

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 :

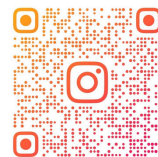
Entrée + Plat + Dessert

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



restaurantjdf@la-favorite.org

Pour toute question, nous sommes à votre disposition.

HORAIRES DE SERVICE

✓ Déjeuner :

Accueil entre 12h00 et 12h15

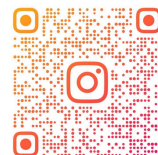
Fin de service à 13h45

✓ Dîner :

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

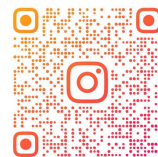
Entrée Surprise

Découverte autour du canard

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



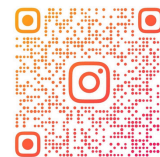
Notre restaurant d'application sera exceptionnellement fermé lundi 23 et mercredi 25 février midi



Semaine du 23 au 27 février

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

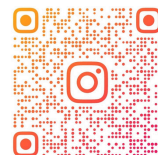




Semaine du 09 au 13 mars

A black and white line drawing of a minimalist interior scene. In the center is a round table with a single, thin, curved leg. On the table sits a tall, slender vase containing dried, branching flowers. Next to the vase is a glass and a stack of three books. To the left of the table is a modern chair with a curved back and a wide seat. To the right is another chair with a rounded, upholstered back and seat, supported by thin legs. The drawing uses simple lines and cross-hatching for shading, creating a clean, modern aesthetic.

WWW.JEHANNEDEFRANCE.FR



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

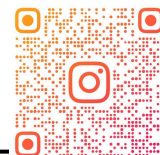
Tartelette Crue/Cuite ou Tartare de
Betterave

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

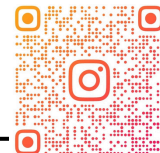
Servi par la classe de 1ère bac pro

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 Tale 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

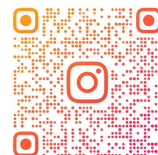
19.50 € - 24 couverts

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 Tale 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*