



LE CHARLEMAGNE

LYCÉE DES MÉTIERS CHARLES POINTET - THANN



**LIVRET DES MENUS
ANNÉE SCOLAIRE 2020 - 2021**



Adresse : 5, rue des Tirailleurs Marocains - 68800 Thann

Réservations : 03 89 37 74 11 ou 03 89 37 74 00

(Joignable du lundi au vendredi de 9h00 à 15h00)

E-mail : restaurant-application@lycee-charlespointet-thann.fr

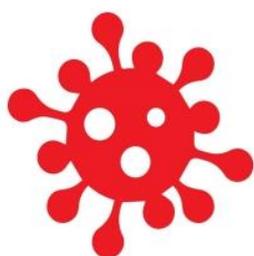
Site internet : www.lycee-charlespointet-thann.fr

INTRODUCTION

“Le Charlemagne” est le restaurant d’application (**ouvert à tous !**) de la section hôtelière du lycée des métiers Charles Pointet de Thann. Nos élèves, en filière CAP ou Baccalauréat Professionnel, vous accueillent et vous servent comme dans un véritable restaurant.

NOTRE RESTAURANT

Notre restaurant se situe dans l’enceinte même du lycée. Les menus qui vous sont proposés font l’objet d’une progression pédagogique. Les services auxquels nous vous accueillons sont des cours de travaux pratiques, encadrés par des professeurs. Nous tenons à vous informer que les élèves sont en formation, et par conséquent, nous vous remercions de votre compréhension si tout n’est pas parfait. Nous serons très heureux de vous accueillir prochainement.



COVID-19 Coronavirus

Dans le contexte actuel, nous mettons tout en œuvre afin de vous servir dans les meilleures conditions et dans le respect du protocole sanitaire :

- Tous les élèves et personnels portent un masque.
- Nous vous réservons un accueil personnalisé.
- Nos tables sont davantage espacées.
- Nous mettons à votre disposition du gel hydro alcoolique.
- Nous vous demandons de respecter, avec nous, les gestes barrières.
- Le port du masque est obligatoire pour tous dans l’enceinte du lycée.

RÉSERVATION

Pour réserver votre table, nous sommes joignables par téléphone au **03 89 37 74 11** (ou au **03 89 37 74 00**) du lundi au vendredi, de 9h00 à 15h00. Pensez à réserver votre table suffisamment à l'avance (au moins 15 jours avant la date souhaitée). Mais aussi, n'hésitez pas à nous joindre à tout moment, des places vacantes sont souvent disponibles.

MENUS, TARIFS & MODES DE PAIEMENT

Les menus et leurs prix sont indiqués dans ce livret.

Les moyens de paiement acceptés sont : espèces, chèque et carte bleue.



NOS SERVICES & PRESTATIONS

Outre les menus servis dans notre restaurant d'application, notre section hôtelière propose diverses prestations dans nos locaux ou à livrer chez vous : banquet, cocktail, service traiteur, démonstrations, mariage, apéritif, anniversaire, etc...

Pour toutes informations :

Monsieur NUNNINGER Alain - alain.nunninger@monbureaunumerique.fr



VENIR CHEZ NOUS

Adresse : 5, rue des Tirailleurs Marocains - 68800 Thann

Les places de parking aux alentours du lycée sont gratuites.



Tram-Train : Station Thann Saint-Jacques



PLAN D'ACCÈS

Bitschwiller-les-Thann

(Super U, ...)



Thann Centre
Vieux-Thann
Cernay
Mulhouse

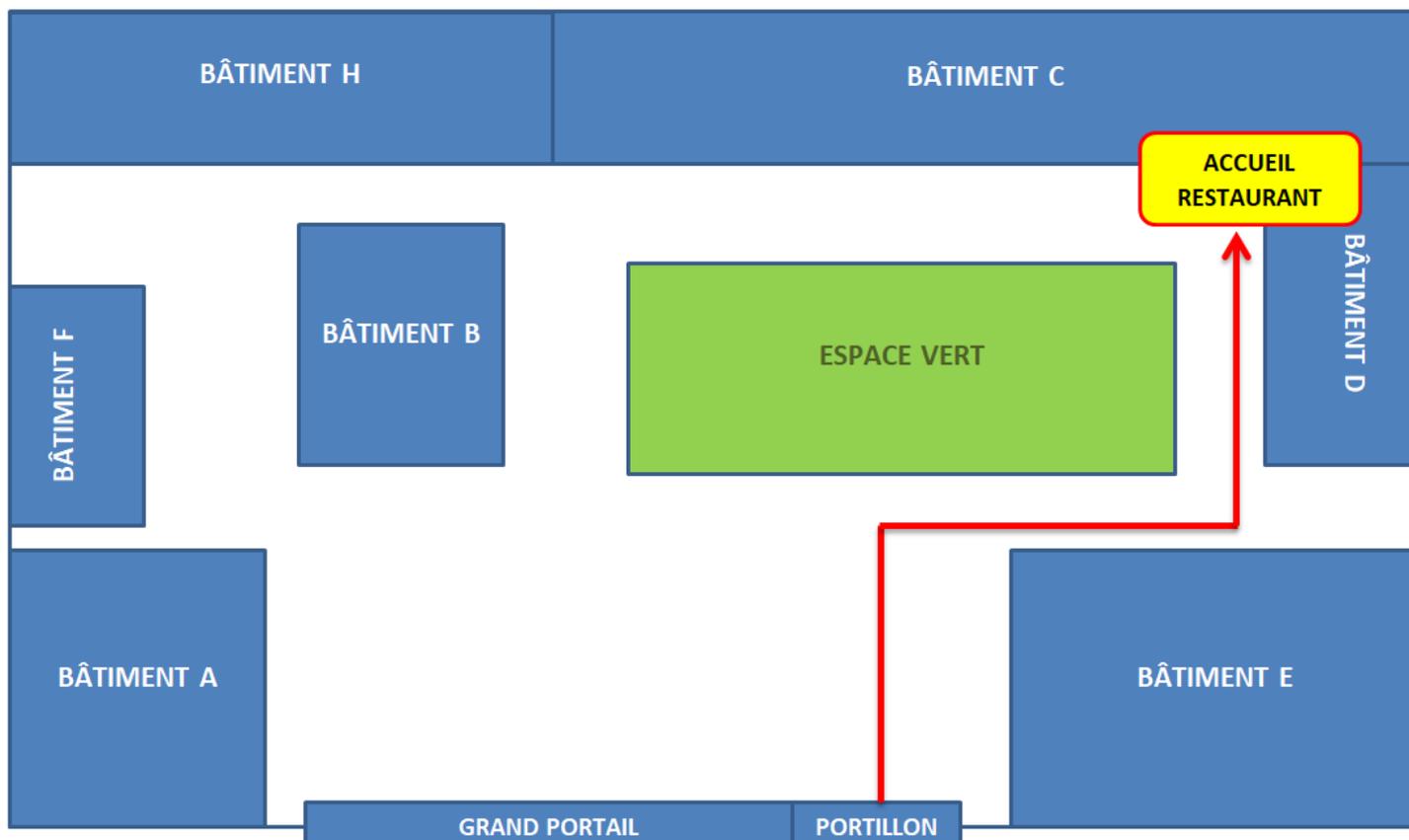
Restaurant d'application "Le Charlemagne"

L'ENTRÉE DU LYCÉE



ACCÈDER AU RESTAURANT D'APPLICATION

Suivez la flèche rouge du schéma ci-dessous pour accéder à l'accueil de notre restaurant d'application...



HÔTEL**** DU PARC

26, rue de la Sinne - 68100 Mulhouse

03 89 66 12 22

RESTAURANT

Cuisine libanaise et française

*Menu "Lunch Express"
du lundi au vendredi midi*

19 €



...dans un cadre exceptionnel !



SERVICE SÉMINAIRE

*Organisation de séminaire,
salle de réunion, banquet, ...*

Votre prestation sur mesure





Thème de la semaine : Brasserie
Nous vous proposons des menus classiques de « Brasserie ».



Mardi
06 octobre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Potage de légumes
- - -
Faux-filet, sauce poivre,
pommes frites et légumes du marché **14 €**
- - -
Tarte aux quetsches

Mercredi
07 octobre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Cuisses de grenouilles sautées
- - -
Tête de veau, sauce gribiche **18 €**
- - -
Paris-Brest

Jeudi
08 octobre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Salade César
- - -
Queue de lotte rôtie à la moutarde **14 €**
- - -
Banane flambée

Vendredi
09 octobre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Allumette au fromage
- - -
Escalope de saumon à la grenobloise,
légumes glacés et risotto **14 €**
- - -
Tarte au chocolat



Thème de la semaine :
EXPLORATIONS
Gourmandes
www.gastronomie.alsace



Mardi
13 octobre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00



Tapas alsaciens

Carpes frites

14 €

Sorbet arrosé (ou non)

Mercredi
14 octobre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Filets de rouget
 sur sa chiffonnade de choux

Poulet de Bresse, sauce bourguignonne,
 pommes Dauphine

18 €

Tarte au citron

Jeudi
15 octobre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00



Tapas végétariens

Falafel et tempura de
 légumes

14 €

Assortiment de choux

Vendredi
16 octobre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Potage cultivateur

Filet de canard à l'orange,
 pommes Dauphin et flan de légumes

14 €

Éclair à la vanille

L'apprentissage du geste...



Ballotine de volaille farcie



Restaurant d'application "Le Charlemagne" - Nos prix s'entendent nets, services et sourires compris.

TRAITEUR SIMON

6, rue de la Gare - 68850 Staffelfelden

03 89 57 74 04



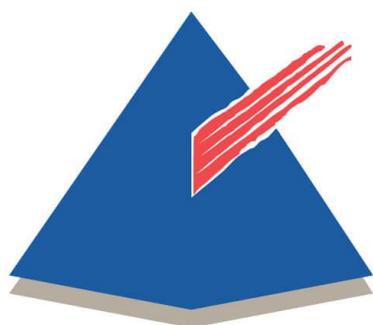
HÔTEL DU RANGEN

35-37, rue du G. De Gaule
68800 Thann

03 89 37 47 33



GROUPEMENT DES HÔTELIERS, RESTAURATEURS ET CAFETIERS DE LA VALLÉE DE LA DOLLER



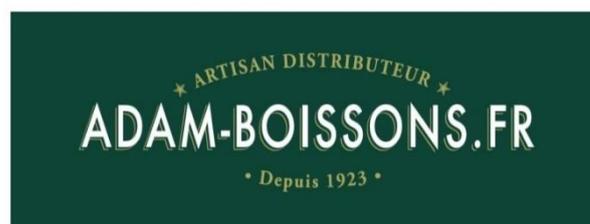
U M I H

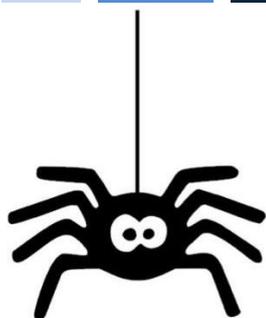
UNION DES METIERS
ET DES INDUSTRIES DE L'HOTELLERIE

ADAM BOISSONS

ZI de la Doller
7 Rue de la Grosse Pierre
68116 Guewenheim

03 89 82 40 37





Thème de la semaine : Halloween

Nous vous proposons de vous servir dans un décor et une ambiance de circonstance.



Mardi
03 novembre 2020

Restaurant fermé

Mercredi
04 novembre 2020

Restaurant fermé

Jeudi
05 novembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00



Cappuccino de citrouille

Ravioles aux trompettes de la mort

Magret de canard à
l'orange sanguine

Mystère glacé



MENU
HALLOWEEN



30 €

Vendredi
06 novembre 2020

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle

Nous vous proposons un menu classique de la cuisine française.



Mardi
10 novembre 2020

Restaurant fermé

Mercredi
11 novembre 2020

Restaurant fermé

Jeudi
12 novembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Cocktail de crevettes

Steak au poivre flambé, pommes frites

14 €

Paris-Brest

Vendredi
13 novembre 2020

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle



Nous vous proposons un menu classique de la cuisine française.

Mardi
17 novembre 2020

Restaurant fermé

Mercredi
18 novembre 2020

Restaurant fermé

Jeudi
19 novembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Crème aux légumes
- - -
Matelote de poissons au Riesling **14 €**
- - -
Abricots flambés

Vendredi
20 novembre 2020

Restaurant fermé

**FERMETURE
EXCEPTIONNELLE**

**Mardi
24 novembre 2020**

**Mercredi
25 novembre 2020**

**Jeudi
26 novembre 2020**

**Vendredi
27 novembre 2020**

**RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT
FERMÉ TOUTE LA SEMAINE**



Thème de la semaine : Menu "Noël"
Nous vous proposons notre menu Noël toute la semaine, sauf jeudi où notre restaurant sera fermé.



Mardi
1^{er} décembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Mardi
02 décembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Jeudi
03 décembre 2020

FERMÉ

Mardi
04 décembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU "NOËL"

Foie gras de canard mi cuit,
chutney aux fruits, brioche

Noix de coquille Saint-Jacques,
risotto aux senteurs de truffe

Tournedos de bœuf, sauce bordelaise,
pommes Dauphine et petits légumes

Buchette de Noël

30 €



Thème de la semaine : Menu "Noël"
Nous vous proposons notre menu Noël toute la semaine, sauf jeudi où notre restaurant sera fermé.



Mardi
08 décembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Mercredi
09 décembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Jeudi
10 décembre 2020

FERMÉ

Vendredi
11 décembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU "NOËL"

Foie gras de canard mi cuit,
chutney aux fruits, brioche

Noix de coquille Saint-Jacques,
risotto aux senteurs de truffe

Tournedos de bœuf, sauce bordelaise,
pommes Dauphine et petits légumes

Buchette de Noël

30 €



Thème de la semaine : Menu "Noël"
Nous vous proposons notre menu Noël
mardi midi et mercredi soir.



Mardi
15 décembre 2020

Service du midi
Accueil à 12h00

Mercredi
16 décembre 2020

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45

MENU "NOËL"

Foie gras de canard mi cuit,
chutney aux fruits, brioche

Noix de coquille Saint-Jacques,
risotto aux senteurs de truffe

Tournedos de bœuf, sauce bordelaise,
pommes Dauphine et petits légumes

Buchette de Noël

30 €

Jeudi
17 décembre 2020

Restaurant fermé

Vendredi
18 décembre 2020

Restaurant fermé



Didier Fischesser, chef pâtissier, a réalisé avec nos élèves « La Forêt Noire revisitée », que nous vous avons servi dans notre Menu Noël, en décembre 2019.



Didier Fischesser entouré de deux de nos professeurs de cuisine : Jonathan Geng, à gauche, et Alain Nunninger, à droite.

Restaurant d'application "Le Charlemagne" - Nos prix s'entendent nets, services et sourires compris.

HÔTEL*** LE BRISTOL

18-26, avenue de Colmar - 68100 Mulhouse

03 89 42 12 31



HÔTEL
BRISTOL

18-26 avenue de Colmar - Mulhouse
Tél. 03 89 42 12 31
www.hotelbristol.com

- 95 chambres
- Grand parking fermé
- 5 salles de séminaire
- Repas d'entreprises et fêtes de fin d'années

NASTI MARCHAND DE VIN

7, avenue Pierre Pflimlin - 68391 Sausheim

03 89 46 50 35

EN

EMMANUEL NASTI
MARCHAND DE VIN

marchand de vin,
passeur d'émotions



Restaurant d'application "Le Charlemagne" - Nos prix s'entendent nets, services et sourires compris.

**FERMETURE
EXCEPTIONNELLE**

**Mardi
05 janvier 2021**

**Mercredi
06 janvier 2021**

**Judi
07 janvier 2021**

**Vendredi
08 janvier 2021**

**RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT
FERMÉ TOUTE LA SEMAINE**

2021 - SEMAINE N°02



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle



Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.

Mardi
12 janvier 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Tapas alsaciens
- - -
Choucroute traditionnelle **14 €**
- - -
Sorbet arrosé

Mercredi
13 janvier 2021

Restaurant fermé

Jeudi
14 janvier 2021

Restaurant fermé

Vendredi
15 janvier 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Salade de lentilles corail
- - -
Longe de veau rôtie, gratin dauphinois **14 €**
- - -
Parfait glacé au Kirch

Mam'zelle-Courage



Thème de la semaine : Solidarité

Mercredi soir, nous vous proposons un dîner dont les bénéfices seront reversés à l'association « Mam'zelle courage ».

Mardi
19 janvier 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Croûte forestière
- - -
Médailon de lotte au Pinot noir **14 €**
- - -
Crêpes flambées

Mercredi
20 janvier 2021

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45

 **DÎNER « SOLIDAIRE » POUR** 
MAM'ZELLE COURAGE

Menu "Voyage en Italie" dont les bénéfices seront reversés à l'association « Mam'zelle courage » pour aider Lylo à lutter contre sa maladie et ses handicaps. **30 €**

Plus d'infos sur la page Facebook : Mam'zelle courage 

Jeudi
21 janvier 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU « EXAMEN CCF »

 Nos élèves en Commercialisation et Services passent leur examen. **14 €**

Réservez votre table de 2 ou 4 personnes

Vendredi
22 janvier 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Risotto aux crevettes
- - -
Jambonnette de poulet farcie,
choucroute et pommes anglaise **14 €**
- - -
Bavarois rubané



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle



Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.

Mardi
26 janvier 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Goujonnettes de poisson,
sauce tartare
- - -
Jambonnette de volaille farcie aux
champignons **14 €**
- - -
Mousse aux deux chocolats

Mercredi
27 janvier 2021

Restaurant fermé

Jeudi
28 janvier 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Région
Hauts-de-France

Croustillant au Maroilles
- - -
Traditionnelle
carbonnade flamande **14 €**
- - -
Ch'tite crème brûlée

Vendredi
29 janvier 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



MENU « EXAMEN CCF »

Nos élèves en Commercialisation
et Services passent leur examen.

14 €

Réservez votre table de 2 ou 4 personnes



Thème de la semaine : Gastronomie européenne et française

Nos élèves vous proposent des menus mettant à l'honneur la gastronomie européenne et française.



Mardi
02 février 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



BUFFET SCANDINAVE



Nos élèves de CAP vous proposent de vous faire découvrir les spécialités scandinaves servies en buffet (froid et chaud).

25 €



Mercredi
03 février 2021

Restaurant fermé

Jeudi
04 février 2021

Service dumidi
Accueil à 12h00



**Auvergne
Rhône-Alpes**

Salade aux noix et Bleu
d'Auvergne

Pintade en demi-deuil,
sauce suprême truffée

Biscuit de Savoie

14 €

Vendredi
05 février 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Tartare de saumon à la ciboulette

Sauté de veau aux olives,
tombée de chou vert et pommes rissolées

Crème renversée au caramel

14 €

2021 - SEMAINE N°06



Thème de la semaine : Gastronomie Française

Jeudi midi, nos élèves de Première Baccaauréat Professionnel vous proposent des menus mettant à l'honneur la gastronomie française.



Mardi
09 février 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Tarte à l'oignon
- - -
Bouchée à la Reine, nouilles fines **14 €**
- - -
Poire Belle-Hélène

Mercredi
10 février 2021

Restaurant fermé

Jeudi
11 février 2021

MATINÉE ALSACIENNE

Présentation de
l'Alsace
+ menu alsacien
Accueil à 10h50



11h00 : Venez découvrir
l'histoire de l'Alsace et
l'alsacien avec Yves Bisch

12h00 : Menu Alsace

Flammenküche **18 €**
- - -
Choucroute aux poissons
- - -
Tarte aux pommes à
l'alsacienne

Vendredi
12 février 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Salade "Caprice des Reines"
- - -
Joues de porc façon carbonnade,
pommes Pont-Neuf **14 €**
- - -
Pêche Melba



Thème de la semaine : Saint-Valentin

Mardi midi, avec quelques jours de retard,
nous vous proposons un menu de fête
pour les amoureux !



Mardi
16 février 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Duo de foie gras

Huitres en déclinaison

Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise

Autour du chocolat



MENU
DES AMOUREUX

30 €



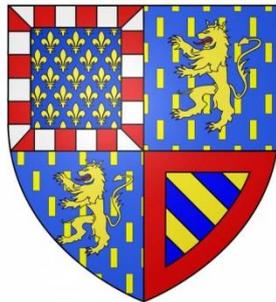
Mercredi
17 février 2021

Restaurant fermé

Jeudi
18 février 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



Escargots à la
Bourguignonne

Côte de veau à la
moutarde, gratin forézien

Poire à la Dijonnaise

14 €

Vendredi
19 février 2021

Restaurant fermé



Le dressage des assiettes



Déclinaison de noix de coquille Saint-Jacques

IDÉENOV
ID EMPLOI

5, rue des G. De Gaule
68310 Wittelsheim
03 89 57 80 30

IDÉENOV

Maintenance outils TST
Sous-traitance industrielle

ID *emploi*

Travail temporaire d'insertion

ECOTEL SAUSHEIM
PLAISIR DE TABLE

1, rue Alcide de Gasperi
68390 Sausheim
03 89 45 23 32



SUPER U

BITSCHWILLER LES THANN

53, rue du Rhin - 68620 Bitschwiller-lès-Thann

03 89 37 70 70

SUPER U



2021 - SEMAINE N°10



Thème de la semaine : Voyages gastronomiques

Nos élèves vous proposent plusieurs voyages gastronomiques durant la semaine, dont un dîner vendredi soir !



Mardi
09 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Tarte fine aux escargots

Filet de sole Bonne Femme

14 €

Charlotte exotique

Mercredi
10 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Farandole de tapas

Paëlla Valencia

18 €

Panier de glace

Judi
11 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Trilogie d'huitres

Magret de canard rôti
au miel et romarin

14 €

Pruneaux flambés
à l'Armagnac

Vendredi
12 mars 2021

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45



SOIRÉE ORIENTALE

Dîner
« Surprise Orientale »
organisé par la classe
de Terminale CAP

30 €

2021 - SEMAINE N°11



Thème de la semaine : Gastronomie européenne et française

Nos élèves de Baccaauréat Professionnel vous proposent des menus mettant à l'honneur la gastronomie européenne et française.



Mardi
16 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Cocktail d'avocat et crevettes

Mixed-grill, pommes frites

14 €

Soufflé glacé

Mercredi
17 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Maquereau à la
choucroute

Escalope de veau
viennoise

18 €

Forêt Noire

Jeudi
18 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Homard Bleu de
Bretagne servi
en deux services

25€

Crêpes flambées

Vendredi
19 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Quiche lorraine

Poulet grillé à l'américaine

14 €

Soufflé glacé



Thème de la semaine : Cuisine méditerranéenne



Mercredi midi, nos élèves de Terminale Baccaauréat Professionnel vous proposent des menus mettant à l'honneur la gastronomie méditerranéenne.

Mardi
23 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Tartelette au saumon

Cuisse de volaille farcie,
pommes Anna

Fruits flambés

14 €

Mercredi
24 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Gambas à la plancha,
spaghetti de courgette

Loup de mer nacré,
pomme mousseline et
émulsion de cresson

Tarte citron meringuée

18 €

Jeudi
25 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Pissaladière

Veau aux olives et
tomates confites,
polenta crémeuse

Tarte Tropézienne

14 €

Vendredi
26 mars 2021

Restaurant fermé

2021 - SEMAINE N°13



Thème de la semaine : Cuisine des Îles

Mercredi midi, nos élèves de Terminale Baccaauréat Professionnel vous proposent des menus mettant à l'honneur la gastronomie des Dom-Tom.



Mardi
30 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Salade "fraîcheur"

Burger maison, pommes frites

14 €

Mousse aux deux chocolats

Mercredi
31 mars 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



BUFFET DES ÎLES

Spécialités des
Dom-Tom
servies en buffet

18 €

Jeudi
1^{er} avril 2021

Restaurant fermé

Vendredi
02 avril 2021

FÉRIÉ
Restaurant fermé



Thème de la semaine : Menu "Pâques"



Pâques

Mercredi midi, nos élèves de Terminale Baccalauréat Professionnel vous proposent un menu de fête.

Pâques

Mardi
06 avril 2021

Restaurant fermé

Mercredi
07 avril 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



MENU "PÂQUES"

Homard en déclinaison

Carré d'agneau Primeur

Autour du chocolat

30 €

Jeudi
08 avril 2021

Restaurant fermé

Vendredi
09 avril 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Ravioles gourmandes

Râble de lapin farci, spätzle

Paris-Brest

14 €



Thème de la semaine : Gastronomie mondiale



Mercredi midi, nos élèves de Baccalauréat Professionnel vous proposent un menu mettant à l'honneur la gastronomie mondiale.

Mardi
13 avril 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Asperges aux deux jambons

Cuisse de canard farcie,
pommes Anna

14 €

Tarte aux fraises

Mercredi
14 avril 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Empanadas
aux poissons

Asados
(assortiment de
grillades de viandes)

30 €

Chocotorta

Jeudi
15 avril 2021

Restaurant fermé

Vendredi
16 avril 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Terrine forestière

Curry d'agneau,
riz Madras

14 €

Tartelette aux fraises



Thème de la semaine : Gastronomie mondiale



Mercredi midi, nos élèves de Baccalauréat Professionnel vous proposent un menu mettant à l'honneur la gastronomie mondiale.

Mardi
20 avril 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Pâté en croûte
- - -
Coq au vin, spätzle maison **14 €**
- - -
Fraisier

Mercredi
21 avril 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



MENU MAGHREB

Menu réalisé en collaboration avec les familles.

18 €

Venez déguster ces succulentes spécialités !

Jeudi
22 avril 2021

Restaurant fermé

Vendredi
23 avril 2021

Restaurant fermé



*Souvenir de la « Soirée des Chefs 2019 » - Menu Signature Laurent ARBEIT
(Chef du Restaurant « Auberge Saint-Laurent » à Sierentz - 1* au Guide Michelin)*

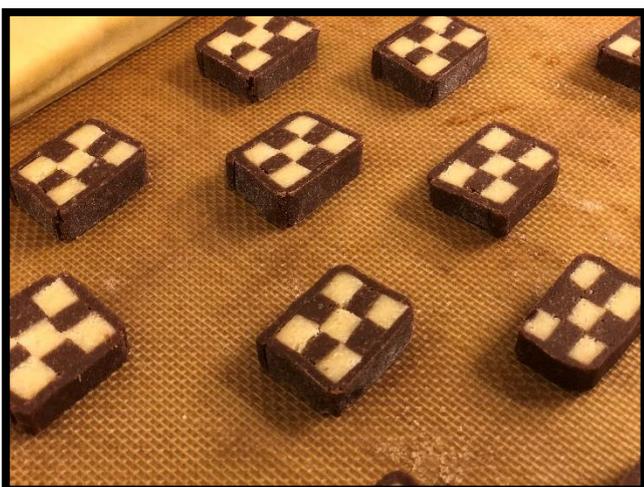


*Noix de Coquille Saint-Jacques,
courge confite, sabayon au Maggi*

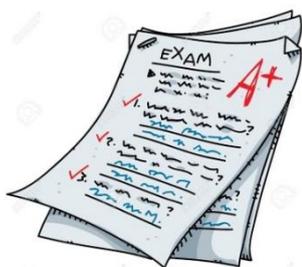


*Réalisation de bredalas en
forme de damier...*

- *Le façonnage*
- *La découpe*
- *La cuisson*



2021 - SEMAINE N°19



Semaine d'Examen

Réservez votre de table de 2 ou 4 personnes
à l'occasion des examens pratiques.



**Mardi
11 mai 2021**

**Service du midi
Accueil à 12h00**

MENU « EXAMEN CCF »



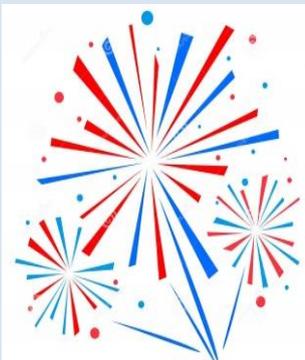
Nos élèves en Commercialisation
et Services passent leur examen.

14 €

Réservez votre table de 2 ou 4 personnes

**Mercredi
12 mai 2021**

**Service du midi
Accueil à 12h00**



**Déjeuner de rencontre entre vous
(nos clients), nos partenaires et les
parents d'élèves TBPHCR et 2BPHCR**

Buffet d'entrée

Agneau de lait rôti entier

Buffet de desserts

25 €

**Judi
13 mai 2021**

**FÉRIÉ - JEUDI DE L'ASCENSION
Restaurant fermé**

**Vendredi
14 mai 2021**

**PONT DE L'ASCENSION
Restaurant fermé**



Thème de la semaine : Soirée des Chefs

À l'occasion de notre « Soirée des Chefs », nous vous proposons un menu gastronomique avec la participation d'un Chef.

Mardi
18 mai 2021

Restaurant fermé

Mercredi
19 mai 2021

Restaurant fermé

Jeudi
20 mai 2021

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45

Soirée des Chefs

Menu signature composé par un Chef et réalisé
en collaboration avec nos élèves de Baccalauréat
Professionnel



50€

Places limitées, réservez rapidement !



Vendredi
21 mai 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Asperges, sauce hollandaise
- - -

Suprême de pintade aux raisins, spätzle
- - -

Poire Belle-Hélène

14 €

2021 - SEMAINE N°21



Semaine d'Examen

Réservez votre de table de 2 ou 4 personnes
à l'occasion des examens pratiques.



Mardi
25 mai 2021

Restaurant fermé

Mercredi
26 mai 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU « EXAMEN CCF »



Nos élèves en Commercialisation
et Services passent leur examen.

14 €

Réservez votre table de 2 ou 4 personnes

Judi
27 mai 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Macédoine de légumes

Rumsteak grillé, sauce béarnaise

14 €

Coupe glacée

Vendredi
28 mai 2021

Restaurant fermé

PROJETS PÉDAGOGIQUES

DÉCOUVREZ LES PHOTOS DE QUELQUES UNS DE NOS PROJETS ET ACTIONS PÉDAGOGIQUES



*Semaine Tandem : Échange avec notre partenaire allemand, l'école hôtelière de Tettngang.
Dans le cadre de la formation Azubi Bac Pro.*



*Production culinaire et service d'un menu de fête,
à l'EHPAD « Le Castel Blanc » de Masevaux.*

Restaurant d'application "Le Charlemagne"



*Accueil de la crèche de Ruelisheim pour un repas « Petits Gastronomes ».
Ces petits bouts de chou ont pu découvrir l'environnement d'un restaurant.*



*Diverses productions « 100% artisanal » : Confitures, jus de pomme, bredalas, meringues, ...
Vous trouverez ces produits en vente lors de votre visite à notre restaurant d'application.*



*Production culinaire et service d'un Banquet pour le « Repas des Aînés »,
au relais culturel de Thann, en décembre 2019.*

Restaurant d'application "Le Charlemagne"



*Production culinaire et service d'un Banquet pour le Ministère de l'Armée,
à l'Hôtel**** du Parc de Mulhouse.*



*Production culinaire et service d'un cocktail dinatoire pour la soirée inaugurale de la
Première Édition du « Temps Fort Humour » au relais culturel de Thann.
Photo souvenir avec les célèbres comédiens « Shirley et Dino ».*



OBJECTIF INDÉPENDANCE : LE CRÉDIT MUTUEL EST À VOS CÔTÉS TOUT AU LONG DE VOS ÉTUDES

Vos projets se multiplient et vous avez besoin d'aide pour les réaliser ? Avec le Crédit Mutuel, bénéficiez :

- d'un prêt d'études pour financer votre cursus⁽¹⁾,
- d'une avance bourse/rentrée de 1 000 euros à 0 %, remboursable en 3 fois⁽²⁾ sans frais.
- d'une carte de paiement + accès banque à distance offerts 1 an⁽³⁾.
- de vos paiements et retraits par carte sans frais⁽⁴⁾, lors de votre cursus à l'étranger.

**VOTRE
BANQUE
GRATUITE
1 AN⁽³⁾**

Un crédit vous engage et doit être remboursé.
Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager

Et plein d'autres avantages à découvrir en Caisse
ou sur www.objectif-independance.creditmutuel.fr.

Crédit Mutuel

Pays de Thann

42 Rue de la 1^{ère} Armée - 68800 Thann

Tél. : 03 89 36 64 59 – Courriel : 03500@creditmutuel.fr

(1) Conditions disponibles en Caisse de Crédit Mutuel. (2) Sous réserve de détention d'un Eurocompte Formules Jeunes et sous réserve d'acceptation du dossier. Crédit remboursable dans un délai maximum de 3 mois. (3) Offre découverte dans le cadre d'un Eurocompte Formules Jeunes, valable sur le tarif standard, pour tout engagement d'abonnement de deux ans. Prix de la seconde année de souscription : à partir de 3,31 €/mois. (4) Offre réservée aux étudiants de moins de 26 ans détenteurs d'un Eurocompte Formule Jeunes ou VIP Confort, dans la limite d'un an maximum. Gratuité pour tous les paiements. Gratuité (hors frais éventuels de correspondants étrangers) de tous les retraits dans la zone euro et de quatre retraits mensuels hors zone euro. À partir du 5^e retrait mensuel hors zone euro, les retraits sont payants au tarif de 3,30 € + 2,25 % du montant, avec un maximum de 8,20 €.

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, SA coopérative au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS B 588 505 354. Banques régies par les articles L.511-1 et suivants du Code monétaire et financier. Intermédiaires en opérations d'assurances sous le n° Orias 07 003 758 consultable sous www.orias.fr. Contrats souscrits auprès de ACM IARD S.A., ACM VIE S.A. entreprises régies par le Code des Assurances.