 personnes maximum.



Paiement

Conformément aux textes en vigueur, le paiement des prestations se fait exclusivement au comptant en euros (espèces, CB, chèque). Nous rappelons que ces prestations sont fournies sans bénéfice

Semaine du 5 février

Le Chef vous propose:



Côté Restaurant

18€

Salade de mâche et roquette au chèvre chaud

Blanquette de dinde, gratin de blettes et pommes de terre

Tarte feuilletée aux fruits exotiques (ananas, mangue, letchis) et crème à la noix de coco Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 6 février 2024

Côté Restaurant

18€

Salade du Gers

Filet mignon de porc pommes pont-neuf et 1/2 tomate provençale

Moelleux au chocolat

Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 8 février 2024

Côté Restaurant

18€

Potage julienne Darblay
Escalope de veau viennoise,
gratin de blettes et pommes de terre
Tarte feuilletée aux fruits

Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Vendredi 9 février 2024

Côté Restaurant

18€

Amuse-bouche: Crème de courgette à la mousse de fourme d'Ambert

Caroline au jambon et champignons, assortiment de charcuterie Saumon en croûte de brick rôti, jus de poulet aux oignons, pommes rissolées Plateau de fromages

Bavarois au pain d'épices et clémentine

Semaine du 26 février

Le Chef vous propose:



Côté Restaurant

18€

Salade gasconne

Fricassée de volaille aux cèpes, pommes sarladaises Croustade aux pommes Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 27 février 2024

Côté Restaurant

18 €.

Moules marinières

Escalope de volaille panée, mini-courgettes farcies et pommes noisette

Œufs à la neige, crème anglaise

Côté Brasserie

13 €.

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 29 février 2024 (soir)

Restaurant privatisé

Vendredi 1^{er} mars 20<u>24</u>

Côté Restaurant

18€

Amuse-bouche: Gelée de betterave mousse de chou-fleur

Tartare de saumon

Pintadeau farci sous la peau rôti, polenta moelleuse et jus de volaille aux tomates confites

Plateau de fromages

Tartelette au chocolat, sorbet orange

Semaine du 4 mars

Le Chef vous propose:



Lundi 4 mars 2024

Côté Restaurant

18 €.

Crème Dubarry Filet de truite aux amandes, riz pilaf

Côté Brasserie

13€

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 5 mars 2024

Côté Restaurant

18 €

Moules marinières
Escalope de volaille viennoise,
pommes noisette
et mini-poivron farci
Île flottante, crème anglaise

Tarte aux pommes alsacienne

Côté Brasserie

13 €.

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 7 mars 2024 (soir)

Côté Restaurant

28€

- Soirée gastronomique (max. 25 personnes) -

Mise en bouche: Gelée de betterave mousse de chou-fleur

Entrée: Cassolette de moules à la fondue d'endives, marinière aux épices

Plat: Filet de lapin sauté, jus de grecque, polenta aux herbes et julienne de légumes, mini-légumes glacés

Dessert: Croustillant chocolat et amande, verrine de crème anglaise

ОU

35 €.

- Soirée fruits de mer (max. 30 personnes) -

Vendredi 8 mars 2024

Côté Restaurant

18 €.

Amuse-bouche: Crème de crustacé au lait de coco, croustillant de crevettes

Œuf mollet croquant bourguignonne

Sole meunière au cumin et chorizo, artichaut au chorizo, pommes rissolées jus de veau

Plateau de fromages

Riz au lait crémeux, caramel de banane

Semaine du 11 mars

Le Chef vous propose:



Côté Restaurant

18€

Tarte provençale

Pavé de julienne huile vierge, risotto

Crème catalane

Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 12 mars 2024

Côté Restaurant

18 €.

Salade de crottin de Chavignol rôti au miel

Filet de truite sauté sauce lait de coco et épices, fine ratatouille, pommes noisette

Riz au lait, tuile croquante

Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 14 mars 2024 (soir)

Côté Restaurant

38 €.

- Soirée accord floral -

Mise en bouche: Asperges et saumon fumé, hollandaise mousseuse, fleur de capucine

Entrée : langoustine cuite au bouillon, écume de crustacés et œuf mollet fleur d'orchidée

Plat: filet de dorade, fleurs de courgette farcies, petits légumes glacés, purée de haricots blancs, fleur de sureau

Dessert: tartelette framboise pistache et macaron chocolat fleur de pensée

Vendredi 15 mars 2024

Côté Restaurant

18 €

Amuse-bouche: Tartare de saumon

Tournedos de truite de mer genevoise, julienne de légumes Filet de canard au poivre vert, polenta d'abricot, chutney de courgettes Fraisier à la pistache

Semaine du 18 mars

Le Chef vous propose:



Côté Restaurant

18€

Cocktail de crevettes Escalope de volaille viennoise, purée de carottes au cumin Crème à la pistache

Côté Brasserie

13€

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 19 mars 2024

Côté Restaurant

18 €

Salade de crottin de Chavignol rôti au miel

Filet de truite sauté sauce lait de coco et épices, fine ratatouille, pommes noisette Riz au lait, tuile croquante

Côté Brasserie

13 €.

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 21 mars 2024 (de 18 h à 20 h)



- Soirée afterwork - Mini bouchées, tapas, vin...

18 €.

Jeudi 21 mars 2024 (soir)

Côté Restaurant

28€

Mise en bouche: Crème Jaipur (crème de volaille aux épices et coco)

Entrée: Saint-Jacques au chorizo et risotto d'asperges

Plat: carré de veau, ratatouille et pommes noisette

Dessert: biscuit Joconde, bavarois aux fraises réduction de balsamique, glace fraise

Vendredi 22 mars 2024

Côté Restaurant

18€

Amuse-bouche: Royale de potimarron, mousse de champignons

Tartelette à l'échalote, mousse de Chavignol au Sancerre, échalote confite, jus de poulet

Carré d'agneau rôti, jus de navarin, légumes glacés Millefeuille crème légère, glace caramel

Semaine du 25 mars

Le Chef vous propose:

Lundi 25 mars 2024

Côté Restaurant

Ficelle picarde

Gigot d'agneau en croûte d'herbes, pommes gaufrettes, tomates provençales et fenouil rôti

Tiramisu à l'orange

Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 26 mars 2024

Côté Restaurant

18€

18€

Quiche aux poireaux Fricassée de volaille, riz arlequin Bayarois aux fraises Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 28 mars 2024

Côté Restaurant

18€

Salade gasconne (foie gras, magret séché, gésiers confits, noix, croûtons, tomates cerises)

Fricassée de volaille aux cèpes Croustade aux pommes à l'Armagnac Côté Brasserie

13€

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 28 mars 2024 (de 18 h à 20 h)

- Soirée afterwork - Mini bouchées, tapas, vin...



18 €.

Jeudi 28 mars 2024 (soir)

Côté Restaurant

28€

Mise en bouche: Raviole de foie gras, brunoise de légumes

Entrée : papillote de lotte, julienne de légumes et tuile croquante

Plat: jambonnette de poulet farcie cuite sous vide, pommes noisette, mini-ratatouille Dessert: façon saint-honoré aux framboises

Vendredi 29 mars 2024

Côté Restaurant

18 €.

Amuse-bouche: Ailerons de volaille laqués au sirop d'érable, chutney de pommes aux noix

Blinis au saumon fumé, beurre blanc et œuf mollet Bar en croûte de champignons, endive dorée hollandaise provençale Tartelette à la banane, sabayon praliné

Semaine du 22 avril

Le Chef vous propose:



Lundi 22 avril 2024

Côté Restaurant

18 €.

Tartare de cabillaud au citron vert Cheeseburger à la tomme du Ramier Pêche Melba

Côté Brasserie

13€

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 23 avril 2024

Côté Restaurant

18€

Œuf poché, julienne de légumes Blanquette de veau, tomates provençales, riz pilaf Tarte aux framboises

Côté Brasserie

13€

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 25 avril 2024

Restaurant fermé

Jeudi 25 avril 2024 (de 18 h à 20 h)

- Soirée afterwork - Mini bouchées, tapas, vin...



18€

Jeudi 25 avril 2024 (soir)

Côté Restaurant

28€

Mise en bouche: Gaspacho de tomates et bavarois d'avocat

Entrée: calamar farci aux fruits secs, aubergine grillée

Plat: potée de lotte à la moutarde de Meaux, julienne de légumes

Dessert: mousse cacahuète cœur fondant biscuit pain de Gènes, tuile bullée

Vendredi 26 avril 2024

Menu examen. Réservation possible.

Semaine du 29 avril

Le Chef vous propose:

Lundi 29 avril 2024

Côté Restaurant

Assiette «tout canard» (rillettes, magret fumé, gésiers confits, mesclun) Saint-Jacques sautées à l'unilatérale, riz et asperges

Tarte feuilletée aux fruits

Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 30 avril 2024

Côté Restaurant

18€

18 €

Œuf poché, julienne de légumes Blanquette d'agneau, tomates provençales, riz pilaf Tarte aux framboises

Côté Brasserie

13€

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 2 mai 2024

Côté Restaurant

18 €

Cocktail de crevettes

Tournedos sauce bordelaise,
pommes croquettes
et tomates provençales

Œufs à la neige

Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 2 mai 2024 (de 18 h à 20 h)

- Soirée afterwork - Mini bouchées, tapas, vin...



18€

Jeudi 2 mai 2024 (soir)

Côté Restaurant

28 €.

Mise en bouche: Bavarois de langoustine

Entrée : tartelette aux asperges aux noix et chèvre, mesclun et dentelle de parmesan

Plat: filet de saint-pierre légèrement doré, semoule et légumes d'un couscous, bouillon parfumé au ras-el-hanout

Dessert: savarin coco, fraisier

Vendredi 3 mai 2024

Menu examen. Réservation possible.

Semaine du 6 mai

Le Chef vous propose:



Lundi 6 mai 2024

Côté Restaurant

18€

Assiette de charcuterie Filet de sole poché à court-mouillement, purée Dubarry Œufs à la neige

Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 7 mai 2024

Côté Restaurant

18€

Assiette de charcuterie Navarin d'agneau, purée de pommes de terre Clafoutis aux cerises et pistache, glace pistache

Côté Brasserie

13 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 9 mai 2024

Férié

Vendredi 10 mai 2024

Restaurant fermé

Semaine du 13 mai

Le Chef vous propose:



Lundi 13 mai 2024

Côté Restaurant

18€

Melon infusé à la verveine et jambon de Parme

Steak au poivre, pommes pont-neuf, fagot de haricots verts Choux chantilly à la fraise

Côté Brasserie

13€

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Mardi 14 mai 2024

Côté Restaurant

18€

Assiette de charcuterie Navarin d'agneau, purée de pommes de terre Clafoutis aux cerises et pistache, glace pistache

Côté Brasserie

13€

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 16 mai 2024

Côté Restaurant

18 €.

Tarte provençale
Aile de raie grenobloise
Riz aux salicornes
Fraises Melba et fraises flambées

Côté Brasserie

13 €.

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 16 mai 2024 (soir)

Examens

Vendredi 17 mai 2024

Restaurant fermé

Semaines du 20 et du 27 mai

Le Chef vous propose:

Jeudi 23 mai 2024

Menu examen. Réservation possible.

Vendredi 24 mai 2024

Menu examen. Réservation possible.

Lundi 27 mai 2024

Menu examen. Réservation possible.



Merci! Rue Léo Lagran Ancienne Adresse Bd Montauriol Rue Georges Teissier Rue Emile Pereire Rue de l'Abbaye H Centre Commercial Leclerc Rue Henri Guillaumet Montauban Rue Nungesser et Rue des Fauvettes D999 Av. Henri Dunant Nouvelle Adresse Pierre-Marie Théas iemin de Vignarnaud 1, rue Marie-Rose GINESTE 82000 Montauban Tél.: 05 63 03 96 27



