

RESTAURANT D'APPLICATION

LE CHARLEMAGNE

LYCÉE DES MÉTIERS CHARLES POINTET - THANN



LIVRET MENUS
ANNÉE SCOLAIRE 2018 - 2019



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 8h00 à 17h00)

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 nous faisons la joie de vous accueillir 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 en cas d’erreurs ou de la maladresse. À bientôt à notre table !



MENUS, TARIFS & MODES DE PAIEMENT

Les menus et leurs prix sont indiqués dans ce livret.

En moyen de paiement, nous acceptons : espèce, chèque et carte bleue.



VENIR CHEZ NOUS

Adresse : 5, rue des Tirailleurs marocains - 68800 Thann

Les places de parking aux alentours du lycée sont gratuites.



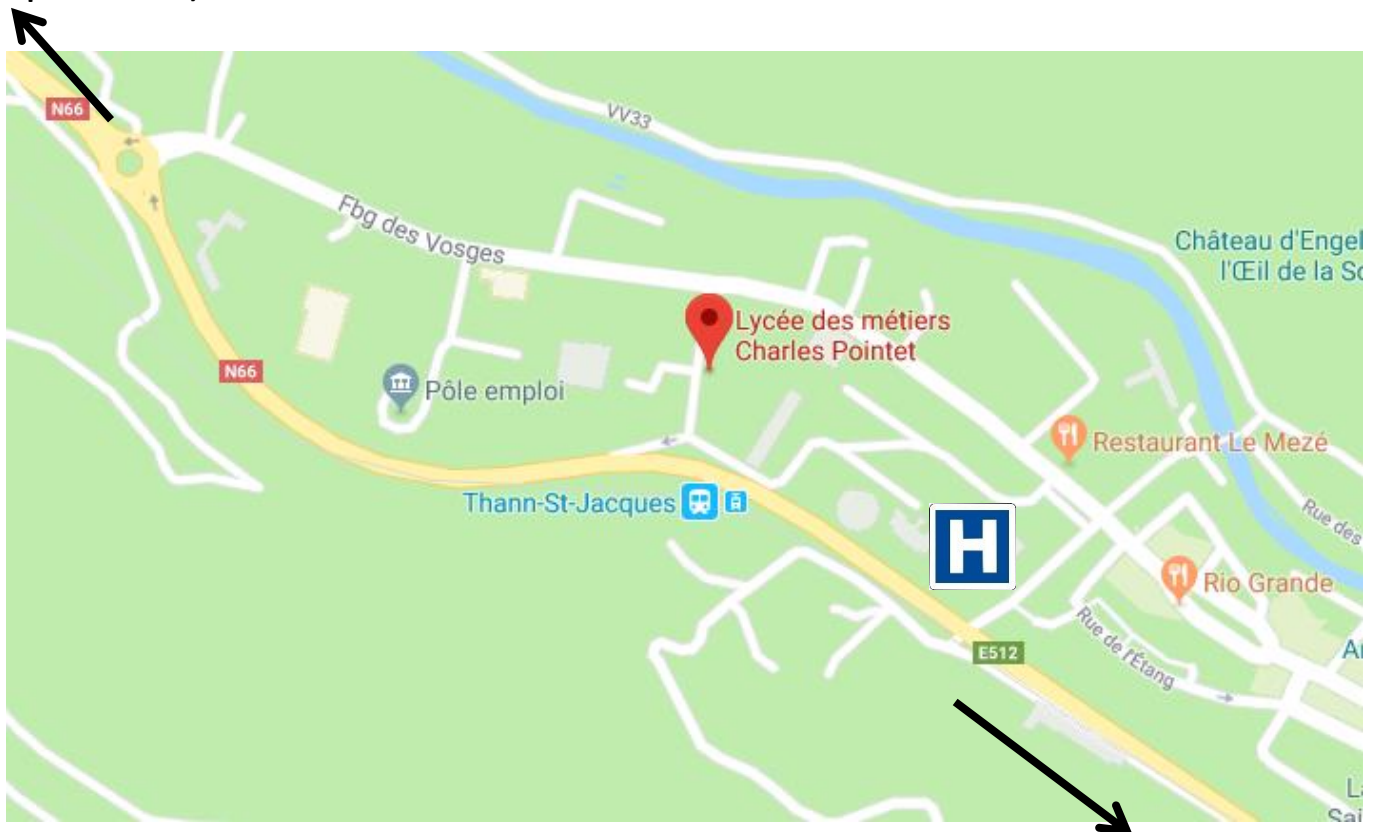
Tram-Train : Station Thann Saint-Jacques



PLAN D'ACCÈS

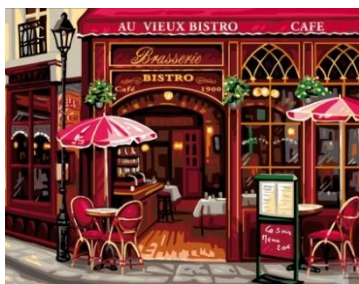
Bitschwiller-les-Thann

(Super U, ...)



**Thann Centre
Vieux-Thann
Cernay
Mulhouse**

Restaurant d'application "Le Charlemagne"



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



Mardi
02 octobre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Salade "Canaille".

Faux-filet de bœuf, sauce poivre,
pommes frites, légumes du marché.

14 €

Tarte aux quetsches.

Mercredi
03 octobre 2018

Restaurant fermé

Jeudi
04 octobre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Feuilleté d'escargots.

Carpes frites, salade verte.

14 €

Sorbet arrosé (ou non).

Vendredi
05 octobre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Salade « Folle ».

Escalope Viennoise,
pommes sautées et légumes du marché.

14 €

Tarte aux mirabelles.



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



Mardi
09 octobre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Flammenkuchen.
- - -
Joue de porc braisée,
purées de légumes. **14 €**
- - -
Fruits flambés.

Mercredi
10 octobre 2018

Restaurant fermé

Jeudi
11 octobre 2018

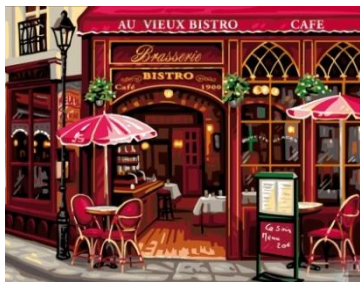
Service du midi
Accueil à 12h00

Flammenkuchen.
- - -
Tête de veau, sauce Gribiche,
garniture traditionnelle. **14 €**
- - -
Fruits flambés

Vendredi
12 octobre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Crème de potimarron.
- - -
Filet de saumon Grenobloise,
garniture traditionnelle. **14 €**
- - -
Crêpes flambées.



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



Mardi
16 octobre 2018

Restaurant fermé

Mercredi
17 octobre 2018

Restaurant fermé

Jeudi
18 octobre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Quiche Lorraine
- - -
Osso bucco braisé, nouilles fines. **14 €**
- - -
Vacherin glacé.

Vendredi
19 octobre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU « EXAMEN CCF »
14 €
Réservez votre table !



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



Thème de la semaine : Halloween

Nous vous proposons de vous servir dans un décor et une ambiance tout à fait effrayant.



Mardi
06 novembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Croûte forestière.

Carré de porc poêlé,
pommes boulangères. **14 €**

Tartelette chocolat-caramel.

Mercredi
07 novembre 2018


Service du midi
Accueil à 12h00

Cappuccino de potimarron.

Gambas flambées,
risotto aux senteurs de truffes.

Filet de canard, sauce à l'orange.

Mystère glacé.

MENU HALLOWEEN
 **30 €**

Jeudi
08 novembre 2018

Restaurant fermé

Vendredi
09 novembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Toast à la Parisienne.

Cuisse de canard à l'orange. **14 €**

Assortiment de choux.



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle

Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.



Mardi
13 novembre 2018

Restaurant fermé

Mercredi
14 novembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Fantaisie d'avocat et crevettes.
- - -
Queue de lotte rôtie à la moutarde. **18 €**
- - -
Paris-Brest.

Judi
15 novembre 2018

Restaurant fermé

Vendredi
16 novembre 2018

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle

Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.



Mardi
20 novembre 2018

Restaurant fermé

Mercredi
21 novembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Tartelette fine aux champignons.

Civet de chevreuil, spaetzlés,
garnitures automnales

18 €

Tartare de fruits exotiques.

Jeudi
22 novembre 2018

Restaurant fermé

Vendredi
23 novembre 2018

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle

Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.



Mardi
27 novembre 2018

Restaurant fermé

Mercredi
28 novembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Tatin de tomate.

Matelote de poissons, sauce au Riesling,
nouilles fines à l'alsacienne.

18 €

Crème brûlée.

Jeudi
29 novembre 2018

Restaurant fermé

Vendredi
30 novembre 2018

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Saint-Nicolas

Nous vous proposons des menus
de fête en attendant Noël.



Mardi
04 décembre 2018

Restaurant fermé

Mercredi
05 décembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Déclinaison de noix de coquille
Saint-Jacques.

Saumon soufflé "Auberge de l'Ill". **25 €**

Tarte Tatin.

Jeudi
06 décembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Foie gras mi-cuit et pain d'épices.

Filet de bœuf en brioche. **25 €**

Sabayon clémentine.

Vendredi
07 décembre 2018

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Menu Noël

Nous vous proposons notre menu Noël
toute la semaine.



Mardi
11 décembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Mercredi
12 décembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Jeudi
13 décembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Vendredi
14 décembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU NOËL

Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux pommes,
brioche.

Queues de gambas flambées, risotto vénéré.

Ballotine de volaille aux senteurs de truffe,
Légumes fondants.

Douceurs de Noël

30 €



Thème de la semaine : Menu Noël

Nous vous proposons notre menu Noël
mardi midi et mercredi soir.



Mardi
18 décembre 2018

Service du midi
Accueil à 12h00

Mercredi
19 décembre 2018

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45

MENU NOËL

Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux pommes,
brioche.

Queues de gambas flambées, risotto vénéré.

Ballotine de volaille aux senteurs de truffe,
Légumes fondants.

Douceurs de Noël

30 €

Jeudi
20 décembre 2018

Restaurant fermé

Vendredi
21 décembre 2018

Restaurant fermé



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



Mardi
08 janvier 2019

Mercredi
09 janvier 2019

Jeudi
10 janvier 2019

Vendredi
11 janvier 2019

**RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT
FERMÉ TOUTE LA SEMAINE**



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle



Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.

Mardi
15 janvier 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Potage Saint-Germain.
- - -
Feuilleté de saumon à l'oseille. **14 €**
- - -
Tiramisu.

Mercredi
16 janvier 2019

Restaurant fermé

Jeudi
17 janvier 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU « EXAMEN CCF » **14 €**

Réservez votre table !

Vendredi
18 janvier 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Risotto aux champignons.
- - -
Coussinet au saumon, sauce safranée. **14 €**
- - -
Tarte Tatin.



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle



Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.

Mardi
22 janvier 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Soupe de moules safranée.

Longe de veau à l'acidulée.

Bavarois au fromage blanc,
coulis de mangue.

14 €

Mercredi
23 janvier 2019

Restaurant fermé

Jeudi
24 janvier 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU « EXAMEN CCF »

14 €

Réservez votre table !

Vendredi
25 janvier 2019

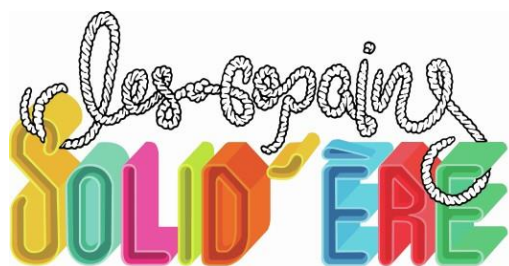
Service du midi
Accueil à 12h00

Pilaf de fruits de mer.

Côte de veau façon Vallée d'Auge.

Mousse glacée au Kirsch.

14 €



Thème de la semaine : Solidarité

Jeudi soir, nous vous proposons un dîner dont les bénéfices seront reversés à l'association caritative « Les Copains Solid'Ère ».

Mardi
29 janvier 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Goujonnette de poisson, sauce tartare.

Jambonnette de volaille farcie aux champignons.

14 €

Entremet "Carachoc".

Mercredi
30 janvier 2019

Restaurant fermé

Jeudi
31 janvier 2019

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45

DÎNER « SOLID'ÈRE »

Menu dont les bénéfices seront reversés à l'association « Les Copains Solid'Ère ».

30 €

www.lescopainssolidere.fr

Vendredi
1^{er} février 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Accras de morue antillaise.

Ballotine de volaille, sauce Bercy.

14 €

Caprice au chocolat.



Thème de la semaine : Buffet Scandinave
Jeudi midi, nous vous proposons un buffet
aux saveurs scandinaves.



Mardi
05 février 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Filet de cabillaud au poireau et céleri frit.

Suprême de pintade en croustillant.

14 €

Poire flambée, accompagnée de glace.

Mercredi
06 février 2019

Restaurant fermé

Jeudi
07 février 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

BUFFET SCANDINAVE

Découvrez les spécialités scandinaves
servies en buffet (froid & chaud).

30 €

Vendredi
08 février 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Crème Dubarry.

Croustillant de sandre, fondue de tomate.

14 €

Panna cotta à la crème de soja et amande.



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

2019 - SEMAINE N°09



Thème de la semaine : Gastronomie Européenne

Mercredi midi, nos élèves de Terminale Bac Pro vous proposent des menus mettant à l'honneur la gastronomie germanique.



Mardi
26 février 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Mousseline de saumon, beurre Nantais.

Carré d'agneau en croûte d'épices.

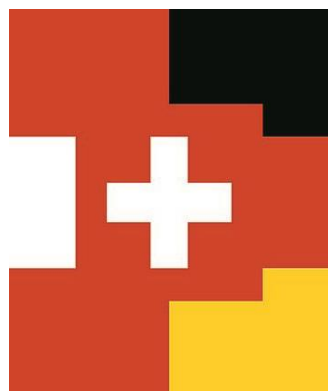
14 €

Crème brûlée à l'orange.

Mercredi

27 février 2019

Service du midi
Accueil à 12h00



MENU

Allemagne-Suisse-Autriche

Käsespätzle.

Filet mignon de veau,
Croûte aux herbes.

18 €

Forêt Noire revisitée.

Judi
28 février 2019

Restaurant fermé

Vendredi
1^{er} mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Soufflé de poisson, sauce basilic.

Crêpinette d'agneau à l'ail.

14 €

Gratin de riz au lait, sauce whisky.



Thème de la semaine : Gastronomie Outre-Mer

Mercredi midi, nos élèves de Terminale Bac Pro vous proposent des menus mettant à l'honneur la gastronomie d'outre-mer.



Mardi
05 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Ravioles d'escargots.

Turban de plie farci aux crevettes.

14 €

Bavarois citron vert et mangue.

Mercredi
06 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00



MENU DOM-TOM

Poisson cru à la tahitienne.

Cari poulet, riz basmati.

Perle des îles choco-passion.

18 €

Jeudi
07 mars 2019

Restaurant fermé

Vendredi
08 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Tartelette fine aux escargots et girolles.

Rosasse de sole aux épinards.

14 €

Charlotte exotique.



Thème du mois : Gastronomie Asiatique

Mercredi midi, nos élèves de Terminale Bac Pro vous proposent des menus mettant à l'honneur la gastronomie asiatique.



Mardi
12 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Crouton soufflé au Munster.

Magret de canard au miel.

14 €

Mousse aux deux chocolats.

Mercredi
13 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00



MENU ASIE

Sushi, maki & cie.

Chow mein au poulet
et crevettes marinées.

18 €

Fruits flambés.

Judi
14 mars 2019

Restaurant fermé

Vendredi
15 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Terrine de veau et ses crudités.

Filet de canard aux baies de cassis.

14 €

Poire Belle-Hélène.



Thème de la semaine : Méditerranée



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

Mardi
19 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Salade de chèvre chaud.

Civet de porc à la coriandre. **14 €**

Croustillant de banane au chocolat.

Mercredi
20 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00



MENU **MÉDITÉRANÉE**

Tapas espagnoles. **18 €**

Loup de mer snacké,
ratatouille fine.

Tarte citronmeringuée.

Judi
21 mars 2019

Restaurant fermé

Vendredi
22 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Salade "Caprice des Reines".

Sauté de veau aux poivrons. **14 €**

Beignets de sorbets et fruits de saison.

2019 - SEMAINE N°13



Thème de la semaine : So French

Le « repas gastronomique des Français » est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO, depuis le 16 novembre 2010.

Mardi
26 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Saumon cru mariné à l'aneth.

Tournedos sauté Helder et sa garniture. **14 €**

Salade de fruits frais et sorbet menthe.

Mercredi
27 mars 2019

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45

SOIRÉE DES CHEFS



**Dîner gastronomique
réalisé en collaboration
avec un Chef.**

50€

*Réservez rapidement votre table.
Places limitées.*

Jeudi
28 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Pâté en croûte maison.

Tournedos "Marchand de vin",
Pomme Pont Neuf. **14 €**

Meringue glacée.

Vendredi
29 mars 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Miroir de saumon fumé, sauce raifort.

Tournedos sauté Mascotte et sa garniture. **14 €**

Coupe de fruits exotiques,
petits fours.



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle



Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.

<p>Mardi 02 avril 2019</p> <p>Service du midi <i>Accueil à 12h00</i></p>	<p>Salade de choucroute. - - - Ris et rognon de veau. 14 € - - - Île flottante aux agrumes.</p>
<p>Mercredi 03 avril 2019</p> <p>Service du midi <i>Accueil à 12h00</i></p>	<p>Raviole aux crevettes. - - - Turbot poché aux senteurs de truffes. 18 € - - - Tarte au citron meringuée.</p>
<p>Jeudi 04 avril 2019</p> <p>Service du midi <i>Accueil à 12h00</i></p>	<p>Bouillabaisse à la Marseillaise en deux services. 25 € - - - Mille-feuille chocolat / myrtilles.</p>
<p>Vendredi 05 avril 2019</p> <p>Service du midi <i>Accueil à 12h00</i></p>	<p>? - - - ? - - - ?</p> <p>14 €</p>



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



Pâques

Thème de la semaine : Pâques



Pâques

Mercredi midi, nos élèves de Terminale Bac Pro vous proposent un menu de fête.

**Mardi
23 avril 2019**

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU « EXAMEN CCF »

14 €

Réservez votre table !

**Mercredi
24 avril 2019**

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU PÂQUES



Gravelax de saumon.

Carré d'agneau, croûte aux herbes,
churros de pomme de terre.

25€

Tartelette rhubarbe-fraise
meringuée.

**Jeudi
25 avril 2019**

Service du midi
Accueil à 12h00

Raviole de bœuf braisé.

Filet de saint-pierre
aux pommes Roseval.

18 €

Biscuit Nouméa.

**Vendredi
26 avril 2019**

Restaurant fermé

2019 - SEMAINE N°18



Thème de la semaine : Asperges.

Mardi midi, nos élèves de 1^{ère} année CAP vous proposent un menu autour de l'asperge.



**Mardi
30 avril 2019**

**Service du midi
Accueil à 12h00**

Cappuccino d'asperge.

Asperges blanches,
jambons, vinaigrette et sauces.

Fraises Melba.

**MENU
ASPERGES**

18 €

**Mercredi
1^{er} mai 2019**

**FÉRIÉ
Restaurant fermé**

**Jeudi
02 mai 2019**

Restaurant fermé

**Vendredi
03 mai 2019**

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Restaurant Grill

Nous vous proposons de succulentes viandes
sautées, grillées ou rôties.



Mardi
07 mai 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Tarte à l'oignon
- - -
Mixed Grill, pommes pailles. **14 €**
- - -
Fruits flambés.

Mercredi
08 mai 2019

FÉRIÉ
Restaurant fermé

Jeudi
09 mai 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Filet de rouget sur pommes.
- - -
Carré d'agneau Primeur. **18 €**
- - -
Mousse Kirch.

Vendredi
10 mai 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Quiche aux légumes.
- - -
Poulet grillé à l'américaine. **14 €**
- - -
Fruits flambés.



Thème de la semaine : Restaurant Grill

Nous vous proposons de succulentes viandes sautées, grillées ou rôties.



Mardi
14 mai 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Œufs en gelée au jambon.

Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise,
pommes frites, légumes du marché.

14 €

Tartelette aux fraises.

Mercredi
15 mai 2019

Restaurant fermé

Jeudi
16 mai 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Cassolette d'asperges.

Escalope de veau Viennoise,
pommes frites.

14 €

Biscuit aux trois chocolats.

Vendredi
17 mai 2019

Œuf mollet Florentine.

Côtes d'agneau Maréchale et sa garniture.

14€

Tranche de Napolitain.



Thème de la semaine : Restaurant Grill

Nous vous proposons de succulentes viandes
sautées, grillées ou rôties.



Mardi
21 mai 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Avocat crevettes.

Hamburger maison, pommes frites.

14 €

Fraisier.

Mercredi
22 mai 2019

Restaurant fermé

Jeudi
23 mai 2019

Service du midi
Accueil à 12h00

Œufs brouillés au nid.

Cordon bleu, jardinière de légumes.

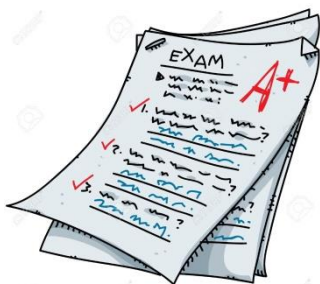
14 €

Fraisier.

Vendredi
24 mai 2019

Restaurant fermé

2019 - SEMAINE N°22



Thème de la semaine : Examen

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



**Mardi
28 mai 2019**

Restaurant fermé

**Mercredi
29 mai 2019**

**Service du midi
Accueil à 12h00**

MENU « EXAMEN CCF »

Réservez votre table !

14 €

**Judi
30 mai 2019**

**FÉRIÉ
Restaurant fermé**

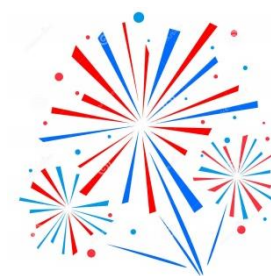
**Vendredi
31 mai 2019**

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Fin d'année

Les élèves de Première Bac Pro vous proposent un ultime menu de fête.



**Mardi
04 juin 2019**

Restaurant fermé

**Mercredi
05 juin 2019**

Restaurant fermé

**Jeudi
06 juin 2019**

**Service du midi
Accueil à 12h00**

Assiette "Fraîcheur".

Agneau de lait entier à la broche,
découpé en salle.

Fraise Melba.

**MENU FIN
D'ANNÉE**

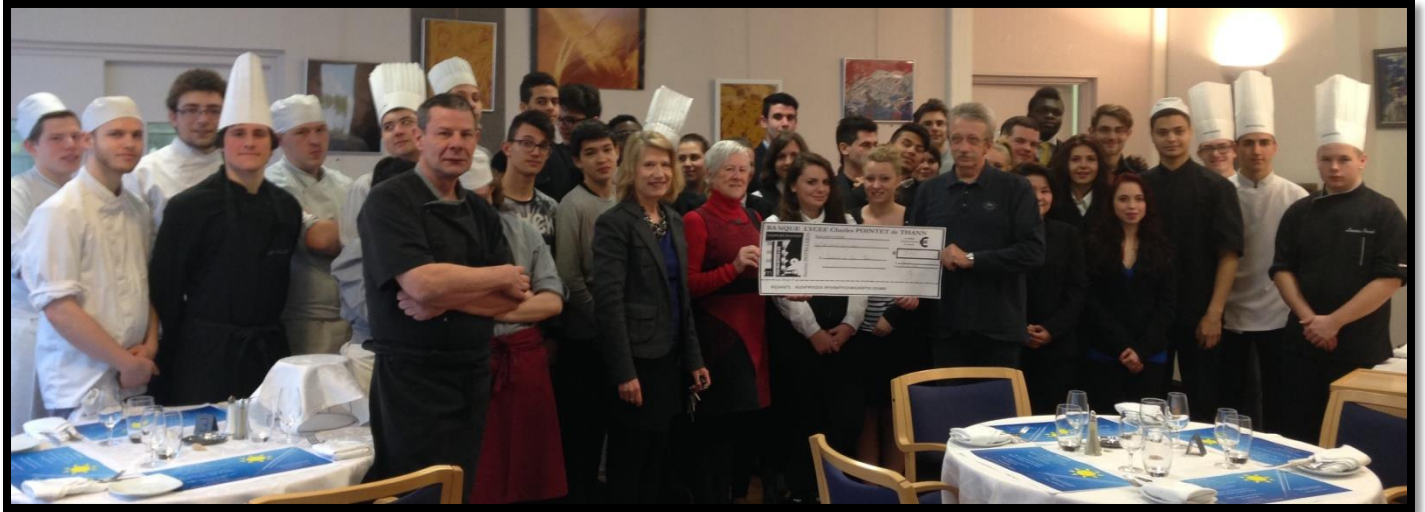
30 €

**Vendredi
07 juin 2019**

Restaurant fermé

RÉSERVATION

Pour réserver votre table, nous sommes joignables par téléphone **03 89 37 74 11** (ou **03 89 37 74 00**) du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00. Pensez à réserver votre table suffisamment en avance (au moins 15 jours avant). Dans le cas contraire, n'hésitez à nous joindre à tout moment, des places vacantes sont souvent disponibles.



NOS SERVICES & PRESTATIONS

Outre les menus servis à notre restaurant d'application, notre section hôtelière propose diverses prestations (dans nos locaux ou à livrer chez vous) : Banquet, cocktail, service traiteur, projets pédagogiques, démonstrations, ...

Pour toutes informations :

Monsieur NUNNINGER Alain – alain.nunninger@monbureaunumerique.fr

