

HORAIRES D'OUVERTURES

Le restaurant pédagogique est ouvert pendant les périodes scolaires

Le midi de 12h15 à 14h du mardi au vendredi

Le soir, heure d'arrivée de 19h15 à 19h30 maximum (le portail sera fermé après 19h30)

Réservez par téléphone au 04 90 35 60 60 ou par mail : restaurantrevoul@gmail.com

TARIFS 2019 / 2020 DU RESTAURANT D'APPLICATION

Midi	Menu à 3 plats : entrée, plat, dessert	10 €
	Formule bistrot : entrée + plat ou plat + dessert	8 €
	Menu groupe à partir de 8 personnes : entrée, plat, dessert + 1 verre de vin + 1 café	10 €
	Menu exceptionnel, repas à thème	Tarifification spéciale

Soir	Menu à 4 plats : entrée, plat, fromage, dessert	15 € ou 18 €
	Menu exceptionnel, repas à thème, repas de groupe	Tarifification spéciale

Boissons	Verre de vin	2 €
	Apéritif classique	2 €
	Cocktail sans alcool	3 €
	Cocktail alcoolisé	4 €
	Soft drink	2 €
	Eau minérale (petite/grande)	2 €/3 €
	Café, thé, infusion	1.50 €
	Digestif	3 €
Bouteille de vin et autres	A définir	

NOTE DE SERVICE MINISTÉRIELLE (07/11/95)

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Pour votre information

Depuis le 13 décembre 2014, la présence d'éventuels allergènes dans les plats doit vous être indiquée.

Ainsi, nous vous signalons que certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes parmi la liste ci-dessous :

- céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...),*
- crustacés et produits à base de crustacés,*
- oeufs et produits à base d'oeuf,*
- poissons et produits à base de poisson,*
- arachides et produits à base d'arachides,*
- soja et produits à base de soja,*
- lait et produits à base de lait (y compris le lactose),*
- fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches...),*
- céleri et produits à base de céleri,*
- moutarde et produits à base de moutarde,*
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame,*
- anhydride sulfureux et sulfites (vin, ...)*
- lupin et produits à base de lupin,*
- mollusques et produits à base de mollusques.*

L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.

L'enseignement dispensé en section hôtelière vise essentiellement la réalisation de mets « faits maison ».

Nos tarifs s'entendent « prix nets ».