Le Montauriol

Restaurant d'application & Brasserie

Réservations : 05 63 03 96 27

Menus
de septembre 2025
à décembre 2025

Institut Familial Théas
Ecole-Collège-Lycée - Montauban

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 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 : les midis du lundi, mardi et jeudi

- 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 8 septembre

Le Chef vous propose :

Lundi 8 septembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 9 septembre 2025

Restaurant fermé

Jeudi 11 septembre 2025

Restaurant fermé

Jeudi 11 septembre 2025 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Mise en bouche : royale de Saint-Jacques aux trompettes de la mort

Œuf mollet croustillant, bisque de langoustine et brunoise de légumes

Filet de sole en croûte de citron, purée d'artichaut aux éclats de noisette et marinière de coques au lait de coco

Dacquoise pistache et mousse fromage blanc, tuile agrume et verrine citron

Vendredi 12 septembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : soupe de melon et pastèque

Tartelette d'œuf mollet sauce cocktail

Filet de truite meunière, gratin de pomme de terre et épinard, carotte fane rôtie au cumin

Crêpe farcie aux fruits d'automne

Semaine du 15 septembre

Le Chef vous propose :

Lundi 15 septembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 16 septembre 2025

Restaurant fermé

Jeudi 18 septembre 2025

Restaurant fermé

Jeudi 18 septembre 2025 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 19 septembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : gaspacho de tomate

Bouillabaisse de gambas à la badiane et à l'œuf poché

Burger de poisson, sauce tartare, pommes paille et mesclun

Tarte amandine aux poires

Semaine du 22 septembre

Le Chef vous propose :

Lundi 22 septembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 23 septembre 2025

Restaurant fermé

Jeudi 25 septembre 2025

Restaurant fermé

Jeudi 25 septembre 2025 (soir)

Côté Restaurant 35 €

- Menu vegan -

Mise en bouche : tapas croustillantes (croquette de morille, falafels de lentilles corail et tempura de légumes)

Tartelette aux poireaux purée soubise, pousse de poireaux et pétales de fleurs

Le vert au lait d'amande, risotto de sarrasin aux morilles, chèvre frais, purée d'artichaut

Inspiration forêt-noire végétale

Vendredi 26 septembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : crème de courgette à la mousse de Fourme d'Ambert

Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivrons

Darne de colin, sauce émulsionnée au safran, pommes vapeur, fenouil flambé à l'anis

Tarte fine aux pommes et amandes

Semaine du 29 septembre

Le Chef vous propose :

Lundi 29 septembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 30 septembre 2025

Restaurant fermé

Jeudi 2 octobre 2025

Restaurant fermé

Jeudi 2 octobre 2025 (soir)

20 €

- Soirée after work -

Assortiment de tapas et verrines à partir de 18 h 30

Jeudi 2 octobre 2025 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Mise en bouche : compote de fenouil aux agrumes, brochette de pétoncles et mousse de coco

Crème légère de fèves aux coquillages, œuf mollet,

Carré d'agneau à juste température, frites de cantal, flan de carotte au cumin, polenta aux herbes

Paris-Brest, glace vanille

Vendredi 3 octobre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : compote de fenouil aux agrumes, brochette de pétoncles et mousse de coco

Crique de pommes de terre aux langoustines

Filets de rouget rôtis beurre de soupe de poisson et fenouil braisé aux agrumes

Savarin Chantilly

Semaine du 6 octobre

Le Chef vous propose :

Lundi 6 octobre 2025

Restaurant fermé

Mardi 7 octobre 2025

Côté Restaurant 19 €

Crème Dubarry

Escalope de volaille sautée, crème de champignons, poêlée de légumes

Choux chantilly

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 9 octobre 2025

Côté Restaurant 19 €

Œuf farci Chimay

Poulet rôti, pommes rissolées, flan de légumes

Salade de fruits frais

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 9 octobre 2025 (soir)

20 €

- Soirée after work -

Assortiment de tapas et verrines à partir de 18 h 30

Jeudi 9 octobre 2025 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Mise en bouche : crème de cèpes aux châtaignes

Pavé de sandre aux artichauts à la réglisse

Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes crème de volaille, purée d'artichaut au beurre noisette, pomme croquette

Biscuit pain de Gênes ganache mousseuse cacahuète, crème anglaise

Vendredi 10 octobre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : bavarois de saumon fumé, mousse de concombre, croquant à l'aneth

Œuf mollet croquant aux écrevisses

Navarin d'agneau au tandoori, légumes nouveaux glacés

Paris-Brest

Semaine du 13 octobre

Le Chef vous propose :

Lundi 13 octobre 2025

Restaurant fermé

Mardi 14 octobre 2025

Côté Restaurant 19 €

Potage julienne Darblay

Irish stew

Tarte au chocolat, crème anglaise

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 16 octobre 2025

Côté Restaurant 19 €

Gaspacho

Carré de porc rôti, pommes rissolées, flan de légumes

Tiramisu

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 16 octobre 2025 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Mise en bouche : marinière de moules au curry et petits légumes

Papillote de saumon aux framboises, julienne de légumes émulsion de sauce hollandaise

Côte de bœuf rôti, pommes croquettes, carottes sautées

Crêpes farcies aux fruits d'automne, sauce caramel

Vendredi 17 octobre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : velouté de potimarron, mousse de Munster, chips de lard

Chartreuse de merlan aux fruits de mer

Filet de lapin sauté, jus grec, polenta aux herbes

Vacherin aux fruits rouges chantilly pistache

Semaine du 3 novembre

Le Chef vous propose :

Lundi 3 novembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 4 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Salade de chèvre chaud

Navarin d'agneau, purée de pomme de terre maison et carottes fanes

Beignets de pomme

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 6 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Macédoine

Fish and chips

Panna cotta aux fruits rouges

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 6 novembre 2025 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 7 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : crevettes curry and coco

Tarte fine de langoustine à la tomate, mesclun provençal

Magret de canard, sauce à l'orange, gratin de pommes de terre, fagot de haricots verts

Mousse cassis

Semaine du 10 novembre

Le Chef vous propose :

Lundi 10 novembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 11 novembre 2025

Restaurant fermé (férié)

Jeudi 13 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Ficelle Picarde

Filet de volaille grillé, crème d'ail, ratatouille et pomme de terre rôtie

Coupe de pêche melba

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 13 novembre 2025 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 14 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : samoussa de lieu au curry, chou vert et jambon sec

Tartelette de canard confit et pomme

Pavé de bœuf, crème au roquefort, aligot et tronçons de courgette aux champignons

Profiteroles au chocolat

Semaine du 17 novembre

Le Chef vous propose :

Lundi 17 novembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 18 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Goujonnette de sole, sauce tartare

Filet de truite meunière, pommes vapeur, carottes

Salade de fruits frais

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 20 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Assiette de 6 huîtres

Poulet rôti, ail en chemise, purée de pommes mousseline

Tarte au chocolat, crème anglaise

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 20 novembre 2025 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 21 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : bavarois de poivron rouge au saumon fumé

Crème de pois cassés mousse de parmesan et chorizo

Navarin d'agneau

Crème brûlée pistache et tuile aux amandes

Semaine du 24 novembre

Le Chef vous propose :

Lundi 24 novembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 25 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Œuf mollet mariné croquant, julienne de légumes

Pavé de saumon poché, sauce hollandaise, déclinaison de panais (purée, rôti et chips)

Tarte au citron

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 27 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Tarte saumon, épinard

Blanquette d'agneau, riz pilaf, croustillant de ratatouille

Beignet d'ananas, sorbet

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 27 novembre 2025 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 28 novembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : kefta de porc aux crevettes, crème de Jaipur

Parfait au saumon sauce américaine

Cheeseburger à la Tome du Ramier, ketchup de betterave, chips de patate douce, mesclun

Forêt-noire

Semaines du 1er décembre

Le Chef vous propose :

Lundi 1er décembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 2 décembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Œuf mollet mariné croquant, julienne de légumes

Carré d'agneau rôti, pommes Pont-Neuf et haricots verts

Fondant au chocolat, crème anglaise

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 4 décembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Assiette de charcuterie

Poulet grillé à l'américaine, sauce diable

Crème caramel tuile aux amandes

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 4 décembre 2025 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 5 décembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : Œuf mollet croquant à la bourguignonne

Tournedos de lotte au lard, risotto façon paëlla

Canette rôtie et son jus, pommes Pont-Neuf, tagliatelles de courgettes

Gâteau chocolat comme à la maison, glace pistache

Semaine du 8 décembre

Le Chef vous propose :

Lundi 8 décembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 9 décembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Tarte à l'oignon

Magret de canard sauté, pommes Pont-Neuf, sauce au miel

Fondant au chocolat, crème anglaise

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 11 décembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Avocat aux crevettes

Escalope de saumon grillée, sauce béarnaise, pommes paille, tomate provençale

Tarte aux pommes

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 11 décembre 2025 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 12 décembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : crème prise de champignons au caramel de Porto

Tartelette aux deux saumons à la fondue de poireau

Blanquette de veau à l'ancienne, risotto aux cèpes et choux romanesco

Plateau de fromages

Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc

Semaines du 15 décembre

Le Chef vous propose :

Lundi 15 décembre 2025

Restaurant fermé

Mardi 16 décembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Tarte aux légumes

Magret de canard sauté,
pommes Pont-Neuf et julienne de légumes, sauce au miel

Crêpes farcies aux fruits d'automne

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 18 décembre 2025

Côté Restaurant 19 €

Assiette d'huître

Blanquette de volaille, riz pilaf,
croustillant de ratatouille

Tarte aux poires

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café compris

Jeudi 18 décembre 2025 (soir)

Côté Restaurant 40 €

- Menu de Noël -

Mise en bouche : ravioles de langoustine

Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet chantilly de lard fumé, dés de foie gras

Magret de canard, risotto, carottes glacées et pomme Granny,
purée de coco au vinaigre balsamique

Finger ivoire amande, et framboise

Vendredi 19 décembre 2025

Restaurant fermé

Semaine du 5 janvier

Le Chef vous propose :

Lundi 5 janvier 2026

Restaurant fermé

Mardi 6 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Filet de truite sauté, julienne de légumes et émulsion aux épices

Blanquette d'agneau riz pilaf, croustillant de ratatouille

Crème brûlée à la vanille, tuile aux amandes

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 8 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Salade de crottin chaud

Sauté de veau marengo, pommes à l'anglaise, fagot d'haricots verts

Choux Chantilly, sauce chocolat chaud

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 8 janvier 2026 (soir)

20 €

- Soirée after work -

Assortiment de tapas et verrines à partir de 18 h 30

Jeudi 8 janvier 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Mise en bouche : crème de pois chiches

Bavarois de céleri, crème mousseuse à la fourme d'Ambert

Bar en croûte de sel, flan de céleri, mini ratatouille, risotto et jus mousseux de champignons

Russe à la pistache et aux framboises, verrine de mousse au chocolat

Vendredi 9 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Terrine de foie gras, chutney de figue et pain d'épices

Tournedos sauce Bordelaise et milla à l'oignon confit

Salade de fruits exotiques

Semaine du 12 janvier

Le Chef vous propose :

Lundi 12 janvier 2026

Restaurant fermé

Mardi 13 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Filet de rouget sauté mini ratatouille et émulsion au fenouil

Blanquette de veau, écrasé de pommes de terre, carottes fanes rôties au cumin.

Crème brûlée à la pistache, tuile de sucre

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 15 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Quiche lorraine

Navarin aux pommes, fagot d'haricots

Pêche melba

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 15 janvier 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Mise en bouche : soupe de potiron au lard

Œuf parfait aux effluves de truffes

Filet de saint Pierre, polenta d'abricots, purée de fèves au chorizo et haricots verts

Soufflé léger au Grand Marnier et mousse au chocolat au siphon.

Vendredi 16 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Menu du marché

Merci!

Lycée
Pierre-Marie Théas
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
IMPRIM'VERT®