



LE CHARLEMAGNE

LYCÉE DES MÉTIERS CHARLES POINTET - THANN



LIVRET DES MENUS
ANNÉE SCOLAIRE 2021 - 2022



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)

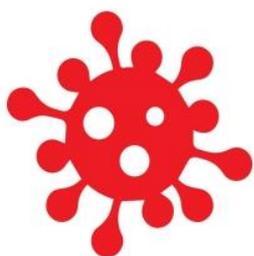
E-mail : restaurant-application@lycee-charlespointet-thann.fr

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

NOTRE RESTAURANT « LE CHARLEMAGNE »

“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 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. Mais nous cherchons à l’être ! Nous serons très heureux de vous accueillir prochainement.

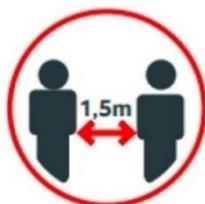


COVID-19 Coronavirus



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

- L’accès à notre restaurant est soumis à la présentation d’un pass sanitaire.
- Tous les élèves et personnels portent un masque.
- 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). 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**

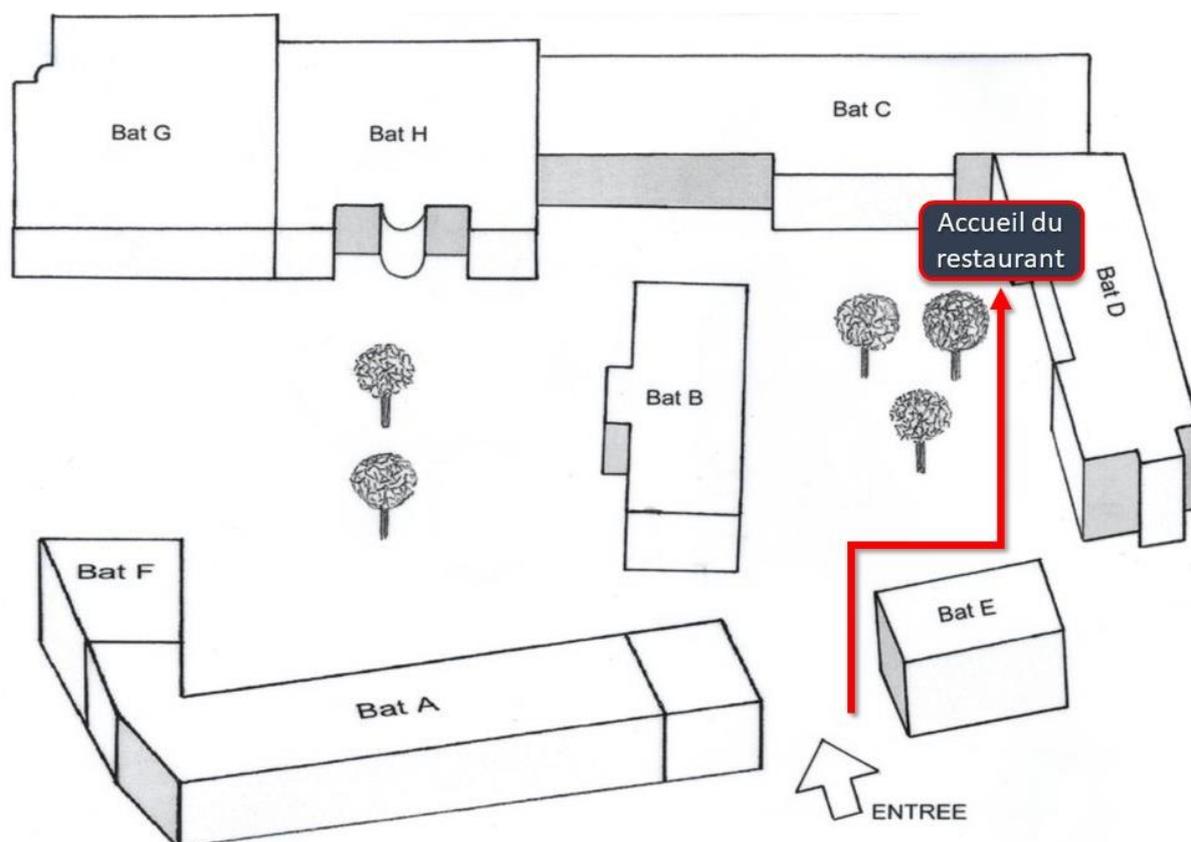
Restaurant d'application "Le Charlemagne"

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...



MAURER TEMPÉ ALSACE

12, rue de l'Industrie
68260 Kingersheim
03 89 52 21 11



www.maurer-tempe-alsace.fr

HÔTEL DU RANGEN

35-37, rue du G. De Gaule
68800 Thann
03 89 37 47 33



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

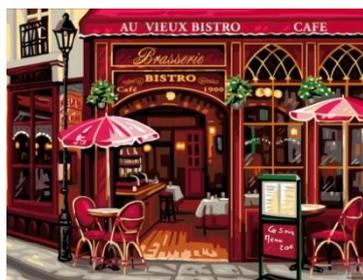


Vins rares,
grands classiques
et belles trouvailles.
Vins du Monde,
spiritueux et
champagne.



Plus de 1000
références
à découvrir à la cave!

Vente en ligne
à l'emporté
ou livrée
chez vous!



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



Mardi
05 octobre 2021

Restaurant fermé

Mercredi
06 octobre 2021

Restaurant fermé

Jeudi
07 octobre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Crème de potimarron aux lardons

Dos de saumon soufflé,
beurre blanc à la ciboulette

14 €

Tarte Tatin

Vendredi
08 octobre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Allumettes au fromage

Escalope de saumon à la grenobloise,
légumes glacés et risotto

14 €

Tarte au chocolat

2021 - SEMAINE N°41



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



Mardi
12 octobre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Potage Dubarry
- - -
Poulet curry, riz Madras **14 €**
- - -
Fondant au chocolat

Mercredi
13 octobre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Gambas flambées
- - -
Filet de bar à l'unilatérale,
mousseline de pomme de terre,
émulsion à l'huile d'olive. **18 €**
- - -
Tarte citron meringuée

Judi
14 octobre 2021

Restaurant fermé

Vendredi
15 octobre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Potage Crécy
- - -
Filet de canard à l'orange,
pommes Darphin et flan de légumes **14 €**
- - -
Choux Chantilly



Thème de la semaine : Soirée des Chefs

Semaine à organisation exceptionnelle puisque nous ouvrons notre restaurant d'application le lundi soir.

Lundi 18 octobre
20 octobre 2021

DÎNER

Service du soir
Accueil à 19h30

Soirée des Chefs
2021



Menu signature du Chef Jean-Michel FEGER,
du restaurant « Il Cortile » à Mulhouse,
réalisé en collaboration avec nos élèves
de Terminale Baccalauréat Professionnel.



50 €



Mardi
19 octobre 2021

Restaurant fermé

Mercredi
20 octobre 2021

Restaurant fermé

Judi
21 octobre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Croûte forestière

Magret de canard aux deux poivres

14 €

Assortiment de choux

Vendredi
22 octobre 2021

Restaurant fermé



*Visite du restaurant étoilé
Il Cortile à Mulhouse*



*Rencontre avec le Chef,
Jean-Michel Feger*



*Le Chef Jean-Michel Feger en
pleine démonstration devant les
yeux attentifs des élèves...*



*...son Second de Cuisine,
Guillaume Halter, transmet les
secrets d'un dressage réussi.*



*Toute la brigade du restaurant Il Cortile
était venus encadrer la séance de travaux
pratiques dans nos cuisines...*

TRAITEUR SIMON

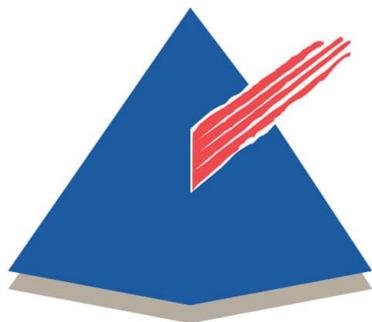
6, rue de la Gare - 68850 Staffelfelden

03 89 57 74 04



www.traiteursimon.fr

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

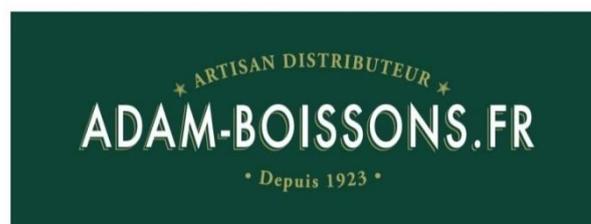


U M I H

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



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



Mardi
09 novembre 2021

Mercredi
10 novembre 2021

Judi
11 novembre 2021

Vendredi
12 novembre 2021

**RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT
FERMÉ TOUTE LA SEMAINE**



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle

Nous vous proposons un menu classique de la cuisine française.



Mardi
16 novembre 2021

Restaurant fermé

Mercredi
17 novembre 2021

Restaurant fermé

Jeudi
18 novembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Soupe de moules safranée
- - -
Suprême de pintade en croustillant **14 €**
- - -
Entremet citron vert et mangue

Vendredi
19 novembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Moules-Frites
à volonté
- - - **14 €**
Tarte aux
fruits



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle



Nous vous proposons un menu classique de la cuisine française.

Mardi
23 novembre 2021

Restaurant fermé

Mercredi
24 novembre 2021

Restaurant fermé

Jeudi
25 novembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Croustillant de sandre
sur un lit de choucroute

Joue de porc braisée, spätzle au beurre **14 €**

Mousse glacée au marc de
Gewurztraminer

Vendredi
26 novembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00



Couscous royal

La mandarine
en déclinaison **14 €**



Thème de la semaine : Menu "Noël"
Nous vous proposons en avant-première
notre Menu Noël le jeudi midi.



Mardi
30 novembre 2021

Restaurant fermé

Mercredi
1er décembre 2021

Restaurant fermé

Jeudi
02 décembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU NOËL
(voir détails du menu
sur la page suivante)

30 €

Vendredi
03 décembre 2021

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Menu “Noël”
Nous vous proposons notre menu Noël
toute la semaine.



Mardi
07 décembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Mardi
08 décembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Jeudi
09 décembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Vendredi
10 décembre 2021

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 vendredi où notre restaurant est fermé.



Mardi
14 décembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Mercredi
15 décembre 2021

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45

Jeudi
16 décembre 2021

Service du midi
Accueil à 12h00

Vendredi
17 décembre 2021

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 €

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



JULIEN'S

9, rue de l'artisanat
67210 Obernai

03 88 95 95 95



REVENDEUR OFFICIEL



PARTENAIRE OFFICIEL

Vêtement professionnel en Hôtellerie-Restaurant
(Veste, pantalon, toque, ...)

www.juliens.fr

RESTAURANT „LES VERRIERS“

4, rue des Verriers - 68200 Mulhouse

03 89 37 70 70



www.restaurant-lesverriers.fr



Mardi
04 janvier 2022

Mercredi
05 janvier 2022

Jeudi
06 janvier 2022

Vendredi
07 janvier 2022

**RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT
FERMÉ TOUTE LA SEMAINE**

2022 - SEMAINE N°02



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle



Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.

Mardi
11 janvier 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Samossa de légumes

Matelote de poissons

Crème brûlée

14 €

Mercredi
12 janvier 2022

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

Jeudi
13 janvier 2022

Restaurant fermé

Vendredi
14 janvier 2022

Restaurant fermé

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
18 janvier 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Risotto aux crevettes

Jambonnette de volaille farcie,
pommes Anna

14 €

Parfait glacé

Mercredi
19 janvier 2022

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45

DÎNER « SOLIDAIRE » POUR
MAM'ZELLE COURAGE



Menu 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
20 janvier 2022

Restaurant fermé

Vendredi
21 janvier 2022

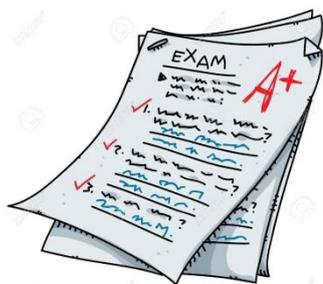
Service du midi
Accueil à 12h00

Tartare de saumon

Sauté de veau aux olives,
étuvé de chou vert

14 €

Mousse au chocolat



Semaine d'Examen

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



Mardi

25 janvier 2022

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

26 janvier 2022

Service du midi

Accueil à 12h00



ASIE

Sushi & Maki

Sauté aux senteurs thaï

Déclinaison de fruits exotiques

18 €

Jeudi

27 janvier 2022

Restaurant fermé

Vendredi

28 janvier 2022

Restaurant fermé

2022 - SEMAINE N°05



Thème de la semaine : Gastronomie française

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



Mardi
1^{er} février 2022

Service du midi
Accueil à 12h00



Tapas végétariens

Falafel et tempura de légumes

Assortiment de choux

14 €

Mercredi
02 février 2022

Service du midi
Accueil à 12h00



Homard servi
en deux services

Crêpes flambées

25€

Jeudi
03 février 2022

Restaurant fermé

Vendredi
04 février 2022

Restaurant fermé



*Inauguration du « Mémorial des aviateurs français et Alliés tombés dans le Haut-Rhin lors des deux grandes guerres » à Roderen, le 18 septembre 2021.
Nous avons assuré la prestation « traiteur » pour 300 personnes.*



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

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





Thème de la semaine : BierFest

Mercredi, nos élèves de Terminale Baccalauréat Professionnel vous proposent de partager un moment convivial dans une ambiance atypique.



Mardi
22 février 2022

Restaurant fermé

Mercredi
23 février 2022

Service du midi
Accueil à 12h00



Apéritif & Dégustation

Cochon de lait
rôti à la bière

18 €

Douceur du brasseur

Jeudi
24 février 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Toast soufflé au munster

Turban de plie farci
aux crevettes

14 €

Bavarois au fromage blanc,
coulis à la mangue

Vendredi
25 février 2022

Restaurant fermé



Thème de la semaine : Restauration traditionnelle



Nous vous proposons des menus classiques de la cuisine française.

Mardi
1^{er} mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Croustillant aux champignons

Navarin aux pommes

14 €

Ananas flambé

Mercredi
02 mars 2022

Restaurant fermé

Jeudi
03 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Terrine maison à la gelée au Porto

Coussinet de saumon,
sauce au curcuma

14 €

Tartelette chocolat caramel

Vendredi
04 mars 2022

Restaurant fermé

2022 - SEMAINE N°10



Thème de la semaine : Voyages gastronomiques

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



Mardi
08 mars 2022

Restaurant fermé

Mercredi
09 mars 2022

DÎNER
Service du soir
Accueil à 18h45



SOIRÉE ORIENTALE

Voyage à la découverte
de la gastronomie et
de la culture orientale

30 €

Jeudi
10 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Tartare de saumon et pomme granny

Carré d'agneau en croûte d'épices,
pommes fondantes

14 €

Larme de citron vert

Vendredi
11 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00



Flammenküche

Choucroute aux
poissons

14 €

Soufflé au kirch

2022 - SEMAINE N°11



Thème de la semaine : Gastronomie française

Nos élèves de Baccaauréat Professionnel
vous proposent un menu mettant à l'honneur
la gastronomie française.



Mardi
15 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Tomate parisienne
- - -
Saumon rôti sur peau,
gratin de légumes
et nouilles alsaciennes
- - -
Bavarois framboise

14 €

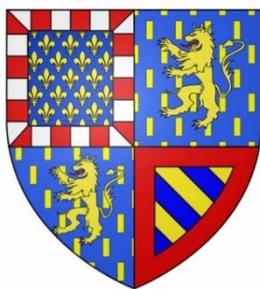
Mercredi
16 mars 2022

Restaurant fermé

Jeudi
17 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



Fricassée d'escargots à la
Bourguignonne
- - -
Longe de veau du Morvan,
gratin forézien
- - -
Vacherin glacé au cassis

14 €

Vendredi
18 mars 2022

Restaurant fermé

2022 - SEMAINE N°12



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



Mardi
22 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Pickles de légumes
- - -
Nuggets de poulet,
pommes frites et salade composée **14 €**
- - -
Milk shake à la fraise

Mercredi
23 mars 2022

Restaurant fermé

Jeudi
24 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Ballotine de canard aux pistaches
- - -
Dos de cabillaud
au poireau et céleri frit **14 €**
- - -
Assiette gourmande

Vendredi
25 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Tartelette d'escargots
- - -
Bouchée à la Reine **14 €**
- - -
Forêt Noire

2022 - SEMAINE N°13



Thème de la semaine : Gastronomie française

Nos élèves vous proposent un menu mettant à l'honneur la gastronomie française.



Mardi
29 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Chou-fleur à la grecque

Parmentier de canard,
salade de roquette

14 €

Banane flambée

Mercredi
30 mars 2022

Restaurant fermé

Jeudi
31 mars 2022

Service du midi
Accueil à 12h00



Pastilla aux fruits de mer

Aoxa d'Espelette aux
poivrons doux,
crêpes de maïs

14 €

Nougat glacé au miel

Vendredi
1^{er} avril 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Quiche Lorraine

Tête de veau, sauce gribiche

14 €

Kouglof glacé

2022 - SEMAINE N°14



Thème de la semaine : Voyages gastronomiques

Nos élèves vous proposent plusieurs voyages gastronomiques durant la semaine, dont un déjeuner franco-allemand mercredi midi.



Mardi
05 avril 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Rillettes de thon aux olives vertes

Suprême de pintade au chou,
pommes Boulangères

14 €

Fraises Melba

Mercredi
06 avril 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

MENU FRANCO - ALLEMAND « AZUBI - BAC PRO »



Déjeuner réalisé par nos élèves de Seconde Bac Pro Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant et les élèves de l'Ecole Hôtelière Claude Dornier de Tettngang dans le cadre de notre partenariat.

18 €

Judi
07 avril 2022

Service du midi
Accueil à 12h00



Auvergne
Rhône-Alpes

Soufflé de poisson,
Sauce Nantua

Gigot d'agneau rôti
Gratin Dauphinois

14 €

Entremet CaraChoc

Vendredi
08 avril 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Cassolette d'escargots aux herbes

Carpes Frites à discrétion

14 €

Pêche Melba



*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*



2022 - SEMAINE N°17



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



Mardi
26 avril 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Œufs en gelée au jambon

Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise

14 €

Tartelette à la fraise

Mercredi
27 avril 2022

Restaurant fermé

Judi
28 avril 2022

Restaurant fermé

Vendredi
29 avril 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Œufs cocotte

Fricassée de volaille, polenta

14 €

Tartelette aux fraises

2022 - SEMAINE N°18



Thème de la semaine : Chef d'œuvre

Vendredi midi, les élèves de 2^{ème} année CAP ont l'honneur de vous servir leur « Chef d'œuvre ».



**Mardi
03 mai 2022**

Restaurant fermé

**Mercredi
04 mai 2022**

Restaurant fermé

**Jeudi
05 mai 2022**

Restaurant fermé

**Vendredi
06 mai 2022**

**Service du midi
Accueil à 12h00**

Chef d'Œuvre
2^{me} Année CAP



30 €

Menu réalisé par les 2^{ème} année CAP dans le cadre de leur projet « Chef d'œuvre ».





Semaine d'Examen

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



Mardi
10 mai 2022

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
11 mai 2022

Restaurant fermé

Judi
12 mai 2022

Restaurant fermé

Vendredi
13 mai 2022

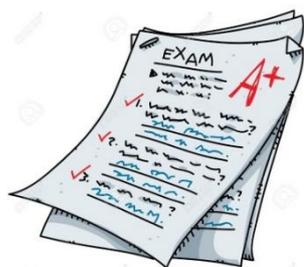
Service du midi
Accueil à 12h00

Crème renversée au saumon

Mixed Grill

Vacherin glacé

14 €



Semaine d'Examen

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



Mardi
17 mai 2022

Restaurant fermé

Mercredi
18 mai 2022

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
19 mai 2022

Restaurant fermé

Vendredi
20 mai 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

Gaspacho de tomate

- - -

Lasagnes, salade composée

- - -

Éclair à la framboise

14 €

2022 - SEMAINE N°21



Thème de la semaine : Buffet

Les Secondes Bac Pro ont l'honneur de vous
et de vous présenter leur futur projet « Chef d'œuvre »



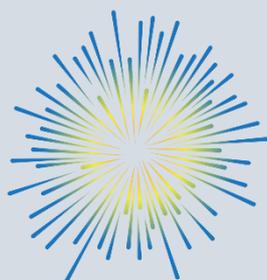
Mardi
24 mai 2022

Restaurant fermé

Mercredi
25 mai 2022

Service du midi
Accueil à 12h00

DEJEUNER « BUFFET » DES SECONDES BAC PRO



Déjeuner réalisé par nos élèves
de Seconde Bac Pro Métiers de
l'Hôtellerie-Restauration.

18 €

Présentation de leur futur
projet « Chef d'œuvre »

Jeudi
26 mai 2022

FÉRIÉ - JEUDI DE L'ASCENSION
Restaurant fermé

Vendredi
27 mai 2022

PONT DE L'ASCENSION
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, sauce tomate, bredalas, meringues, ...
Vous trouverez ces produits en vente lors de votre venue dans 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.