

Nos Restaurants d'Application **Un Balcon sur Sémard et Au Fin Gourmet**

2 bis rue Pierre Sémard

94370 SUCY EN BRIE

01 45 90 25 13

01 45 90 00 87

Vous accueillent

Du lundi au vendredi à 12h30 pour le déjeuner

Le mardi et quelques mercredis à 19h00 pour le dîner

MENUS

2nd Semestre 2016-2017



Nos Formules.....

Pour vos déjeuners : du lundi au vendredi à 12h30

Formule Brasserie Gourmande à 14 euros

- ✓ Entrée
- ✓ Plat
- ✓ Dessert

Formule Gastronomique à 18 euros

- ✓ Entrée
- ✓ Plat
- ✓ Fromages
- ✓ dessert

Pour vos dîners : le mardi et quelques mercredis à 19h00.

AU FIN GOURMET

Formule Bistronomie à 20 euros

- ✓ Entrée
- ✓ Plat
- ✓ Dessert

UN BALCON SUR SEMARD

Formule Gastronomique à 25 euros

- ✓ Apéritif
- ✓ Entrée
- ✓ Plat
- ✓ Dessert

La réforme du baccalauréat professionnel 3 ans nous amène à enseigner à des élèves mineurs parfois ayant moins de 16 ans. Légalement, ces jeunes doivent être libérés à 22h. C'est pourquoi les horaires d'accueil pour les dîners ont été modifiés. Désormais les services du soir débutent à 19h00. Nous comptons sur votre compréhension et vous remercions de bien veiller à respecter cet horaire.



- ❖ *Tarifs groupe à la demande*
- ❖ Le catalogue de la mention complémentaire EMPLOYE TRAITEUR est à votre disposition. N'hésitez pas à nous le demander.

Le Restaurant d'Application ne peut être comparé ou assimilé à un établissement commercial, la réservation est obligatoire. La durée des prestations est limitée dans le temps. Les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de notre restaurant. En tant qu'école hôtelière et afin de rationaliser la gestion des marchandises, nous sommes dans l'obligation de déterminer à l'avance un nombre défini de couverts pouvant restreindre vos choix. Nous vous remercions de votre compréhension.

Réservations au 01 45 90 25 13
Tous les matins de 8h30 à 12h00 (sauf le mercredi)

En cas d'annulation, soyez aimable de prévenir 48 h à l'avance - Tout couvert confirmé 48 h à l'avance sera facturé
Pour les groupes à partir de 10 participants un acompte équivalent à 10 % du montant du menu sera exigé à la réservation.

M. Serge MORFAN, Proviseur
Mme Isabelle ZUBER, Provisseure adjointe

Mme Géraldine TEYTAUT, Directrice Déléguée à l'Enseignement
Professionnel et Technologique
Mme Emmanuelle HUNZIKER, D.D.F.P.T Adjointe

Les professeurs :

**CUISINE ET
PATISSERIE**

M. Serge BRETEZ
Mme Sophie COLLAS
M. Claude FERNANDEZ
M. Olivier LAPORTE
Mme Gaëlle LEBIHAN
M. Yvon LEVASLOT
Mme Fanny MOREL
M. Florian PEREIRA
M. Joël PIERRE
M. Didier RIGAL

RESTAURANT

M. Edouard BARON
Mme Nathalie DRAYTON
M. Joël EVEN
M. Christian FAUR
Mme Aline GILLET
M. Eric LAMULLE
Mme Anne-Hélène MOUSSION
M. Pascal PETITPIERRE
Mme Sophie PICAUT
Mme Aline VATEL
Mme Muriel WIART

Les brigades d'élèves des sections PRODUCTION CULINAIRE—PATISSERIE — SERVICE RESTAURANT et des mentions complémentaires BAR —SOMMELLERIE — TRAITEUR —

★ ★ ★ ★ CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT vous remercient de vos réservations. ★ ★ ★ ★