

Restaurant



M E N U

P é r i o d e d u 0 7 s e p t e m b r e a u
1 8 d é c e m b r e 2 0 2 6



R E S E R V A T I O N S

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.

S e m a i n e d u 0 7 a u 1 1 s e p t e m b r e 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 07 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du Mardi 08 septembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Tomate et mozarella di Buffala, pesto

Pièce du boucher, sauce béarnaise et frites
fraîches

Tarte aux fruits



Diner du mardi 08 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Tartare de légumes à l’avocat, mayonnaise au
citron vert

Volaille de Champagne à la moutarde, écrasé de
pomme de terre à la ciboulette

Paris Brest

Diner du mercredi 09 septembre

RESTAURANT
FERME

Menu Express du jeudi 10 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 10 septembre

RESTAURANT
FERME

Déjeuner du vendredi 11 septembre

RESTAURANT
FERME



S e m a i n e d u 1 4 a u 1 8 s e p t e m b r e 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 14 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 15 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Oeuf poché façon Dieppoise

Filet de dorade au safran, pommes vapeur et tian
de légumes

Soupe de fruits rouges à la menthe et petites
meringues

Diner du mercredi 16 septembre

RESTAURANT
FERME

Menu Express du jeudi 17 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 17 septembre

RESTAURANT
FERME

Déjeuner du vendredi 18 septembre

RESTAURANT
FERME



S e m a i n e d u 2 1 a u 2 5 s e p t e m b r e 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 21 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 22 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons
Amuse Bouche

Tarte fine aubergine, jambon de pays et parmesan

Dos de saumon mi-cuit, sauce vierge au basilic et
mousseline de patate douce

Chariot de fromages

Tarte amandine aux framboises

Diner du mercredi 23 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons
Croustillant de boudin blanc de Reithel aux pommes et
jeunes pousses

Fricassé de volaille aux raisins, pâtes nomminettes

Nage d'agrumes, granité au Champagne rosé

Menu Express du jeudi 24 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 24 septembre

RESTAURANT FERME

Déjeuner du vendredi 25 septembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons
Oeufs brouillés au bacon

Filet de bar meunière, choux à l'anglaise

Tarte aux pommes et coulis de framboise



S e m a i n e d u 2 8 s e p t e m b r e a u 0 2
o c t o b r e 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 28 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 29 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Escalope de foie gras snackée, crème de shiitakés
et magret fumé

Pavé de rumsteak sauce Béarnaise et pommes de
terre aux herbes et petits légumes

Tarte Bourdaloue

Déjeuner du Mardi 29 septembre

RESTAURANT
FERME

Déjeuner du mercredi 30 septembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Tarte au Chaource

Suprême de poulet de Champagne rôti, écrasé de
pommes de terre et petits légumes

Tiramisu aux biscuits roses de Reims et fruits rouges

Menu Express du jeudi 01 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 01 octobre

RESTAURANT
FERME

Déjeuner du vendredi 02 octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Macédoine de légumes et mayonnaise aux
herbes

Cuisse de poulet rôtie et frites

Crème caramel



S e m a i n e d u 0 5 a u 0 9 o c t o b r e 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 05 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 06 octobre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Petit pâté feuilleté façon pithiviers, jus réduit au Porto

Filet Mignon de porc en basse température, sauce vin rouge, artichaut sauté et billes de légumes glacés

Chariot de fromages

Pavlova aux fruits d’automne

Déjeuner du Mardi 06 octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Beignet jambon & fromage, coulis de tomate crue au basilic

Magret sauce miel et moutarde, wok de légumes

Verrine fraises, vanille et citron vert

Diner du mercredi 07 octobre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Aumonière au munster et au cumin accompagné de salade verte

Poulet sauté au Riesling et spatzles

Granité à la pomme et au marc de Champagne salade de pommes fraîches

Menu Express du jeudi 08 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 08 octobre

RESTAURANT
FERME

Déjeuner du vendredi 09 octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Quiche Lorraine et salade verte

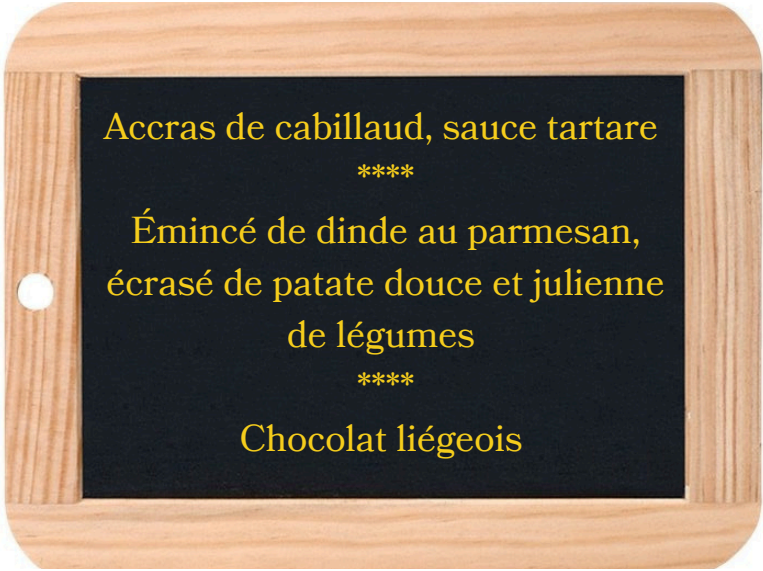
Escalope de poulet aux champignons, riz pilaf

Tiramisu



S e m a i n e d u 1 2 a u 1 6 o c t o b r e 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 12 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du Mardi 13 octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Tarte chèvre et tomates

Pavé de saumon beurre blanc au citron vert,
riz pilaf aux poivrons

Cérises jubiléés et quenelle de glace vanille



Diner du mardi 13 octobre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Oeuf parfait façon Meurette

Magret de canard sauce forestière gratin
dauphinois

Entremet Kir Royal

Déjeuner du mercredi 14 octobre

Menu Bistronomique 17 €

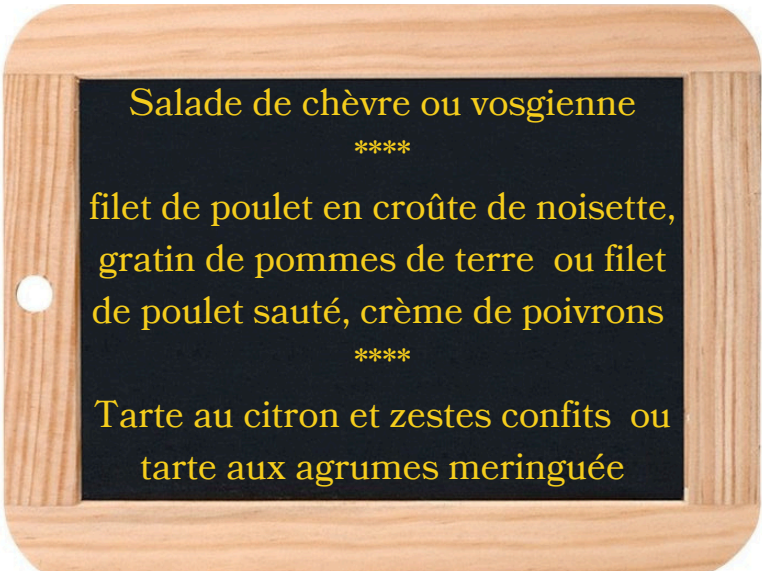
Hors boissons

Quiche Lorraine

Pavé de sandre rôti pommes vapeur

Mousse à la mirabelle et madeleine de Commercy

Menu Express du jeudi 15 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 15 octobre

RESTAURANT
FERME

Déjeuner du vendredi 16 octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Goujonnettes de sole sauce tartare

Omelette roulée, sauce tomate

Tarte aux fruits et glace vanille



Semaine du 02 au 06 novembre 2026

Menu Express du Lundi 02 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 03 novembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons
Amuse Bouche

Lentilles vertes du Puy en salade tiède, effiloché de boeuf Salers

Poulet du Bourbonnais rôti au thym et à l’ail

Comme une flognarde, pommes et coing coulis de fruits noirs

Déjeuner du Mardi 03 novembre
Menu Bistronomique 17 €
Hors boissons
Œuf poché Henry IV

Papillote de queue de gambas sautées façon thai

Profiteroles chocolat & pistache

Diner du mercredi 04 novembre

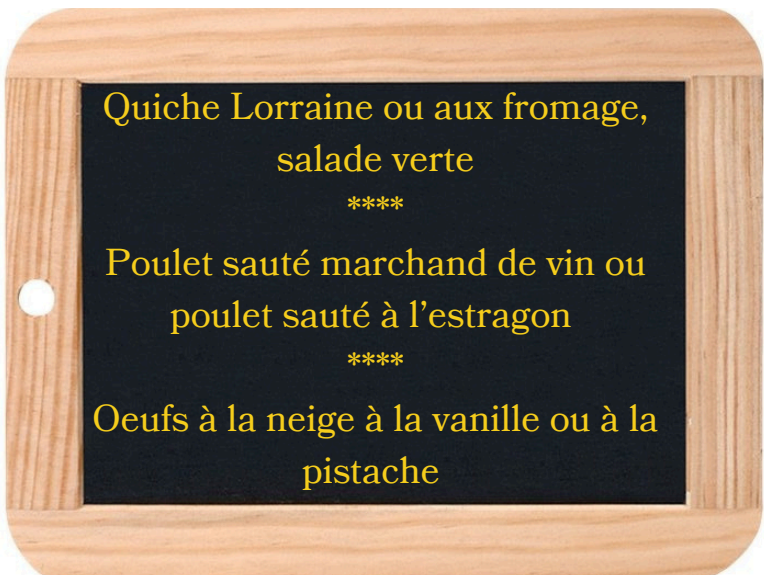
Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons
Saucisse de Morteau en brioche, beurre rouge au Trousseau sauce émulsionnée

Ballotine de volaille de Bresse aux morilles, gratin de pomme de terre au comté

Pommes flambées à l’absinthe

Menu Express du jeudi 05 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 05 novembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons
Amuse Bouche

Crèmeux de potimarron et dès de chorizo croustillant ou velouté de choux fleur au lait de coco croûtons au curry

Filet de rouget, vierge de betteraves aux agrumes et purée de patate douce ou Pigeonneau en deux cuissons, suprême rosé et cuisse confite, champignons des bois

Chariot de fromages

Sablé façon amandine au cassis et coing poché



Déjeuner du vendredi 06 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons
Potage Julienne d’Arblay

Fricassée de volaille, semoule aux épices

Tarte aux pommes

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

Menu Express du Lundi 09 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 10 novembre

Déjeuner du Mardi 10 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Potage St Germain, bruschetta à la ricotta ou
Potage julienne d’Arblay

Pavé de boeuf flambé au porto

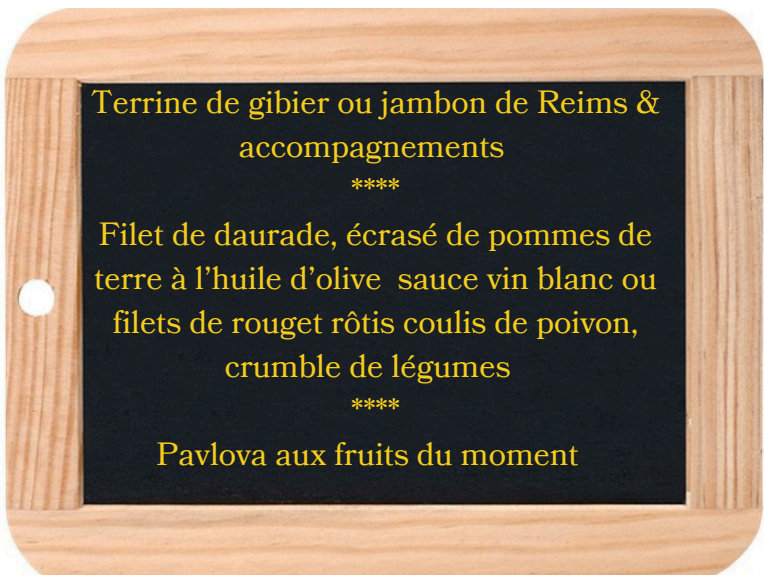
Tarte fine de poires aux amandes, chantilly

RESTAURANT
FERME

Diner du mercredi 11 novembre



Menu Express du jeudi 12 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 12 novembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Crème de pois cassés et cube de lard croustillant ou
velouté de cèpes, croûtons en persillade

Parmentier de canard confit et jeunes pousses ou Pavé de
sandre rôti, jus de volaille perlé à l’huile de noix et risotto
aux girolles

Chariot de fromages

Pavlova aux myrtilles et crème de marrons



Déjeuner du vendredi 13 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

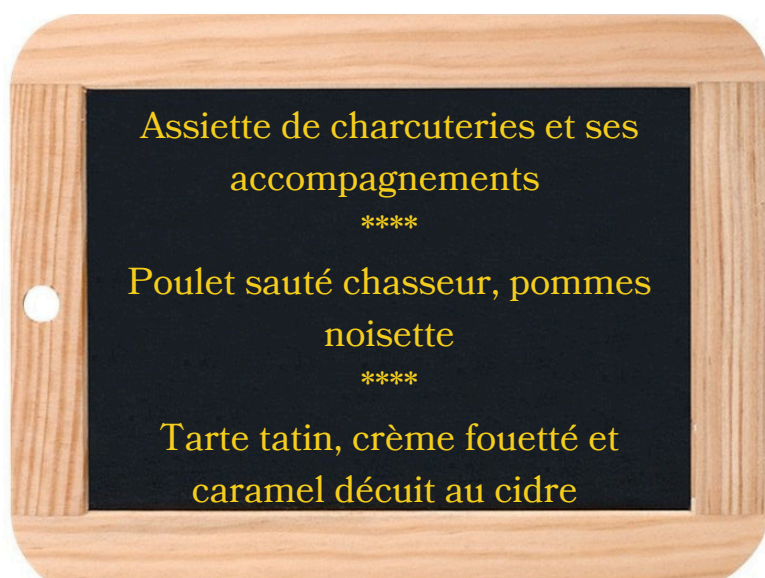
Crème de potimarron et carottes au lait de
COCO

Papillote de saumon aux framboises

Choux à la crème

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Menu Express du Lundi 16 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 17 novembre

Menu Gastronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Gravlax de truite à l'absinthe

Poulet de Bresse aux Morilles, gratin Dauphinois

Chou craquelin au miel, myrtilles et liqueur de sapin

Déjeuner du Mardi 17 novembre

Menu Gastronomique 19 €

Hors boissons

Oeuf mollet croustillant à la Bourguignonne

Joue de porc façon bourguignonne pommes dauphines

Assiette de fromages

Entremet poires cassis

Diner du mercredi 18 novembre

Menu Gastronomique 28 €

Hors boissons

Escargots persillés en brioche et jeunes pousses et sa sauce émulsionnée

Brochet et mousseline d'écrevisses, beurre blanc au Chardonnay

Poire pochée au vin rouge et flambée au marc de Bourgogne

Menu Brunch du jeudi 19 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 19 novembre

Menu BEAUJOLAIS 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Buffet de charcuteries

Caille farcie aux raisins, demi glace au Saint Amour ou
Epaule de chevreuil braisée au beaujolais blanc,
millefeuille de pomme de terre à l'huile d'olive et panais rôti

Chariot de fromages

Brioche façon pain perdu, gelée de cassis et poire aux épices

Déjeuner du vendredi 20 novembre

Menu Gastronomique 17 €

Hors boissons

Buffets de charcuteries et ses accompagnements

Estouffade de boeuf Bourguignonne, pomme purée

Oeufs à la neige aux pralines roses



BRUNCH

SALÉ • SUCRÉ • CHAUD • FROID

TOUT CE QU'ON AIME,
AU MÊME ENDROIT !

17€

**BOISSONS
INCLUSES**

FAIT
MAISON

ENEZ PROFITER D'UN BRUNCH GOURMAND ET CONVIVIAL

S e m a i n e d u 2 3 a u 2 7 n o v e m b r e 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 23 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 24 novembre

Menu Gastronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Cuisse de grenouilles au beurre d’ail

Aiguillette de boeuf braisée bourgeoise

Chariot de fromages

Sablé aux pralines roses, poire confite au cassis et
vin rouge

Déjeuner du Mardi 24 novembre

Menu Gastronomique 17 €

Hors boissons

Velouté Dubarry et ses accompagnements

Gibelotte de lapin à la sarriette, légumes
glacés ou fricassé de poulet au curry, riz pilaf
et flan de carottes

Chou craquelin au citron ou chou à la vanille

Déjeuner du mercredi 25 novembre

Menu Gastronomique 20 €

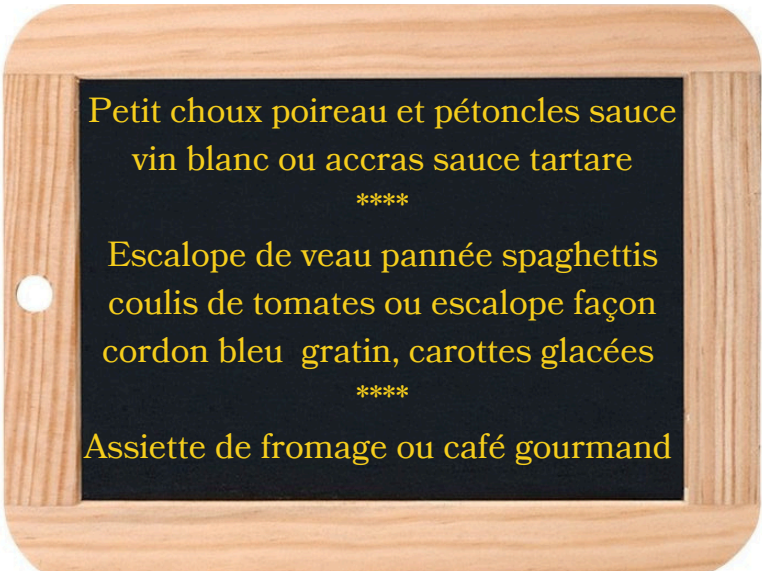
Hors boissons

Entrée du jour ou brouillade d’œuf aux herbes et champignons

Plat du jour ou poulet sauté chasseur, pommes vapeur et flan de carottes

Dessert du jour ou tarte amandine aux framboises

Menu Brunch du jeudi 26 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 26 novembre

Menu Gastronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Tourte de gibier à plume, glace de viande truffé

Joue de Boeuf braisée à la Bourguignonne et gratin
Dauphinois

Baba au Marc de Bourgogne, crème vanillée

Déjeuner du vendredi 27 novembre

Menu Gastronomique 17 €

Hors boissons

Potage du jour et ses accompagnements

Pavé de boeuf, sauce poivre et écrasé de
pommes de terre

Choux chantilly



Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

Menu Express du Lundi 30 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 01 décembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Pavé de sandre, chou confit et sauce rieling

Filet de cerf, mousseline de céleri au raifort,
pomme de terre confite

Kouglof comme un baba, mirabelle et crème
fouettée

Déjeuner du Mardi 01 décembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Quiche au maroilles, mesclun ou quiche aux
poireaux et Brie de Meaux

Côte de boeuf, sauce béarnaise et frites
fraîches

Mousse au chocolat, biscuit à la noisette

Diner du mercredi 02 décembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Oeufs poché façon Dieppoise, sauce vin blanc

Côte de boeuf jus de veau réduit et sa garniture

Verrine façon forêt noire

Menu Brunch du jeudi 03 décembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 03 décembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Amuse Bouche

Escalope de Foie gras snackée, velouté de
châtaignes à l'huile de truffes

Filet de canette en basse température, échalotes
confites et mousseline de céleri à la vanille

Assiette de fromages

Eclair façon Paris Brest, noisettes caramélisées et
praliné crispy

Déjeuner du vendredi 04 décembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Crêpes façon ficelle Picardes

Escalope de saumon à l'unilatéral, riz pilaf
aux champignons

Chariot de fromages ou poire pochée, sauce
chocolat et glace vanille



S e m a i n e d u 0 7 a u 1 1 d é c e m b r e 2 0 2 6

Déjeuner du Lundi 07 décembre



Menu à 24 €
1 coupe de champagne
Pamplemousse crevette sauce
cocktail

Mignon de veau aux morilles,
potimarron rôti aux herbes

Biscuit roulé au chocolat, crème
anglaise à l'orange



Déjeuner du Mardi 08 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons
aux fruits secs

Ballotine de sole sauce champagne et
petits légumes

Baba au rhum et duo de chaud froid
d'ananas

Diner du mardi 08 décembre

Soirée De fête
voir ci-contre

Déjeuner du mercredi 09 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Assiette Nordique

Plat du jour ou fricassée de pintade au Riesling,
pommes vapeur et légumes glacés

Dessert du jour ou baba exotique au rhum

Déjeuner du jeudi 10 décembre



Menu à 24 €
1 coupe de champagne
Assiette de poissons fumés et ses
accompagnements

Tournedos façon rossini, jus réduit
à la truffe

Montblanc

Diner du jeudi 10 décembre

Menu Bistronomique 30 €

1 coupe de Champagne

Amuse Bouche

Dos de saumon croustillant aux céréales sauce
champagne

Filet de Boeuf français, sauce au vieux Porto
garniture d'hiver

Pavlova façon omelette Norvégienne

Déjeuner du vendredi 11 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Tortillas aux champignons, homardines

Filet de canette à l'orange, pommes dauphines

Assiette de fromages

Assiette de fruits frais et quenelles de sorbets



DINERS DE FETES EN 7 TEMPS

Mardis 08 et 17 Décembre

Coupe de champagne



Saint Jacques et agrumes



Ris de veau et morilles



Foie gras et épices douces



Homard et fenouil



Flétan et truffe



Bleu et cerise



Chocolat et vanille



Boissons chaudes

50 €

SANS LES VINS

20 €

ACCORD METS ET VINS

Découvrez notre sélection de 4 verres de vin pensée pour sublimer chaque étape du menu, en collaboration avec La Grande Boutique du Vin, pour vous offrir les accords mets & vins les plus justes.

S e m a i n e d u 0 7 a u 1 1 d é c e m b r e 2 0 2 6

Déjeuner du Lundi 07 décembre



Menu à 24 €
1 coupe de champagne
Profiteroles de St Jacques sauce vin blanc

Sauté de canard au poivre vert, pommes
façon salardaise

Assiette de fromages ou Crèmeux
chocolat, sablé Breton et poires
carmélisées et sorbet



Déjeuner du Mardi 15 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Assiette de fruits de mer

Volaile de Bresse aux morilles et vin
Jaune

Omelette Norvégienne

Diner du mardi 15 décembre

Soirée De fête
voir ci-contre

Diner du mercredi 16 décembre

Menu Bistronomique 30 €

1 coupe de champagne

Escalope de Foie gras, crèmeux de potimarron et toast

Pavé de biche, écrasé de pomme de terre à l’huile de truffe et
petits légumes

Assiette de fromages

Parfait glacé à la mangue coulis exotique

Déjeuner du jeudi 17 décembre



Menu à 24 €
1 coupe de champagne
Escalope de foie gras snacké et
crèmeux de champignons

Pavé de bar de ligne sauce
crustacés et son risotto

Déclinaison de fruits exotiques

Diner du jeudi 17 décembre

Menu Bistronomique 30 €

1 coupe de Champagne
Amuse Bouche

Finger de foie gras mi-cuit, gelée de Ratafia et
crackers aux graines torréfiées ou oeuf parfait aux
fruits de mer et gambas sauce Champagne

Suprême de poulet de Bresse contisé à la truffe noire,
déclinaison de pommes de terre

Biscuits roses et fruits exotiques

Déjeuner du vendredi 18 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Assiette de poissons fumés et ses accompagnements

Cuisse de Canard confite aux champignons, pomme
purée

Dessert de fêtes



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 :

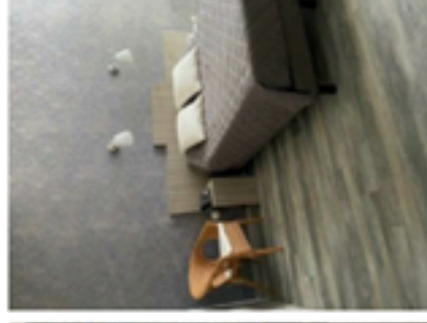
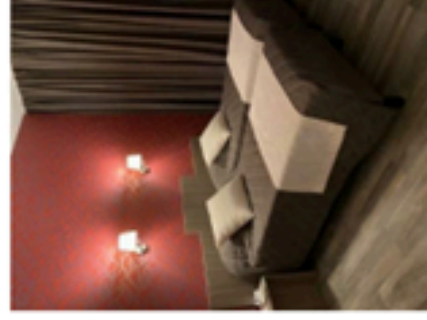
Chambre Van Gogh n° 220 **		
2 Lits jumeaux Bain WC	1 personne	30,00 €
	2 personnes	34,00 €

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.