



# Le Montauriol

Restaurant d'application & Brasserie

Réservations : 05 63 03 96 27

**Menus**  
de février 2025  
à mai 2025



# 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 jeunes 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 h15 pour le déjeuner  
19 h15 - 19 h30 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

- 14 € : 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

- 19 € : le repas sans les boissons

#### Côté Restaurant : le jeudi soir uniquement

- 30 € : le repas sans les boissons

#### Repas à thème

- Tarif suivant menu

---

## 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 3 février

Le Chef vous propose :



### Lundi 3 février 2025

**Côté Restaurant 19 €**

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, litchis, kiwi) et crème à la noix de coco

**Côté Brasserie 14 €**

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

### Mardi 4 février 2025

**Côté Restaurant 19 €**

Assiette d'huîtres

Magret de canard à l'orange  
pommes amandine

Forêt-noire

**Côté Brasserie 14 €**

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

### Jeudi 6 février 2025 (soir)

**Côté Restaurant 30 €**

Mise en bouche: samoussa de lieu au curry, chou vert et jambon sec

Saint-Jacques au lard et à la crème de potiron

Loup rôti et sa vierge aux agrumes, aubergines grillées, suc de tomate et poivron

Plateau de fromages

Paris-brest

### Vendredi 7 février 2025

**Côté Restaurant 19 €**

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

Filet de dorade sauté, julienne de légumes et tuile croquante

Jambonnette de poulet farcie cuite sous vide, pommes noisette, mini-ratatouille

Dessert façon Saint-Honoré aux framboises

## Semaine du 10 février

Lundi 10 février 2025

Restaurant fermé

Mardi 11 février 2025

Restaurant fermé

Jeudi 13 février 2025

Restaurant fermé

Vendredi 14 février 2025

Restaurant fermé

## Semaine du 3 mars

Le Chef vous propose :

Lundi 3 mars 2025

Côté Restaurant 19 €

Crème Dubarry  
Filet de truite aux amandes, riz pilaf  
Tarte aux pommes alsacienne

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Mardi 4 mars 2025

Côté Restaurant 19 €

Œuf poché, julienne de légumes  
Poulet grillé à l'américaine  
Tarte fine aux pommes, glace vanille

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 6 mars 2025 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Mise en bouche: crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo  
Œuf mollet aux fruits de mer, purée d'artichaut  
Navarin d'agneau, artichaut au chorizo, frites de polenta  
Millefeuille crème légère  
Cerises jubilé

Vendredi 7 mars 2025

Menu examen. Réservation possible.

## Semaine du 10 mars

Le Chef vous propose :

### Lundi 10 mars 2025

**Côté Restaurant** **19 €**  
Tarte provençale  
Pavé de julienne, huile vierge, risotto  
Crème catalane

**Côté Brasserie** **14 €**  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Mardi 11 mars 2025

**Côté Restaurant** **19 €**  
Crêpes farcies façon ficelle picarde  
Darne de saumon à la plancha  
sauce mousseline  
Flan de légumes pommes duchesse  
Ananas au kirsch / mignardises

**Côté Brasserie** **14 €**  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Jeudi 13 mars 2025 (soir)

**Côté Restaurant** **45 €**  
- Soirée alsacienne (boissons incluses) -  
Mise en bouche: profiteroles d'escargots en persillade douce  
Pavé de sandre au lard et pinot gris  
Choucroute garnie  
Plateau de fromages  
Forêt-noire

### Vendredi 14 mars 2025

Menu examen. Réservation possible.

## Semaine du 17 mars

Le Chef vous propose :



### Lundi 17 mars 2025

Côté Restaurant 19 €

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

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Mardi 18 mars 2025

Côté Restaurant 19 €

Soupe de poisson  
Côtes de porc charcutières  
pomme mousseline  
Crêpes Suzette

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Jeudi 20 mars 2025 (soir)

Côté Restaurant 30 €

- Soirée disco années 80 -  
Mise en bouche: œufs brouillés à la crème de courgette et coulis de poivron,  
tapenade maison  
Feuilleté de fruits de mer à l'américaine  
Filet mignon de veau rôti, jus de tajine, gratin Bayaldi  
Plateau de fromages  
Fraisier

### Vendredi 21 mars 2025

Côté Restaurant 19 €

Mise en bouche: profiteroles d'escargots en persillade douce  
Œuf poché et bisque de crustacés  
Colombo de porc, purée vanillée, julienne de légumes  
Panna cotta chocolat, tuile

## Semaine du 24 mars

Le Chef vous propose :

### Lundi 24 mars 2025

**Côté Restaurant** **19 €**

Salade gasconne  
Fricassée de volaille aux cèpes,  
pommes sarladaises  
Croustade aux pommes

**Côté Brasserie** **14 €**

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Mardi 25 mars 2025

**Côté Restaurant** **19 €**

Goujonnettes de poisson  
sauce tartare  
Fricassée de volaille aux morilles  
Beignets de pommes

**Côté Brasserie** **14 €**

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Jeudi 27 mars 2025 (soir)

**Côté Restaurant** **30 €**

Mise en bouche: brochette de porc au caramel de soja  
Bouillabaisse de gambas à la badiane et à l'œuf poché  
Pastilla d'agneau au foie gras, boulgour au safran, artichaut barigoule  
Plateau de fromages  
Savarin noix de coco

### Vendredi 28 mars 2025

**Côté Restaurant** **19 €**

Mise en bouche: crème de cèpes et châtaignes  
Œuf mollet croustillant, julienne de légumes  
Filet de dorade sauté sauce au fenouil, courgettes glacées et carottes sifflet  
Biscuit joconde, ganache mousseuse cacahuète et cœur coulant de caramel

## Semaine du 31 mars

Le Chef vous propose :



### Lundi 31 mars 2025

**Côté Restaurant 19 €**  
Tartare de cabillaud au citron vert  
et mangue  
Cheeseburger à la tome du Ramier  
Pêche Melba

**Côté Brasserie 14 €**  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Mardi 1<sup>er</sup> avril 2025

**Côté Restaurant 19 €**  
Tartare de saumon  
Filet de merlan pané,  
tagliatelles aux légumes  
Duo de choux à la crème

**Côté Brasserie 14 €**  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Jeudi 3 avril 2025

*Restaurant fermé*

### Vendredi 4 avril 2025

**Côté Restaurant 19 €**  
Mise en bouche: brochette de porc au caramel de soja  
Tulipe d'œuf poché, julienne de légumes  
Filet d'agneau cuit à basse température, pommes cocotte et courgettes farcies  
Fondant au chocolat, crème anglaise

## Semaine du 7 avril

Le Chef vous propose :



### Lundi 7 avril 2025

Côté Restaurant 19 €

Assiette « tout canard »  
(rillettes, magret fumé, gésiers  
confits, mesclun)

Saint-Jacques sautées à l'unilatérale,  
riz et asperges

Tarte aux fruits

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Mardi 8 avril 2025

Côté Restaurant 19 €

Asperges sauce mousseline

Escalope de loup vapeur  
sauce américaine,  
riz pilaf aux salicornes

Tarte feuilletée aux fruits

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Jeudi 10 avril 2025

*Menu examen. Réservation possible.*

### Jeudi 10 avril 2025 (soir)

Côté Restaurant 45 €

*- Soirée gastronomique -*

Mise en bouche: raviole de foie gras, chutney et rhubarbe

Saint-Pierre petit bateau, émulsion de citron yuzu et fine ratatouille

Tournedos de bœuf d'Aubrac sauce champignons, mini-carottes glacées,  
riz trois couleurs et espuma de poireau

Dôme de chocolat de fruit

### Vendredi 11 avril 2025

*Menu examen. Réservation possible.*

## Semaine du 28 avril

Le Chef vous propose :

**Lundi 28 avril 2025**

**Côté Restaurant 19 €**

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

**Côté Brasserie 14 €**

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

**Mardi 29 avril 2025**

**Côté Restaurant 19 €**

Avocat aux crevettes  
Steak au poivre  
purée de patate douce  
Fraisier (chariot)

**Côté Brasserie 14 €**

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

**Jeudi 1<sup>er</sup> mai 2025**

*Férié*

**Vendredi 2 mai 2025**

*Restaurant fermé*



## Semaine du 5 mai

Le Chef vous propose :



Lundi 5 mai 2025

*Restaurant fermé*

Mardi 6 mai 2025

**Côté Restaurant 19 €**  
Tarte fine au rouget, tomate et  
oignons confits  
Côtes de veau à la normande,  
pomme mousseline  
Crêpes Suzette glace vanille

**Côté Brasserie 14 €**  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 8 mai 2025

*Férié*

Vendredi 9 mai 2025

*Restaurant fermé*



## Semaine du 12 mai

Le Chef vous propose :



### Lundi 12 mai 2025

**Côté Restaurant 19 €**

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 14 €**

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Mardi 13 mai 2025

**Côté Restaurant 19 €**

Croustillant de truite au roquefort  
Carré d'agneau à la crème d'ail,  
pommes darphin, fagot de haricots  
Tartelette aux fraises

**Côté Brasserie 14 €**

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Jeudi 15 mai 2025

**Côté Restaurant 19 €**

Cocktail de crevettes et avocat  
Escalope viennoise, gratin de blettes  
et pommes de terre  
Œufs à la neige

**Côté Brasserie 14 €**

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Jeudi 15 mai 2025 (soir)

**Côté Restaurant 30 €**

Mise en bouche: gelée de fenouil au gingembre et chantilly au crabe  
Pressé de foie gras, petite salade d'herbes à l'estragon  
Carre de veau poêlé, fagot d'asperges, courgette farcie, pommes darphin  
Tartelette amandine aux fraises, crème brûlée à la pistache

### Vendredi 16 mai 2025

*Restaurant fermé*

## Semaines du 19 mai

Le Chef vous propose :

Lundi 19 mai 2025

*Menu végétarien*

Jeudi 22 mai 2025

*Restaurant fermé*

Jeudi 22 mai 2025 (soir)

*Menu examen. Réservation possible.*

Vendredi 23 mai 2025

*Restaurant fermé*



# Merci!



**Pierre-Marie Théas**  
Institut  
Enseignement Général, Technologique & Professionnel  
Montauban

1, rue Marie-Rose GINESTE  
82000 Montauban  
Tél. : 05 63 03 96 27

Exécution  
Réalisation  
DIAGRAMME



Tél. : 05 61 24 68 69  
[www.diagramme31.com](http://www.diagramme31.com)

