

## 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 **le jeudi** à **19h00** pour le dîner

## **MENUS**

### **1er trimestre 2017-2018**



# Nos Formules.....

Pour vos **déjeuners** : du lundi au vendredi à 12h30

UN BALCON SUR SEMARD  
Formule Gastronomique à 19 euros

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

AU FIN GOURMET  
Formule Brasserie Gourmande à 15 euros

- ✓ Entrée
- ✓ Plat
- ✓ Dessert

Pour vos **dîners** : le mardi et le jeudi à 19h00

UN BALCON SUR SEMARD  
Formule Gastronomique à 26 euros

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

AU FIN GOURMET  
Formule Bistronomie à 21 euros

- ✓ 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, Proviseure 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  
M. Laurent LEVERRIER  
Mme Fanny MOREL  
M. Florian PEREIRA  
M. Joël PIERRE  
M. Didier RIGAL

**RESTAURANT**

M. Edouard BARON  
Mme Elodie BENJAMIN  
Mme Amélie BOULANGER  
Mme Nathalie DRAYTON  
M. Joël EVEN  
M. Christian FAUR  
Mme Aline GILLET  
M. Eric LAMULLE  
Mme Anne-Hélène MOUSSION  
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. ★ ★ ★ ★