

RESTAURANT D'APPLICATION
DU LYCÉE PROFESSIONNEL
CAMILLE CLAUDEL

Le Palais des Malices

2 rue du Parmont
88200 REMIREMONT



Mercredi 29 janvier

Prix au repas : 25€
(hors boissons)

Assortiment de charcuteries

Pavé de sandre
à la vinaigrette tiède,
purée de haricot blanc

Plateau de fromages

Minestrone
de fruits exotiques
et chantilly au curaçao



Mercredi 5 février 2025

Le chef

Laurent GRANDGIRARD
et son équipe accueillent nos
élèves dans son restaurant

« LA VIGOTTE »

pour un menu

« **Retour de la chasse** »

En cours de réalisation par les
chefs

Le menu vous sera transmis en
début d'année

Prix au repas : 30€
(hors boissons)

**Réservation au restau-
rant « LA VIGOTTE »
uniquement au
03.29.24.01.82**

Vendredi 10 janvier

Prix au repas : 20€
(hors boissons)

Jambon cru et ses condiments

Mousseline de merlan Arlequin,
chartreuse de légumes

Soufflé renversé au fromage
et citron vert,
caramel de passion

Bonne année
2025



Vendredi 7 février

Prix au repas : 25€

(hors boissons)

Assortiment de fruits mer

Sauté de veau aux agrumes
endives dorées à l'orange

Plateau de fromages

Blanc-manger amande,
Cerises aux vin rouge,
sorbet fromage blanc

Mercredi 26 février

Prix au repas : 25€

(hors boissons)

Œuf mollet et brunoise
de légumes aux épices,
coulis de poivron rouge

Carré d'agneau rôti,
Tatin de tomates cerise

Assiette de fromages

Variation autour de l'ananas

LA SECTION HOTELIERE

VOUS REMERCIE

POUR VOTRE FIDELITE

Vendredi 28 février

Prix au repas : 20€

(hors boissons)

Carpaccio
de dorade et Saint-Jacques
au combawa

Nougat de joue de bœuf
braisée aux carottes,
spatzle maison

Crêpes flambées
au Grand Marnier



Pour la réservation de votre table
téléphoner à l'accueil du lycée au
03.29.62.04.84

Lundi, mardi, jeudi et vendredi
de 08h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00
Mercredi de 08h00 à 12h00

Début du service : 12h05

N.B. En fonction des livraisons de produits
frais, nous pouvons exceptionnellement être
contraints à des modifications de dernière
minute.

"Les éventuelles différences tarifaires avec la
profession de même que les éventuelles
variations qualitatives s'expliquent par le
caractère purement pédagogique de ce
Restaurant d'Application.

Les prix demandés n'intègrent en effet pas
les charges auxquelles sont soumises les en-
treprises commerciales de restauration et ne
peuvent donc correspondre aux tarifs
pratiqués par les restaurants privés"
B.O. N° 43 du 23/11/1995.

