



# Nos services

## LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

6, rue de la Fraternelle, Lyon 9ème

Un restaurant d'application est avant tout un lieu de formation grandeur nature.

**Aux Saveurs de Jehanne**, les élèves mettent en pratique leurs apprentissages en conditions réelles, encadrés par leurs enseignants.

Chaque service est conçu comme une situation pédagogique, où rigueur, savoir-faire et sens de l'accueil sont au cœur de l'expérience.

En choisissant de déjeuner ou dîner dans notre restaurant d'application, vous contribuez directement à la formation des futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration, tout en profitant d'une cuisine soignée, élaborée à partir de produits de qualité.

### NOS MENUS ET TARIFS

✓ **Déjeuner (lundi au jeudi) :**

Entrée + Plat + Dessert : 19,50 €

✓ **Vendredi (midi et soir) :**

Entrée + Plat + Dessert : 22,50 €

✓ **Menu Examen :**

Entrée + Plat + Dessert

Boissons comprises\* : 25,00 €

**Menu Groupe :**

Entrée + Plat + Dessert

Boissons comprises\* : 30,00 €

\*1 apéritif, 2 verres de vin, eaux et boissons chaudes.

Prix TTC, service compris





# Modalités

## LES SAVEURS DE JEHANNE



6, rue de la Fraternelle, Lyon 9ème

### RÉSERVATIONS

L'accès au restaurant d'application se fait uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles et au plus tard la veille du jour souhaité.

Toute réservation devient effective après confirmation de notre part.

Dans le cadre de notre mission pédagogique, certaines réservations peuvent être annulées ou modifiées en fonction des besoins de formation.

### MODALITÉS DE PAIEMENT

Conformément à la réglementation en vigueur, les règlements sont acceptés :

- en espèces (avec l'appoint)
- par carte bancaire
- par chèque

### ALLERGIES

Vous avez des allergies alimentaires ? Merci de nous en informer lors de la réservation.

Les élèves vous communiqueront toutes les informations relatives aux allergènes à déclaration obligatoire présents dans les plats.

### POUR RÉSERVER



04 72 53 70 34



[www.jehannedefrance.fr](http://www.jehannedefrance.fr)



[restaurantjdf@la-favorite.org](mailto:restaurantjdf@la-favorite.org)

Pour toute question, nous sommes à votre disposition.

### HORAIRES DE SERVICE

#### ✓ Déjeuner :

Accueil entre 12h00 et 12h15

Fin de service à 13h45

#### ✓ Diner :

Accueil entre 19h00 et 19h15

Fin de service à 21h00





# Nos menus

## LES SAVEURS DE JEHANNE

Semaine du 23 au 27 février

### MARDI 24 FÉVRIER MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro**  
**19.50 € - 28 couverts**

Feuilleté aux Champignons de Paris

\*\*\*

Sauté de Veau à l'Estragon, Pommes Dauphine

\*\*\*

Dessert: Assiette Gourmande

### JEUDI 26 FÉVRIER MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro**  
**19.50 € - 32 couverts**

Socca, Salade Hivernale, Anchois et Olives

\*\*\*

Gardianne d'Agneau, Petits Farcis Niçois

\*\*\*

Tarte Tropézienne

### MERCREDI 25 FÉVRIER SOIR

**Servi par la classe de BTS 1ère année**  
**28 € (cocktail ou mocktail au litchi,**  
**un verre de vin, eau et café compris)**  
**26 couverts**

Saveurs d'Ailleurs, Racines d'Ici

Fusion France-Asie

Entrée Surprise

\*\*\*

Découverte autour du canard

\*\*\*

Assiette gourmande exotique  
(fruits flambés, fruits frais, sorbet)



*Notre restaurant d'application sera exceptionnellement fermé lundi 23 et mercredi 25 février midi*



# Nos menus

## LES SAVEURS DE JEHANNE

Semaine du 23 au 27 février

### VENDREDI 27 FÉVRIER MIDI

**Servi par la classe de Tale bac pro**  
**Menu Street Food - Stands**  
**25 € (cocktail ou mocktail et un verre de vin compris) - 24 couverts**

ITALIE : Duos d'Arancinis  
LYONNAISERIES : Pâté en Croûte de la Mer, Oreiller Belle Aurore  
\*\*\*

ASIE : Guabao de Poulet, Nikutori et Riz Thai

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Bar à Mousses au Chocolat et Toppings  
Brioche Perdue, Brunoise de Pommes  
Flambées au Cidre et Caramel

### VENDREDI 27 FÉVRIER SOIR

**Servi par la classe de Tale bac pro**  
**22.50 € - 24 couverts**

Velouté de Fèves Fumées  
\*\*\*

Le Canard en Deux Façons  
\*\*\*

Ananas Rôti, Crêpes Suzette Flambées en salle et Glace Vanille Maison





# Nos menus

## LES SAVEURS DE JEHANNE

Semaine du 02 au 06 mars

Semaine du 09 au 13 mars

### MARDI 03 MARS MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro  
19.50 € - 28 couverts**

Pissaladière

\*\*\*

Soupe au Pistou

\*\*\*

Tarte Tropézienne, Panis Sucrés

### JEUDI 12 MARS MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro  
19.50 € - 32 couverts**

Accras de Crevette, Chutney Citron Vert,  
Mangue Epicée

\*\*\*

Colombo de Poulet, Riz Créole, Cœur de  
Palmier

\*\*\*

Soufflé Glacé à la Banane, Ananas Flambé

### MARDI 10 MARS MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro  
19.50 € - 28 couverts**

Soupe de Moules Safranées

\*\*\*

Brochet au Beurre Blanc, Risotto

Crèmeux, Oignon Rôti Entier

\*\*\*

Pithiviers



*Notre restaurant d'application sera exceptionnellement fermé lundi 02, mercredi 04, jeudi 05, vendredi 06, lundi 09, mercredi 11 et vendredi 13 mars.*



# Nos menus

## LES SAVEURS DE JEHANNE

Semaine du 16 au 20 mars

### MARDI 17 MARS MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro  
19.50 € - 28 couverts**

Achard de Légumes, Beignet

d'Accras

\*\*\*

Colombo de Poulet, Riz Créole

\*\*\*

Soufflé Glacé à la Banane,

Ananas Flambé

### JEUDI 19 MARS MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro  
19.50 € - 32 couverts**

Tartelette Crue/Cuite ou Tartare de

Betterave

\*\*\*

Falafel, Tagliatelles Végétales, Sauce

Tahini

\*\*\*

Café Gourmand (Mousse au Chocolat  
à l'Aquafaba, Carrot Cake)



**Notre restaurant d'application sera exceptionnellement fermé lundi 16,  
mercredi 18 et vendredi 20 mars.**



# Nos menus

## LES SAVEURS DE JEHANNE

Semaine du 23 au 27 mars

### LUNDI 23 MARS MIDI

**Servi par la classe de CAP2**

**19.50 € - 24 couverts**

Clafoutis de Courgettes au Bleu d'Auvergne et Noix

\*\*\*

Magret de Canard Rôti aux Epices, Gastrique aux Agrumes, Pommes Dauphine, Tian de Légumes

\*\*\*

Tarte à la Rhubarbe Découpée en Salle, Coulis de Fraise, Sorbet Yaourt

### MERCREDI 25 MARS MIDI

**Servi par la classe de CAP2**

**19.50 € - 20 couverts**

Cassolette de Fruits de Mer

\*\*\*

Plat: Carré de Porc Choisy

\*\*\*

Salade de Fruits Exotiques, Sorbet Maison

### MARDI 24 MARS MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro**

**19.50 € - 28 couverts**

Tourte de Légumes

\*\*\*

Limande Meunière, Artichaud Barigoule

\*\*\*

Café Gourmand

### JEUDI 26 MARS MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro**

**19.50 € - 32 couverts**

Samossa, Salade Fraîcheur

\*\*\*

Travers de Porc au Soja, Ketchup de Betterave, Wok de Légumes

\*\*\*

Moka



# Nos menus

## LES SAVEURS DE JEHANNE

Semaine du 23 au 27 mars

Semaine du 30 mars au 03 avril

### VENDREDI 27 MARS MIDI

**Servi par la classe de Tle bac pro**

**25 € - 30 couverts**

**5 tables de 4 et 5 tables de 2**

Menu Entrée / Plat / Dessert

Boissons comprises

Surprise

A l'occasion des examens

### MARDI 31 MARS MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro**

**19.50 € - 28 couverts**

Menu Entrée / Plat / Dessert

Surprise

Projet élèves

### LUNDI 30 MARS MIDI

**Servi par la classe de CAP2**

**19.50 € - 24 couverts**

Gambas Black Tiger Flambée au Whisky,

Carpaccio de Légumes, Crumble au Comté

\*\*\*

Carré de Veau Cuit Basse Température

(découpe en salle), Pomme Darphin et

Légumes du Moment

\*\*\*

Salade de Fruits Frais





# Nos menus

## LES SAVEURS DE JEHANNE

Semaine du 01 au 03 AVRIL

### MERCREDI 01 AVRIL MIDI

**Servi par la classe de CAP2**  
**19.50 € - 20 couverts**

Trilogie de Choux

\*\*\*

Magret de Canard aux Baies Roses,  
Pomme Duchesse

\*\*\*

Far Breton

### VENDREDI 03 AVRIL MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro**  
**25 € - 30 couverts**  
**5 tables de 4 et 5 tables de 2**

Menu Entrée / Plat / Dessert

Boissons comprises

Surprise

A l'occasion des examens

### JEUDI 02 AVRIL MIDI

**Servi par la classe de 1ère bac pro**  
**19.50 € - 32 couverts**

Cocktail Déjeunatoire

Surprise

Projet élèves



*Notre restaurant d'application sera fermé durant les vacances scolaires  
du samedi 04 au dimanche 19 avril inclus*