



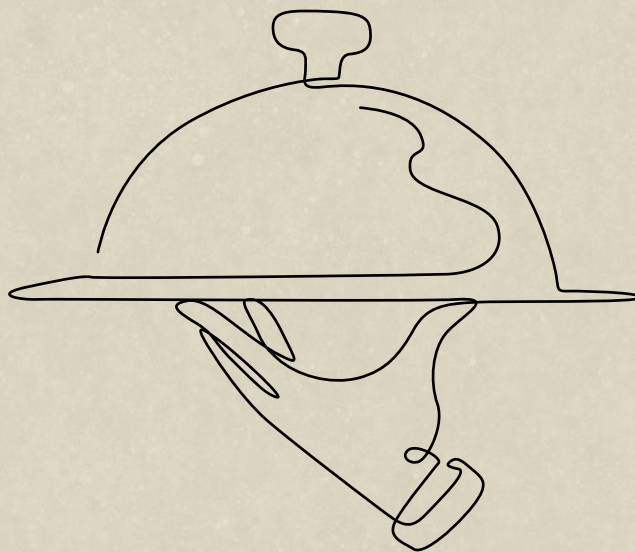
Alain
fournier
LYCÉE DES MÉTIERS
— M E T Z —

Restaurant d'Application

LE PATIO

LP ALAIN-FOURNIER

13 rue Emile Boilvin, 57000 METZ



Menus

SEPTEMBRE 2026 - MAI 2027

OUVERT DE 12H À 14H DU LUNDI AU
VENDREDI
SAUF MERCREDI
HORS PÉRIODES DE VACANCES
SCOLAIRES

RÉSERVATION DE 8H À 11H LES JOURS OUVRABLES
HORS VACANCES SCOLAIRES



PAR TELEPHONE
03.87.65.42.15



SITE INTERNET DU LYCÉE
[HTTPS://LP-FOURNIER.FR](https://lp-fournier.fr)

Restaurant & Application

LE PATIO

À RETENIR AVANT VOTRE RÉSERVATION

MENUS

- Menus uniques à visée pédagogique
- Susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements
- Tarifs indiqués hors boissons

HORAIRES

- Accueil des clients : 12h à 12h15
- Tables à libérer pour 14h

RÉSERVATION

- Toute annulation ou modification du nombre de convives doit être signalée 48h à l'avance (DDFPT-0570061G@AC-NANCY-METZ.FR)



NOUVEAUTÉ 2026

- Ouverture du restaurant pédagogique les lundis au lieu du mercredi
- Paiement UNIQUEMENT en CB et espèces

 ALLERGIES & DEMANDES PARTICULIÈRES
MERCI DE LES PRÉCISER LORS DE VOTRE
RÉSERVATION.

Notre lycée a pour vocation de former de futurs professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Le restaurant d'application "le patio" est donc, avant tout un lieu pédagogique où les élèves de cuisine et de service sont confrontés à la réalité de leur métier encadrés par une équipe de professeurs.

L'ensemble des plats ainsi que le service sont réalisés par les élèves eux-mêmes.

Nous comptons sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les petites maladroites professionnelles qui pourraient en découler.

Objectifs des élèves

- Habituer l'élève aux attitudes et comportements professionnels en interaction avec une clientèle authentique.
- Familiariser l'élève avec l'ensemble des dimensions d'un service et d'une production à échelle réelle.
- Connecter le système éducatif aux réalités économiques et professionnelles actuelles
- Vendre les produits fabriqués par les ateliers pour garantir la formation pratique des élèves.

Le lycée est engagé dans une démarche de développement durable et labellisé niveau 3 depuis 2018. C'est pourquoi, nous mettons un point d'honneur à lutter contre le gaspillage alimentaire. nous vous invitons à apporter un récipient si vous souhaitez finir votre repas à la maison.



Mesdames, Messieurs, chers futurs clients,

Je vous souhaite la bienvenue au Patio, le restaurant d'application du lycée des métiers Alain-Fournier.

Ici, la cuisine, cette passion française, s'apprend au quotidien, avec humilité et persévérance.

Nos professeurs ont le souci de transmettre à nos élèves que cuisiner, ce n'est pas seulement travailler des produits mais c'est avant tout apporter du plaisir à ceux qui seront autour de la table.

Partager un repas dans un restaurant, c'est aussi se sentir agréablement accueilli, renseigné et servi par des personnels à l'écoute de vos envies et de vos besoins...

Pour ces élèves qui ont fait le choix de s'engager dans ce domaine professionnel exigeant, le chemin à parcourir vers la professionnalisation sera semé d'embûches, de fonds de casseroles brûlés et de verres renversés... mais nous faisons le pari que ce chemin sera avant tout le moyen pour eux de grandir en compétences et de confirmer leur appétence pour ces beaux métiers de l'hôtellerie-restauration.

Par votre présence, et vos retours bienveillants, vous participez à ce parcours de formation. Soyez-en par avance remerciés !

Depuis l'année dernière le Patio est également un Lieu d'Art et de Culture : des artistes nous confient leurs œuvres et les exposent dans le restaurant. Vous pourrez donc en profiter lors de votre venue, vous permettant d'allier découverte artistique et gastronomie.

N'hésitez pas à parler de nous dans vos cercles familiaux, amicaux, professionnels. Nous pouvons vous accueillir en seul, en duo, en petit ou grand groupe.

Je vous souhaite donc de prochaines belles dégustations dans notre restaurant d'application dont vous pouvez découvrir les menus ; j'aurai plaisir à vous y rencontrer et à faire votre connaissance.

Claire DELON, Proviseure

Le Patio

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



UNE EXPÉRIENCE INSPIRÉE DES
RESTAURANTS DE

Disneyland

PARIS

Bienvenue au Patio,
où l'apprentissage prend des airs
de voyage et de magie.



CUISINE

Les élèves apprennent
les techniques culinaires,
la préparation des produits,
le dressage et l'élaboration
des plats.



SERVICE

Les élèves développent
les compétences
professionnelles liées
à l'accueil, au service et
à l'expérience client.



NOTRE OBJECTIF

Mettre les élèves en situation professionnelle
autour d'un univers inspiré des différents
restaurants et ambiances de Disneyland Paris,
afin de développer leur savoir-faire,
leur créativité et leur sens de l'accueil.



UNE EXPÉRIENCE • UN SAVOIR-FAIRE • UNE ÉQUIPE

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
LYCÉE PROFESSIONNEL ALAIN FOURNIER



LUNDI 14 SEPTEMBRE

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**SALADE DE SAISON COMPOSÉE
CORDON BLEU ET SA PETITE RATATOUILLE
POT DE CRÈME CHOCO-COCO**

Allergènes : gluten, oeuf, lait,

MARDI 15 SEPTEMBRE

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**TARTINE DE LÉGUMES GRILLÉS
STEAK AUX 3 POIVRES & FRITES MAISON
ILE FLOTTANTE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

JEUDI 17 SEPTEMBRE

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**OEUF MIMOSA
CORDON BLEU, COQUILLETTE EN FOLIE
BABA AU RHUM**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, sulfites

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**COCKTAIL D'AVOCAT AUX CREVETTES
BURGER DE SAISON
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON**

Allergènes : crustacés, gluten, oeuf, lait :



DISNEY
SEQUOIA
LODGE®

LUNDI 21 SEPTEMBRE

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**BUFFET DE SALADE
CUISSÉ DE POULET RÔTIE, POTATOES
TARTE FINE AUX POMMES**

Allergènes : gluten, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

MARDI 22 SEPTEMBRE

**BUFFET DE SALADES
MAC & CHEESE ET VOLAILLE RÔTIE
VERRINE DE MOUSSE CHOCOLAT**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

JEUDI 23 SEPTEMBRE

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**SALADE CANADIENNE
BROCHETTE DE GALLINACÉ, FRITES DE PATATE DOUCE
COUPE QUÉBÉCOISE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, moutarde

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

VENDREDI 24 SEPTEMBRE

**LA TRADITIONNELLE SALADE CÉSAR
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER ET SES POMMES DE TERRE FONDANTES
DOUCEUR DE CHOCOLAT NOIR**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, moutarde



LUNDI 28 SEPTEMBRE

14 € (2 plats) 17 € (3 plats)

**AVOCAT CREVETTES À L'ANTILLAISE
CURRY DE VOLAILLE, RIZ AUX ÉPICES
SABLÉ BRETON ET CRÈME FOUETÉE VANILLE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, crustacés

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

MARDI 29 SEPTEMBRE

**SALADE DE CREVETTES
PORC GRILLÉ AU PIMENT DOUX, PATATES DOUCES RÔTIES
RIZ AU LAIT DES ÎLES**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

JEUDI 1ER OCTOBRE

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

**TARTARE DE SAUMON
FILET DE BAR GRILLÉ, RIZ VÉNÉRÉ
ENTREMET PASSION**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

VENDREDI 2 OCTOBRE

**TARTARE DE SAUMON FRAIS AUX SAVEURS DES ÎLES
ROUGAIL DE CREVETTES PARFUMÉE ET RIZ CRÉOLE
ANANAS RÔTI ET GLACE VANILLE**

Allergènes : poisson, crustacés, lait



DISNEY

NEWPORT
BAY CLUB®

LUNDI 5 OCTOBRE

14 € (2 plats) 17 € (3 plats)

**SALADE DE CHOUX ET BEIGNETS DE CREVETTES
CÔTE DE PORC ET POMMES DE TERRE RÔTIES
COOKIES ET GLACE VANILLE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, crustacés

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

MARDI 6 OCTOBRE

**TARTE FINE AU CHÈVRE, COMPOTÉE DE TOMATES ET ROQUETTE
FRICASSÉE DE VOLAILLE ET SES LÉGUMES D'AUTOMNE
COULANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

JEUDI 8 OCTOBRE

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

**SALADE GOURMANDE AU CANTAL, OLIVES NOIRES ET JAMBON EN CHIFFONADE
CABILLAUD RÔTI, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
TARTE AU CITRON MERINGUÉE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

VENDREDI 9 OCTOBRE

**SALADE AUX SAVEURS MARINES
FILET DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE ET SA GARNITURE
SABLÉ CITRONNÉ, MERINGUE DORÉE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson



LUNDI 12 OCTOBRE

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

**VELOUTÉ DE CAROTTES AU FROMAGE FRAIS, CHANTILLY À LA CIBOULETTE
PIÈCE DE BOEUF SAUTÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, TAGLIATELLES
MOUSSE AU CHOCOLAT**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

14 € (2 plats) 17 € (3 plats)

MARDI 13 OCTOBRE

**SOUPE VACHE QUI RIT ET FINES HERBES
CABILLAUD ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
SALADE DE FRUITS**

Allergènes : lait, poisson

JEUDI 15 OCTOBRE

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

**SALADE MÉLANGÉE AU CANTAL ET SA CHIFFONADE
CABILLAUD RÔTI ET POMMES DE TERRE FONDANTES
TARTE AU CITRON MERINGUÉE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson

Le Patio

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



UNE EXPÉRIENCE INSPIRÉE DU RESTAURANT

BUFFALO GRILL®

Bienvenue au Patio,
où l'apprentissage prend des airs
d'aventure et d'authenticité.



CUISINE

Les élèves découvrent
de nouveaux produits,
de nouvelles techniques
professionnelles et
de nouvelles cuissons.



SERVICE

Les élèves se perfectionnent
du service à l'assiette,
préparent quelques cocktails
et s'adaptent à l'accueil
et au service du Buffalo Grill.



NOTRE OBJECTIF

Mettre les élèves en situation professionnelle
autour d'un univers inspiré du restaurant
Buffalo Grill, afin de développer leur savoir-faire,
leur créativité et leur sens de l'accueil.



APPRENDRE • PRATIQUER • RÉUSSIR

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
LYCÉE PROFESSIONNEL ALAIN FOURNIER

Lundi 2 Novembre

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**SALADE ITALIENNE
RIBS DE PORC ET SA GARNITURE
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE**

Allergènes : oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 3 Novembre

**AVOCAT TOAST
BROCHETTE DE POULET CAJUN ET SA GARNITURE
DAME BLANCHE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait



Lundi 9 Novembre

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**VÉRITABLE OEUF AU PLAT
BROCHETTE DE POULET AUX ÉPICES
COULANT CHOCOLAT**

Allergènes : gluten, oeuf, lait



LIEU D'ART ET CULTURE
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
LE PATIO

INVITATION

VERNISSAGE

Nous avons le plaisir de vous convier
au vernissage de l'exposition de

Jean Wary
CÉRAMISTE

« *La matière prend vie
entre geste et silence.* »



MARDI 10 NOVEMBRE
à partir de 17h30



Lieu d'art et culture
Restaurant pédagogique
Le Patio
Lycée Alain Fournier – METZ

Venez découvrir l'univers sensible
et authentique de Jean Wary autour d'un
moment d'échanges et de convivialité.

*L'art
se savoure aussi
au Patio...*



Le Patio
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

ART · GASTRONOMIE · PARTAGE

Lundi 16 Novembre 13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

TOAST AU CHEDDAR FONDU
PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC, POMMES PERSILLÉES
CHEESECAKE

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 17 Novembre

PLANCHE DE CHARCUTERIES
JAMBON GRILLÉ, LÉGUMES DU MOMENT
BROWNIES

Allergènes : gluten, oeuf, lait, fruits à coque

Lundi 23 Novembre

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD
FISH AND CHIPS
MAXI CHOU CARAMEL ET NOIX DE PÉCAN**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson, fruits à coque

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

Mardi 24 Novembre

**SALADE CÉSAR
PIÈCE DE BOEUF ET FRITES
COUPE AMÉRICAINE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, moutarde

Jeudi 26 Novembre

17 € (2 plats) 19 € (3 plats)

**SALADE D'ACCUEIL
PAVÉ DE BISON, SAUCE AU POIVRE, POMMES SAUTÉES
COUPE COW-BOY**

Allergènes : oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Vendredi 27 Novembre

**VELOUTÉ DE SAISON
VOLAILLE RÔTIE ET GRATIN DAUPHINOIS
MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES**

Allergènes : oeuf, lait

Le Patio

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



UNE EXPÉRIENCE INSPIRÉE DU RESTAURANT

LA TOUR D'ARGENT

1582

PARIS

Héritage, exigence, transmission

Bienvenue au Patio,
où l'apprentissage prend des airs
d'élégance et de tradition.



EN CUISINE

- ✦ Découvrir des produits d'exception et des mets emblématiques.
- ✦ Explorer de nouvelles techniques professionnelles.
- ✦ Maîtriser différentes cuissons et sublimer les produits.
- ✦ Réaliser des préparations soignées et créatives, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de la démarche durable.



EN SERVICE

- ✦ Se perfectionner dans les techniques du service à l'assiette.
- ✦ Préparer et réaliser quelques cocktails classiques et créatifs.
- ✦ S'adapter à l'accueil et au service du restaurant La Tour d'Argent.
- ✦ Développer une communication professionnelle et une attitude élégante, en adéquation avec une clientèle haut de gamme.



NOTRE OBJECTIF

Mettre les élèves en situation professionnelle autour d'un univers inspiré du restaurant La Tour d'Argent, afin de développer leur savoir-faire, leur créativité et leur sens de l'accueil.

*Au cœur de Paris,
une table légendaire
depuis 1582.*

*Une histoire
d'exception*



1582

Ouverture d'une auberge au pied de la Tour d'Argent, sur les quais de la Seine.



XVII^e siècle

L'auberge devient une table réputée, fréquentée par les grands personnages de l'époque.



XIX^e siècle

La Tour d'Argent s'impose comme une référence de la haute gastronomie parisienne.



1890

Création du légendaire canard au sang, servi depuis dans les règles d'un savoir-faire unique.



1946

La famille Terrail perpétue la tradition, alliant patrimoine, excellence et art de recevoir.



Aujourd'hui

Une maison emblématique qui continue de faire rayonner la gastronomie française dans le monde.

*« Plus qu'un restaurant,
une histoire. »*



CUISINIER • OYER • TRAITEUR



RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
LYCÉE PROFESSIONNEL ALAIN FOURNIER

Lundi 30 Novembre

29 € le menu hors
boissons



Amuse bouche du moment

SAUMON EN DEUX FAÇONS

Fraîcheur iodée et notes délicates

PAVÉ DE BOEUF EN CUISSON DOUCE

Jus corsé sous bois, écrasé de pommes de terre aux morilles

FROMAGES AFFINÉS

POIRE & CHOCOLAT

Variation gourmande

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson

Amuse bouche du moment

POTIRON & FOIE GRAS

Velouté crémé légèrement épicé et foie gras poêlé

AGNEAU DES HERBES

Agneau en croûte d'herbes, légumes primeurs croquants et Vitelotte

FROMAGE CROUSTILLANT

Fromage pâte fleurie panée et mesclun

NOIR & LAIT

Entremet aux deux chocolats

Allergènes : gluten, oeuf, lait

Amuse bouche du moment

SAUMON DES AGRUMES

Gravlax de saumon aux agrumes

VEAU RÔTI, CÉLERI-RAVE

Filet de veau rôti, mousseline de céleri-rave, jus corsé

ROQUEFORT & CROUSTILLANT

Verrine de Roquefort, lard croustillant

OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace, meringue et notes gourmandes

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson

Amuse bouche du moment

FINE DE CLAIRE & BULLES

Huîtres gratinées, sabayon au Champagne

LE SAUMON DES JARDINS

Pavé de saumon rôti en croûte d'herbes, déclinaison autour de la carotte

FROMAGES SÉLECTION

Assiette de fromages affinés

MASCARPONE ET SPÉCULOOS

Verrine gourmande de mascarpone, éclats de spéculoos

Allergènes : gluten, oeuf, lait, mollusques, poisson, fruits à coque



Mardi 1er Décembre

29 € le menu hors
boissons

Jeudi 3 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Vendredi 4 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Lundi 7 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Amuse bouche du moment
LE FOIE GRAS DES SAVEURS
Assiette de foie gras maison, chutney de saison et pain d'épices

LA VOLAILLE AU JURA
Suprême de volaille au vin jaune et aux morilles, tagliatelles fraîches et légumes glacés

FROMAGE EN FEUILLE

LE CITRON
Entrement acidulé et gourmand au citron
Allergènes : gluten, oeuf, lait, fruits à coque, sulfites

Mardi 8 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Amuse bouche du moment

RISOTTO DES MERS
Risotto de fruits de mer et crevettes

TRILOGIE MARINE
Trilogie de poissons, beurre nantais, riz sauvage et légumes oubliés

LE FROMAGE
Sélection de fromages de notre affineur

PASSION DÉLICE
Entremet aux fruits de la passion
Allergènes : gluten, oeuf, lait, crustacés, mollusques, poisson

Jeudi 10 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Amuse bouche du moment
L'OEUF DES SOUS-BOIS
Oeuf parfait, champignons des bois et crème d'ail doux

LE MAGRET DE NOËL
Magret aux épices de Noël, pommes grenailles et légumes oubliés

LE CAMEMBERT RÔTI

TOUT CHOCOLAT
En entremet tout simplement
Allergènes : gluten, oeuf, lait

Vendredi 11 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Amuse bouche du moment
FEUILLETÉ DU MARCHÉ
Feuilleté doré aux légumes du marché
GALLINACÉ AU VIN JAUNE
Suprême de poulet fermier, jus crémé au vin jaune, pommes grenailles confites et légumes

FROMAGES SÉLECTION
Assiette de fromages affinés
LA VANILLE DE MADAGASCAR
Crème brûlée à la vanille de Madagascar, caramélisation minute

Allergènes : gluten, oeuf, lait

Lundi 14 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Amuse bouche du moment

CASSOLETTE DE CREVETTES

Bouillon crème aux épices

SANDRE

Filet de sandre, beurre blanc au safran, riz et beignets de légumes

FROMAGE FRAIS AUX HERBES

ENTREMENT TOUT CHOCOLAT

Déclinaison autour du chocolat

Allergènes : gluten, oeuf, lait, crustacés, poisson

Amuse bouche du moment

FOIE GRAS

Assiette de foie gras maison et sa garniture d'accompagnement

PINTADE FORESTIÈRE

Cuisse de pintade aux champignons, pomme Hasselbach

FROMAGE RÔTI

SURPRISE AUX FRUITS ROUGES

Entremet aux fruits rouges

Allergènes : gluten, oeuf, lait, fruits à coque

Amuse bouche du moment

FOIE GRAS

Foie gras maison, chutney de fruit

BOEUF EN BASSE TEMPÉRATURE

Pièce de boeuf en basse température, purée de vitelottes et légumes glacés

COMTÉ EN CROMESQUI

DOUCEUR BLANCHE

Douceur de fromage blanc aux fruits rouges

Allergènes : gluten, oeuf, lait

Amuse bouche du moment

POTIMARRON & FOIE GRAS

Velouté onctueux de potimarron, dés de foie gras

LE VEAU AUX MORILLES

Filet de veau rôti, crème de morilles au vin blanc, pommes grenailles et légumes racines

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés

LA VANILLE BOURBON

Panna Cotta à la vanille Bourbon, coulis de fruits rouges

Allergènes : gluten, oeuf, lait

Mardi 15 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Jeudi 17 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Vendredi 18 Décembre

29 € le menu hors
boissons

Le Patio

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

DÉLICES Veggies

LOCAL
DE SAISON
RESPONSABLE
GOURMAND

LA CUISINE VÉGÉTALE
AUTREMENT

*Des saveurs d'aujourd'hui
pour un meilleur demain*



PRODUITS
LOCAUX



CUISINE
VÉGÉTALE



ENGAGEMENT
PÉDAGOGIQUE



PLAISIR
ET CONVIVIALITÉ



Metz

UNE VILLE
QUI CULTIVE
LE BON SENS



*Le goût
d'un avenir
plus vert*

CUISINER • TRANSMETTRE • PARTAGER

LYCÉE PROFESSIONNEL ALAIN FOURNIER – METZ

Lundi 11 Janvier

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

BUFFET DE CRUDITÉS
BOULETTE DE CURRY, GNOCCHIS
BROWNIES ET CRÈME ANGLAISE

Allergènes : gluten, oeuf, lait, fruits à coque

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 12 janvier

TATIN DE LÉGUMES
CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO
SOUPE DE FRUITS ROUGES ET SORBET CITRON BASILIC

Allergènes : gluten

Jeudi 14 Janvier & Vendredi 15 Janvier

Les élèves de terminales cap s'entraînent en équipe avec les
cuisiniers de l'armée de terre de metz pour le concours "tout
végétal"

DATE DU CONCOURS : Jeudi 28 et Vendredi 29 Janvier

Lundi 18 Janvier

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

LASAGNE VÉGÉTARIENNE
CAFÉ GOURMAND

Allergènes : gluten, oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 19 janvier

VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX NOISETTES
TOURTE AUX CHAMPIGNONS, RIZ NOIR
POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

Allergènes : fruits à coque, gluten, oeuf, lait

Jeudi 21 Janvier & Vendredi 22 Janvier

Les élèves de terminales cap s'entraînent en équipe avec les
cuisiniers de l'armée de terre de metz pour le concours "tout
végétal"

DATE DU CONCOURS : Jeudi 28 et Vendredi 29 Janvier

LYCÉE
ALAIN FOURNIER
METZ

FORMER AUJOURD'HUI
LES TALENTS DE DEMAIN

Le Patio
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
SAVEURS · PARTAGE · TRANSMISSION



CHALLENGE CULINAIRE

autour du végétal

*Des talents
qui cultivent
demain*



CRÉATIVITÉ · TECHNIQUE · SAVEURS · ENGAGEMENT

ÉLÈVES
CAP CUISINE
CAP CS EN HCR
LYCÉE ALAIN FOURNIER
METZ

VS

PERSONNEL DE CUISINE
DE L'ARMÉE DE TERRE
3^E RÉGIMENT
DE HUSSARD
DE METZ



Deux équipes, une même passion :
SUBLIMER LE VÉGÉTAL !



JEUDI 28
& VENDREDI 29
JANVIER

CRÉER
CUISINER
PARTAGER
DÉGUSTER



PRODUITS LOCAUX
& DE SAISON



TECHNIQUES
CULINAIRES



INNOVATION
ET CRÉATIVITÉ



ÉCHANGES
PROFESSIONNELS



UNE ALIMENTATION
PLUS DURABLE



RÉSERVEZ VOTRE PLACE
ET VENEZ DÉGUSTER LES CRÉATIONS DES CANDIDATS !

*Une expérience
gourmande et engagée
au restaurant pédagogique
Le Patio*

*Le végétal,
une source infinie
d'inspiration !*

LYCÉE ALAIN FOURNIER – METZ
FORMATIONS HÔTELLERIE · RESTAURATION · MÉTIERS DE BOUCHE

Le Patio

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



UNE EXPÉRIENCE INSPIRÉE DU RESTAURANT

BUFFALO GRILL®

Bienvenue au Patio,
où l'apprentissage prend des airs
d'aventure et d'authenticité.



CUISINE

Les élèves découvrent
de nouveaux produits,
de nouvelles techniques
professionnelles et
de nouvelles cuissons.



SERVICE

Les élèves se perfectionnent
du service à l'assiette,
préparent quelques cocktails
et s'adaptent à l'accueil
et au service du Buffalo Grill.



NOTRE OBJECTIF

Mettre les élèves en situation professionnelle
autour d'un univers inspiré du restaurant
Buffalo Grill, afin de développer leur savoir-faire,
leur créativité et leur sens de l'accueil.



APPRENDRE • PRATIQUER • RÉUSSIR

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
LYCÉE PROFESSIONNEL ALAIN FOURNIER

Jeudi 4 février

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

**OEUF POCHÉ AU CHEDDAR
BROCHETTE DE BOEUF, FRITES
DAME BLANCHE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Vendredi 5 février

**AVOCADO TOAST
TRAVERS DE PORC, SAUCE BARBECUE & POTATOES
CAFÉ GOURMAND**

Allergènes : gluten, oeuf, lait



LIEU D'ART ET CULTURE
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

INVITATION VERNISSAGE

Nous avons le plaisir de vous convier
au vernissage de l'exposition de

Patrick Charpentier

PEINTRE

« Une immersion dans un univers
végétal et sensible, où la couleur
révèle le vivant. »



JEUDI 11 FÉVRIER
à partir de 17h30



Lieu d'art et culture
Restaurant pédagogique
Le Patio
Lycée Alain Fournier – METZ

Venez partager un moment artistique
et convivial autour du travail de
Patrick Charpentier.



13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Vendredi 12 février

**SALADE COLESLAW
BURGER AU BOEUF & FRITES
BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN, GLACE VANILLE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, moutarde

Jeudi 18 février

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**SALADE AMÉRICAINE
TENDERS DE POULET & FRITES
COUPE BUFFALO**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

Vendredi 19 février

**MAC & CHEESE
FILET DE BOEUF, SAUCE JACK DANIEL'S, POMME AU FOUR
COUPE GLACÉE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, moutarde

Le Patio

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

LE VICTORIA

RESTAURANT DE CROISIÈRE

*Embarquez pour un voyage culinaire
en Méditerranée*

Chaque escale correspond à un pays
de découverte culinaire.

*Des saveurs
d'ailleurs,
la même passion !*



ESPAGNE



CORSE



ITALIE



CRÈTE



SICILE



PORTUGAL

*Une expérience
formatrice,
ouverte sur le monde !*



DÉCOUVRIR
CUISINER
PARTAGER



CAP CUISINE

NOS OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Découvrir et travailler des produits, des saveurs et des techniques culinaires méditerranéennes.
- ✓ Adapter et réaliser des préparations en valorisant la culture gastronomique de chaque pays.
- ✓ Développer la créativité et l'autonomie.
- ✓ Travailler dans une démarche professionnelle et responsable.



CAP CS EN HCR

NOS OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Accueillir et conseiller une clientèle dans un cadre thématique.
- ✓ Mettre en valeur les mets et les boissons en lien avec les escales.
- ✓ Organiser et assurer un service de qualité en restauration de croisière.
- ✓ Développer les compétences en communication, en langues et en travail d'équipe.
- ✓ Contribuer à créer une expérience client mémorable autour de la découverte des cultures méditerranéennes.



16 € (2 plats) 19 € (3 plats)

Mardi 9 Mars

**BEIGNET DE BROCCIU
VEAU AUX OLIVES ET SA POLENTA
FIADONE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

Jeudi 11 Mars

15 € (2 plats) 18 € (3 plats)

**L'AZIMINU (BOUILLABASSE CORSE)
A TARTA CASTAGNINA (GÂTEAU À LA CHATAIGNE)**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson, crustacés

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Vendredi 12 Mars

**BEIGNETS DE COURGETTES AUX HERBES DU MAQUIS
AUBERGINES À LA CORSE
CANISTRELLI**

Allergènes : gluten, oeuf, lait



Lundi 15 Mars

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**CASSOLETTE DE POIVRONS ET FETA
SOUVLAKIS DE PORC ET LÉGUMES GRILLÉS
RAVANI (GÂTEAU DE SEMOULE AU CITRON)**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 16 Mars

**TZATZIKI MAISON
GEMISTA (LÉGUMES FARCIS)
GÂTEAU À L'ORANGE ET HUILE D'OLIVE**

Allergènes : lait

Jeudi 18 Mars

16 € (2 plats) 19 € (3 plats)

**POULPE MARINÉ AU CITRON ET HERBES FRAÎCHES
DORADE GRILLÉE ET LÉGUMES RÔTIS À L'HUILE D'OLIVE
GALAKTOBOUREKO (PÂTE FINE ET CRÈME PÂTISSIÈRE AU CITRON)**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, mollusques

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Vendredi 19 Mars

**DAKOS CRÉTOIS TOMATE ET FÉTA
SOUVLAKI DE POULET, BROCHETTES DE LÉGUMES MARINÉS ET GRILLÉS
YAOURT GREC AU MIEL ET KATAÏFI CROUSTILLANT**

Allergènes : gluten, oeuf, lait



Lundi 22 Mars

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

GASPACHO

AJOARRIERO (MORUE TOMATÉ ET POMMES DE TERRE)

TORRIJAS (PAIN PERDU À L'ESPAGNOL)

Allergènes : gluten, oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 23 Mars

SALADE DE POIVRONS

FLAMEQUIN POMME DE TERRE À L'ESPAGNOL

CRÈME CATALANE

Allergènes : gluten, oeuf, lait

**LES TERMINALES CAP RENTRENT À QUAI AFIN DE PARFAIRE LEUR
FORMATION EN ENTREPRISE.
ILS REPARTIRONT EN ESCALE À PARTIR DU 13 MAI.**



Lundi 29 Mars

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**BOLO DO CACO ET CONCASSÉE DE TOMATES
PICADO MADEIRENSE (PLAT A PARTAGER À BASE DE BOEUF SAUTÉ À L'AIL)
PUDIM DE MARACUJA**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, sulfites

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 30 Mars

**CALDO VERDE (SOUPE AU CHOUX CAVALIER)
BACALHAU À BRÂS
PASTEL DE NATA**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson

**LES TERMINALES CAP RENTRENT À QUAI AFIN DE PARFAIRE LEUR
FORMATION EN ENTREPRISE.
ILS REPARTIRONT EN ESCALE À PARTIR DU 13 MAI**



Lundi 5 Avril

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**CARPACCIO DE TOMATES, BURRATA ET BASILIC
CALZONE ET SALADE VERTE
PANNA COTTA**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 6 Avril

**CRÈME D'ARTICHAUD
LASAGNE
TIRAMISU**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

**LES TERMINALES CAP RENTRENT À QUAI AFIN DE PARFAIRE LEUR
FORMATION EN ENTREPRISE.
ILS REPARTIRONT EN ESCALE À PARTIR DU 13 MAI**



Lundi 12 Avril

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**SALADE DE TOMATE À LA SICILIENNE
PENNES À LA SICILIENNE
SALADE D'ORANGES AU MIEL ET PISTACHES**

Allergènes : gluten, lait, fruits à coque

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 13 Avril

**INSALATA DI MARE
PASTA CON LE SARDE
GRANITA AU CITRON, BRIOCHE CARAMÉLISÉ**

Allergènes : mollusques, poisson, gluten, lait, oeuf

**LES TERMINALES CAP RENTRENT À QUAI AFIN DE PARFAIRE LEUR
FORMATION EN ENTREPRISE.
ILS REPARTIRONT EN ESCALE À PARTIR DU 13 MAI**

Crous
Metz

*Bien plus
que des restos !*

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE *Le Patio*

LE PATIO S'IMMERGE DANS
LES RESTAURANTS UNIVERSITAIRES
DU CROUS

📍 RESTAURANT
DU SAULCY

📍 RESTAURANT
BRIDOUX

📍 RESTAURANT
TECHNOPOLE

📍 RESTAURANT
ÎLE DU SAULCY

*Au cœur
du campus*

*Pratique
et convivial*

*À deux pas
de vos études*

*Une pause
en toute sérénité*

DES APPRENTISSAGES CONCRETS POUR DEMAIN



CAP CUISINE

- ✓ Réaliser des préparations culinaires variées à partir de produits de qualité
- ✓ Maîtriser les techniques de cuisson et de dressage
- ✓ Travailler en équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ Développer sa créativité et son sens de l'organisation



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

- ✓ Accueillir, informer et conseiller les clients
- ✓ Assurer le service en salle et au bar
- ✓ Contribuer à la commercialisation des prestations
- ✓ Travailler en équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ Développer le sens du contact et du professionnalisme

*Manger mieux
pour aller plus loin !*

*Le Crous,
à vos côtés
au quotidien !*

Crous
Metz

Étudier
Se restaurer
Se loger
S'épanouir

Lundi 3 Mai

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**FRIAND AU FROMAGE, SALADE VERTE
ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET RIZ
TARTES AUX POMMES**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 4 Mai

**COLESLAW
GRATIN DE POMMES DE TERRES AU FROMAGE
ENTREMET VANILLE**

Allergènes : lait, oeuf

Lundi 10 Mai

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**ASSIETTE DE CRUDITÉS
PÂTE BOLOGNAISES
SABLÉ BRETON ET COMPOTE DE FRUITS DE SAISON**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 11 Mai

**ASSIETTE DE CRUDITÉS
BAR À PÂTES
TARTE FINE AUX ABRICOTS**

Allergènes : gluten, oeuf, lait



Les terminales CAP
repartent en croisières

Jeudi 13 Mai

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**GASPACHO
PAELLA
CRÈME CATALANE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson, crustacés

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Vendredi 14 Mai

**ASSIETTE DE TAPAS
TORTILLA ESPAGNOLE
CRÈME CATALANE ET CHURROS**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

Lundi 17 Mai

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**SALADE DE CONCOMBRES
PAVÉ DE SAUMON, GRATIN DAUPHINOIS
FONDANT AU CHOCOLAT**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 18 Mai

**BUFFET D'ENTRÉE
HACHIS PARMENTIER
FROMAGE BLANC AUX FRUITS**

Allergène : lait



Jeudi 20 Mai

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**PANZANELA REVISITÉE (SALADE ITALIENNE)
CANELLONI
ZUPPA INGLESE (GÂTEAU À LA CRÈME PÂTISSIÈRE ET AMARETTO)**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, sulfites

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Vendredi 21 Mai

**ANTIPASTI DE BRUSCHETTA ET SALADE CAPRESE
SPAGHETTI ALLE VONGOLE, SAUCE AUX PALOURDES
TIRAMISU TRADITIONNEL**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, mollusque

Lundi 24 Mai

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**OEUF MIMOSA
CÔTE DE PORC, GRATIN DE COURGETTES
ENTREMET CAMEL**

Allergènes : gluten, oeuf, lait

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Mardi 25 Mai

**GASPACHO
POISSON MEUNIÈRE ET GRATIN DAUPHINOIS
BRIOCHE PERDUE**

Allergènes : gluten, oeuf, lait, poisson



Jeudi 27 Mai

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

**CARPACCIO DE THON, VINAIGRETTE AUX CAPRES
ESPADON GRILLÉ ET AUBERGINES
PARFAIT GLACÉ AUX AMANDES ET COULIS DE PISTACHE**

Allergènes : poisson, fruits à coque

13 € (2 plats) 16 € (3 plats)

Vendredi 28 Mai

**FRITTATA AUX LÉGUMES DE SAISON
POLPETTE SICILIENNES
GRANITA AU CITRON**

Allergènes : gluten, oeuf, lait