

Les déjeuners de la BRASSERIE

du 29 avril au 17 mai 2024

Arrivée entre 12 h et 12 h 30 - Fin du service à 14 h

Réservations à la loge
 par téléphone au
05 57 52 72 40



Les apéritifs

| | |
|------------------------------|--------|
| Martini 6 cl | 2,00 € |
| Pineau des Charentes 6 cl | 2,00 € |
| Lillet 6 cl | 2,00 € |
| Apéritif et cocktail du jour | 4,00 € |
| Bière pression 25 cl | 2,00 € |
| Jus de fruit 25 cl..... | 2,00 € |

Formule à 11 €

Entrée/Plat
 Plat/Dessert

Formule à 14 €

Entrée/Plat/Dessert

Les eaux minérales

| | |
|---------------------|--------|
| Abatilles 1 L | 2,00 € |
| Perrier 20 cl | 1,20 € |
| Badoit 1 L | 2,00 € |

Les vins (Bouteille)

| | |
|---|---------|
| A.O.C Montagne St Émilion Château Roman | 10,00 € |
| A.O.C Premières côtes de Bordeaux Domaine de Bouteilley | 9,50 € |
| A.O.C Bordeaux Clairnet | 10,00 € |

Les vins du mois

Déclinaison de vins rouge, rosé et blanc.
 Demandez notre suggestion du mois !

Le verre de vin..... 2,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les boissons chaudes

Café, thé et infusion..... 1,20 €



Lycée des Métiers Condorcet
 BP 134 - 1 avenue Roland Dorgelès 33311 ARCACHON CEDEX
 Parking gratuit

Photos : Simon MOREAU et Quentin VERNY

Carte de la BRASSERIE

du 29 avril au 17 mai 2024

Les classes de CAP Cuisine, de CAP Commercialisation Service en Hôtel Café Restaurant et de seconde professionnelle des Métiers de l'Hôtellerie Restauration ont le plaisir de confectionner vos repas, de vous accueillir et de vous servir à table.

Merci à notre aimable clientèle de respecter la charte clientèle.

| | Carte n°4 |
|-----------------|---|
| Mardi 30 avril | Aubergine façon cordon coulis de tomate (plat végétarien) ou |
| Jeudi 2 mai | Saumon fumé aux pommes de terre tièdes vinaigrette d'herbes ou Salade coleslaw *** |
| Vendredi 3 mai | Mijoté de légumes au lait de coco crackers graines (plat végétarien) ou Mignon de porc pané au pain d'épices écrasé de pomme de terre ou |
| Mardi 14 mai | Émincé de bœuf au poivre vert tagliatelles fraîches brunoise de poivron *** |
| Vendredi 17 mai | Choux craquelin au Grand Marnier ou Charlotte au chocolat de Pierre Hermé ou Crème renversée au caramel tuiles aux amandes |

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

CHARTRE DE LA CLIENTÈLE

Madame, Monsieur,
Cher(e) client(e),

Vous accédez à l'un des restaurants pédagogiques du lycée des métiers Condorcet d'Arcachon.
Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à la formation des jeunes et de la confiance que vous nous accordez.

Soyez les bienvenus !

Les élèves, encadrés de leurs professeurs, participent à un service de restaurant et de cuisine. Chacun essaie de produire le meilleur service en fonction de ses compétences, de ses possibilités.

Il se peut que le résultat ne soit pas à la hauteur de vos attentes et nous vous remercions à l'avance de votre bienveillance : un plat peut ne pas vous convenir, un(e) serveur(se) peut ne pas maîtriser une technique, cela étant dû au fait que nos élèves sont en formation.

Nos restaurants fonctionnent dans le cadre d'un établissement public local d'enseignement de l'Éducation Nationale, et les tarifs de nos différentes prestations font l'objet d'un vote au conseil d'administration de notre établissement.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de nos restaurants. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Nos restaurants sont des salles de Travaux Pratiques, nous vous remercions de respecter scrupuleusement les horaires d'ouverture et de fermeture :

- **Midi : Ouverture à 12 h 15 et fermeture à 14 h 30** : les élèves ont des obligations d'emploi du temps. Ils doivent se présenter à l'heure aux cours qui suivent la séance de pratique professionnelle.
- **Soir : Ouverture à 19 h 15 et fermeture à 21 h 30** : les emplois du temps des élèves se terminent à 22 h 00.

Il se peut que pour des raisons internes de fonctionnement, pour cause d'impératifs pédagogiques ou d'imprévus, nous soyons :

- Dans l'impossibilité de vous accueillir ; auquel cas nous nous engageons à vous prévenir ;
- Dans l'obligation de vous demander de reporter ou d'annuler votre repas ;
- Dans l'obligation de vous proposer un autre menu, un autre plat que celui prévu.

Nous vous rappelons que nos amis les animaux ne sont pas acceptés, et qu'il est strictement interdit de fumer ou d'utiliser la cigarette électronique dans l'enceinte du lycée.

La courtoisie, le respect et la politesse sont des valeurs que nous inculquons à nos élèves.

Ces derniers, ainsi que leurs professeurs, méritent en retour votre compréhension et votre indulgence.