



LE CHARDONNAY

LYCEE OEHMICHEN - RESTAURANT D'APPLICATION



MENU



Période du 11 Mars au 07 Juin 2024

RESERVATIONS

Par Téléphone : **03.26.69.23.35**

Par mail : **resachardonnay@gmail.com**

Sur internet : **site internet du lycée**



Fonctionnement du restaurant d'application

Le lycée Etienne Oehmichen vous accueille au sein de son restaurant d'application ouvert à la clientèle. Ce restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement de formations hôtelières. Il ne saurait en aucune manière être assimilé à un restaurant commercial de restauration et d'hôtellerie.

Son objectif est exclusivement pédagogique et vise à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle ;
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques professionnelles ;
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulier différenciant le restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale.

Les menus sont planifiés au début de l'année scolaire. De ce fait, des impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en cours d'année.

Le restaurant d'application est fermé le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par un équipe de professeurs.

L'organisation de notre restaurant est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

Jours et horaire d'ouverture du restaurant d'application

RESTAURANT LE CHARDONNAY

Déjeuners : **du lundi au vendredi**

Accueil des clients à **12h00**, au plus tard **12h20**

Fin de repas **13h45**

Diners : le **mardi et le jeudi**

Accueil des clients à **19h00**, au plus tard **19h20**

Fin de repas **21h45**

Les horaires sont régis par des impératifs :

Scolaires : nos élèves ont des cours auxquels ils doivent impérativement participer, le matin à 8 h et après le service du déjeuner à 14H30.

Législatifs : les élèves mineurs ne peuvent pas travailler après 22h.

Nous vous remercions de votre compréhension.



Modalités

Contraintes pédagogiques

Les capacités par repas sont établies par les professeurs, pour des raisons pédagogiques. La personne prenant la réservation ne peut pas les dépasser sans leur accord.

Pour les réservations de plus de 8 couverts, le professeur en charge du service, pour des raisons pédagogiques pourra scinder le groupe en plusieurs tables.

Les menus sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.

Le règlement des repas peut s'effectuer par carte bleus, chèque et espèces.

SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2024

Déjeuner du lundi 11/03

Menu Bistronomique à 15 €

Hors boissons

Oeuf poché façon Meurette

Fricassé de poulet à l'ancienne
gratin dauphinois

Crème catalane et sa tuile à l'orange



Déjeuner du mardi 12/03



MIDI EXPRESS

Déjeuner du mercredi 13/03

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Gravlax de Saumon

Poulet rôti, pommes vapeur

Tarte tatin et sa boule de glace vanille

Dîner du mardi 12/03

Soirée spéciale

Voir page suivante

Déjeuner du jeudi 14/03

**RESTAURANT
FERME**



Dîner du jeudi 14/03

Menu Gastronomique 24 €

Hors boissons

Tartare de saumon crème citronnée et légumes
croquants

Ballotine de pintade aux herbes fraîches,
artichauts frais et purée crémeuse

Religieuse au praliné maison

MIDI EXPRESS

Déjeuner du vendredi 15 mars

12 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)

Soirée des îles



Menu à 32 €

Cocktail du jour

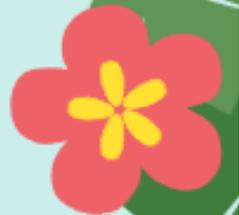
*Gambas Flambées,
rougail citron et gingembre*

*Accras et samoussas,
sauce pimentée*

*Carri de poulet aux épices,
riz et grains*

*Assiette de fruits exotiques,
Sirop de menthe et citron vert*

Aloha!



SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2024

Déjeuner du lundi 18/03

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Quiche au Fromage

Sole grillée sauce champagne

Œuf à la neige, verveine, croquant aux noisettes

Déjeuner du mardi 19/03



Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Tarte au Chaource

Fricassé de volaille de champagne, lentillons de champagne

Entremet aux fruits rouges, glace vanille et biscuit rose de Reims

Déjeuner du mercredi 20/03

Déjeuner du jeudi 21/03

RESTAURANT FERME



*C'est bon,
c'est fait
Maison!*

MIDI EXPRESS

Menu Gastronomique 24 €

Hors boissons

Pissaladière anchois et olive

Agneau de Sisteron rôti au thym frais,
Tian de légumes

Assortiment de fromages

Tropézienne et citron de Menton

Dîner du mardi 19/03

Dîner du jeudi 21/03

Soirée spéciale

Voir page suivante

MIDI EXPRESS

Déjeuner du vendredi 22 mars

12 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)



Saint Patrick's Party

21 MARCH . THURSDAY

Menu 40 €

*Cocktail du jour
Cromesquis de Stilton et crème de petit pois à
la menthe*

Seafood Chowder

*Parmentier d'épaule d'agneau confite façon
Irish stew*

Assiette de fromages

*Apple pie noix de Pécan, crème glacée au
Bailey's*

Animation Musicale

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

Déjeuner du lundi 25/03

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Velouté de Butternut aux noisettes

Carré de porcelet, sauce aux herbes

Tarte au citron et meringues croquantes



Déjeuner du mardi 26/03



MIDI EXPRESS

Déjeuner du mercredi 27/03

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Œuf Meurette

Dos de cabillaud, et son accompagnement

Entremet aux Poires, coulis de fruits rouges

Dîner du mardi 26/03

Menu Gastronomique 24 €

Hors boissons

Assiette de saumon fumé et ses accompagnements

Fricassé de volaille à l'ancienne, garniture du moment

Tarte Bourdaloue

Déjeuner du jeudi 28/03

RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE

Dîner du jeudi 28/03



MIDI EXPRESS

Déjeuner du vendredi 29 mars

12 € entrée plat avec formule
boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)

SEMAINE DU 01 AU 05 AVRIL 2024

Déjeuner du lundi 01/04

**QUAND C'EST FÉRIÉ
C'EST FERMÉ !**

Déjeuner du mardi 02/04



Déjeuner du mercredi 03/04

Menu Bistronomique 15 €
Hors boissons
Formule Entrée plat ou plat dessert
Filet de dorade sauté, beurre de piperade et mini ratatouille

Risotto de fruits de mer
ou
Risotto aux légumes et champignons

Charlotte aux poires sauce chocolat

Déjeuner du jeudi 04/04

**RESTAURANT
FERME
ELEVES EN STAGE**



MIDI EXPRESS

Dîner du mardi 02/04

Menu Gastronomique 28 €
Hors boissons

Carpaccio de Saint Jacques aux baies roses,
crème de citron

Poulet sauté chasseur, garniture du moment

Tarte amandine

Dîner du jeudi 04/04

**RESTAURANT
FERME
ELEVES EN STAGE**

MIDI EXPRESS

Déjeuner du vendredi 05 avril

12 € entrée plat avec formule
boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)

SEMAINE DU 08 AU 12 AVRIL 2024

Déjeuner du lundi 08/04

Menu Bistronomique 18 €

Hors boissons

Goujonnettes de sole sauce tartare

Entrecôte Double sauce béarnaise

Tarte fine aux pommes, glace caramel



Déjeuner du mardi 09/04



Assiette de melon et jambon

Poulet rôti et ses frites maison

Tarte au citron meringué

MIDI EXPRESS

12 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)

Déjeuner du mercredi 10/04

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Formule Entrée plat ou plat dessert

Euf poché et légumes croquants aux herbes
fraîches

Dorade au fenouil, garniture de saison

Paris Brest

Ou

Eclair au chocolat

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Tomate mozzarella di buffala, pesto d'herbes
fraîches

Coquelet farci, garniture du moment

Duo Belle Hélène et poire flambée

Dîner du mardi 09/04

Menu examen 27 €

Menu 3 plats, vins et boissons chaudes
comprises

Nous n'accepterons que les réservations de
tables de 4 et de 2.

Dîner du jeudi 11/04

Menu Gastronomique 26 €

Hors boissons

Gambas flambées au pastis

Selle d'agneau farcie à la provençale, tian de
légumes et pommes de terre confites à l'huile
d'olive

Assiette de fromages

Tarte aux fraises et cédrat confit

Déjeuner du jeudi 11/04



MIDI EXPRESS

Déjeuner du vendredi 12 avril

SEMAINE DU 15 AU 19 AVRIL 2024

Déjeuner du lundi 15/04

RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE



Déjeuner du mardi 16/04

Menu Chef d'œuvre CAP cuisine 2^{ème} année

18 €

Hors boissons

Tarte au langres et moutarde Clovis, jeunes pousses
au vinaigre de Reims

Poulet de Champagne, lentillons rosés de
Champagne

Tiramisu au biscuit roses et framboise, granité au
champagne rosé



Déjeuner du mercredi 17/04

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Gratin de fruits de mer

Rouget frais et garniture du moment

Parfait glacé au praliné

Dîner du mardi 16/04

Menu examen 27 €

Menu 3 plats, vins et boissons chaudes
comprises

Nous n'accepterons que les réservations de
tables de 4 et de 2.

Déjeuner du jeudi 18/04

RESTAURANT FERME

Dîner du jeudi 18/04

Menu Gastronomique 28 €

Hors boissons

Tourte au pigeon et foie gras,
Jus réduit au porto

Bar entier au guéridon
garniture du moment

Assiette de fruits exotiques et sorbets



Pissaladière

Carré d'agneau rôti au thym et
sa garniture

Dame blanche

MIDI EXPRESS

Déjeuner du vendredi 19 avril

12 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)

SEMAINE DU 06 et 07 MAI 2024

Déjeuner du lundi 06/05

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Brouillade d'œuf aux herbes

Pièce de bœuf sauce poivre, légumes du moment

Tarte noisettine pommes et romarin



Gourmets de France © Francon Blazquez

Déjeuner du mardi 07/05



Œufs mollet et légumes
croquants en macédoine

Filet de canette sauce
forestière, gratin dauphinois

Smoothie banane et fraise

MIDI EXPRESS

12 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)

Ponts de Mai

SEMAINE DU 13 AU 17 MAI 2024

Déjeuner du lundi 13/05

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Gaspacho

Suprême de pintade au citron et petits pois
mélisse et menthe

Tiramisu aux fruits rouges



Déjeuner du mardi 14/05



Tarte salée au fromage

Filet de bar sauce Noilly Prat,
pommes persillées

Ananas gondole, glace
cannelle



MIDI EXPRESS

15 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)+ 1 boisson chaude

Déjeuner du mercredi 15/05

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Feuilleté aux fromages

Onglet de bœuf beurre maître d'hôtel,
accompagnement aux choix

Pavlova aux agrumes

Dîner du mardi 14/05

Menu Gastronomique 24 €

Hors boissons

Tomate mozzarella di Buffala, coulis d'herbes

Côte de bœuf, pommes Pont Neuf sauce au
choix,

Déclinaison autour du biscuit rose de Reims

Déjeuner du jeudi 16/05

Menu EXAMEN 24 €

Boissons comprises
(vins et boissons chaudes)

Assiette de Charcuteries

Filet de dorade sauce vin blanc

Tarte Bourdaloue



Dîner du jeudi 16/05

Soirée spéciale

Voir page suivante



Salade façon niçoise

Pavé de thon rouge, sauce
vierge

Poire Belle Hélène

MIDI EXPRESS

Déjeuner du vendredi 17 Mai

15€ entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)



Soirée Street Food Street Art

**COCKTAIL DINATOIRE À 35 €
(AVEC BOISSONS)**



VENEZ DÉCOUVRIR LE CHEF D'ŒUVRE
DE NOS TERMINALES BAC PRO
CUISINE

EXPOSITION AUTOUR DE LA STREET
FOOD

Ils vous proposent de déguster leur
création "Street Food" qu'ils ont crée en
s'inspirant de l'atelier réalisé à Paris et
de la visite du musée à ciel ouvert du
13ème arrondissement.



SEMAINE DU 20 AU 24 MAI 2024

Déjeuner du lundi 20/05

**QUAND C'EST FÉRIÉ
C'EST FERMÉ!**



Déjeuner du mardi 21/05



Assiette de melon au porto et jambon

Dorade en fish & chips
mayonnaise au curry et potatotes

Tarte Normande pommes et cannelle

Menu Bistronomique 15 €

Hors boissons

Tartelette aux champignons

Pavé de rumsteak, sauce poivre, gratin dauphinois

Pavlova aux fruits rouges

Menu EXAMEN 24 €

Boissons comprises
(vins et boissons chaudes)

Terrine de campagne et son mesclun

Filet de bar sauce champagne

Tarte amandine aux framboises

Déjeuner du jeudi 23/05



Melon au porto

Brochette de canard aux abricots façon tajine

Tarte aux pommes



MIDI EXPRESS

15 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)+ 1 boisson chaude

Menu Gastronomique 24 €

Hors boissons

Pavé de saumon à la citronnelle

Pigeon en deux cuissons aux griottes

Abricots flambés au Noyau de Poissy, glace au nougat

Dîner du mardi 21/05

Dîner du jeudi 23/05

**RESTAURANT
FERME**

MIDI EXPRESS

Déjeuner du vendredi 24 mai

12 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)

SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2024

Déjeuner du lundi 27/05

Menu Bistronomique 18 €

Hors boissons

Tarte fine à l'andouillette et au chaource

Filet de bar meunière, déclinaison de choux

Tarte au chocolat et banane comme un royal



Déjeuner du mardi 28/05



Avocat cocktail de crevettes

Pintade aux champignons,
écrasé de pomme de terre aux
herbes

Tarte aux fruits et son coulis



MIDI EXPRESS

15 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)+ 1 boisson chaude

Déjeuner du mercredi 29/05

RESTAURANT FERME

Menu EXAMEN 24 €

Boissons comprises
(vins et boissons chaudes)



Assiette de saumon fumé

Poulet sauté chasseur, pommes rissolées

Tarte amandines aux figues

Dîner du mardi 28/05

Menu Gastronomique 24 €

Hors boissons

Œuf parfait, crémeux de céleri et huile de truffes

Ris de veau flambés aux morilles

ou

Ris de veau aux agrumes,

Gratin de fruits frais

Déjeuner du jeudi 30/05



Gaspacho Andalou

Paëlla traditionnelle

Café gourmand

Dîner du jeudi 30/05

Menu examen 30 €

Menu 4 plats, vins et boissons chaudes
comprises

Nous n'accepterons que les réservations de
tables de 4 et de 2.

MIDI EXPRESS

Déjeuner du vendredi 31 Mai

12 € entrée plat ou plat dessert
avec formule boisson

1/2 eau minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin
du jour (blanc ou rouge)

SEMAINE DU 03 AU 07 JUIN 2024

Déjeuner du lundi 03/06

**RESTAURANT
FERME**



Déjeuner du mardi 04/06

**RESTAURANT
FERME**

Dîner du mardi 04/06

Menu examen 30 €

*Menu 4 plats, vins et boissons chaudes
comprises*

*Nous n'accepterons que les réservations de
tables de 4 et de 2.*

Déjeuner du mercredi 05/06

**RESTAURANT
FERME**



Déjeuner du jeudi 06/06

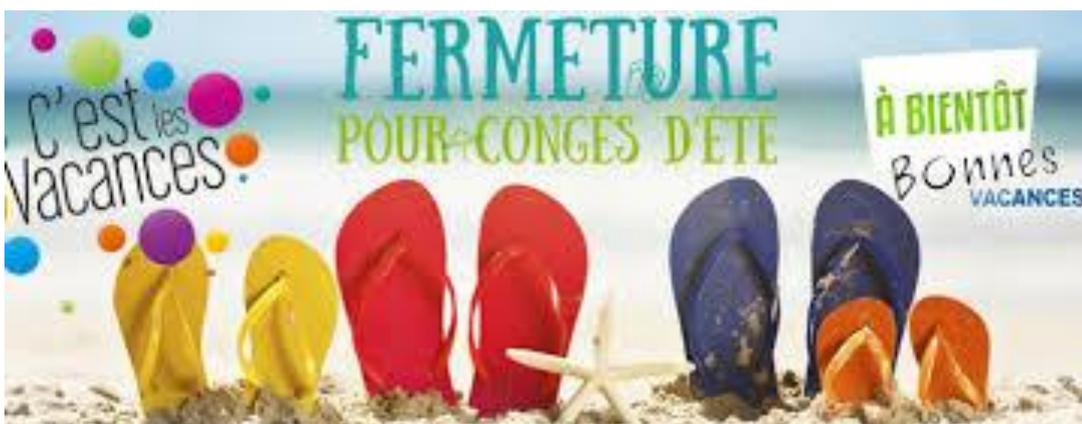
**RESTAURANT
FERME**

Dîner du jeudi 06/06

Menu examen 30 €

*Menu 4 plats, vins et boissons chaudes
comprises*

*Nous n'accepterons que les réservations de
tables de 4 et de 2.*

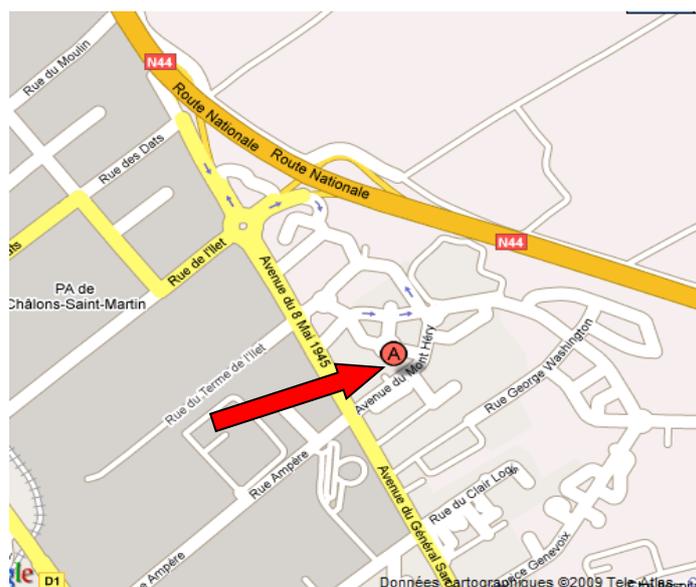


Les Renseignements Utiles.....

Nous trouver

Entrée principale et adresse postale :

Lycée professionnel Etienne Oehmichen
8, Avenue du Mont Héry
51037 CHALONS EN CHAMPAGNE cedex



Le restaurant Le CHARDONNAY et l'Hôtel d'Application, dont l'accueil se fait par l'entrée principale du Lycée, possèdent un parking clientèle ouvert aux heures de service.

Notre hôtel d'application

Il est ouvert du lundi soir au vendredi matin pendant la période scolaire

5 chambres à votre disposition :

Chambre Van Gogh n° 220 **		
2 Lits jumeaux Bain WC	1 personne	30,00 €
	2 personnes	34,00 €

Chambre Monet n° 218 **		
1 Grand lit Bain WC 	1 personne	30,00 €
	2 personnes	34,00 €

Chambre Cézanne n° 216 ***		
2 Lits jumeaux Bain WC	1 personne	40,00 €
	2 personnes	44,00 €

Chambre Renoir n° 212 ****		
2 Lits jumeaux, Bain WC	1 personne	40,00 €
	2 personnes	44,00 €

Suite Gauguin n° 214 ****		
1 Grand lit, Bain douche WC	1 personne	42,00 €
	2 personnes	49,00 €



En raison de la vocation pédagogique de l'hôtel, la remise des clefs aux clients se fait avant 18h00

Et le départ des clients doit avoir lieu avant 8h30.

Les chambres sont avant tout des lieux d'apprentissage. Entre 8h30 et 18h00 elles sont le support d'activités pédagogiques, veuillez avoir l'amabilité de les libérer au moment où se déroulent ces activités.

Petit déjeuner inclus (salle D208)

(Thé, Café ou Chocolat, jus de fruit, pain, beurre et confiture)

En libre-service dans la salle des petits déjeuners.
La clef est à votre disposition avec votre clef de chambre.