

Les élèves qui vous accueillent sont en formation, ils comptent sur votre participation et votre indulgence pour progresser.

Attention nos restaurants sont fermés durant les vacances scolaires.

Nos élèves préparent un BAC (*baccalauréat professionnel restauration*) en 3 ans et un CAP en 2 ans (certificat aptitude professionnel).

La carte bancaire et les chèques sont acceptés.

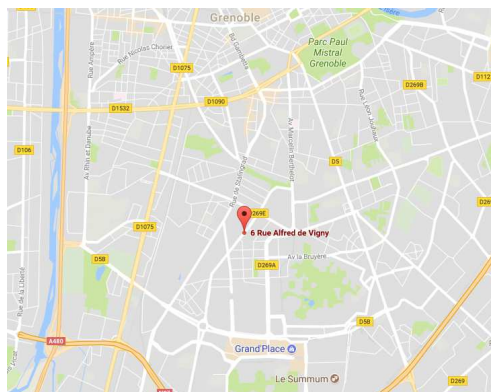


Accès

Nous disposons d'un parking à l'intérieur de l'établissement. **Approchez-vous** du portail pour que l'on puisse vous voir et vous ouvrir.

Pour sortir de l'établissement avec votre véhicule. Approchez-vous du portail, **détection automatique.**

Comment nous rejoindre ?



C3 Centre graphique

16 Gendarmerie



Lycée professionnel hôtelier de Grenoble Clos d'Or



Restaurant d'application
LeClos Vigny

Restaurant pédagogique
Croq'pouce

6, rue Alfred de Vigny
BP 2513 38035 Grenoble
Réservation : 04 7623-2163

. Semaine du 7 au 10 novembre 2017

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15
Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 7 novembre

Amuse bouche
Petit pâté parisien
Darne de saumon grenobloise
Pomme vapeur
Plateau de fromages
Mousse au chocolat

Mercredi 8 novembre

Amuse bouche
...

Jeudi 9 novembre

Amuse bouche
Croustillant d'escargots, salade
d'automne, millefeuille d'andouille
et galette de blé noir
Civet de sanglier, pâtes fraîches
Plateau de fromages
Savarin exotique, granité citron ananas.

Vendredi 10 novembre

Amuse bouche
Cappuccino de crustacé
Côte de bœuf au plat
Plateau de fromages
Crème brûlée exotique

Croq'pouce midi

De 12h00 à 13h30
Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 7 novembre

Cocktail de crevettes
Poulet rôti, jus au thym
Gratin dauphinois
Pâtisserie du jour

Mercredi 8 novembre

Tomate pescadou
Darne de colin pochée, beurre blanc,
flan de carottes et pommes anglaise
Pâtisserie du jour

Jeudi 9 novembre

Tomate et œuf mimosa
Longe de porc rôtie et son jus
Ratatouille niçoise
Pâtisserie du jour

Vendredi 10 novembre

Salade grenobloise
Darne de saumon pochée, beurre safrané,
risotto à la fondue de tomate
Pâtisserie du jour

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

Nous restons dépendants de la saisonnalité des produits et des approvisionnements. 1

. Semaine du 23 au 26 janvier 2018

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15
Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 23 janvier

Amuse bouche
...

Mercredi 24 janvier

Amuse bouche
...

Jeudi 25 janvier

Amuse bouche
Capuccino de crustacés
Côte de bœuf grillée sauce béarnaise
Légumes de saison
Plateau de fromages
Tarte alsacienne

Vendredi 26 janvier

Amuse bouche
Saucisson brioché
Daurade pour deux
Artichaut et fenouil
Plateau de fromages
Entremets chocolat praliné

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

Nous restons dépendants de la saisonnalité des produits et des approvisionnements. 10

Croq'pouce midi

De 12h00 à 13h30
Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 23 janvier

Tomate pescadou
...

Mercredi 24 janvier

Assiette de charcuterie
Filet de truite grenobloise
Flan d'épinard, pommes à l'anglaise
Tarte alsacienne, coulis d'abricots.

Jeudi 25 janvier

Tartare tout vert
Jambonnette de volaille au curry
Polenta
Mousse au chocolat

Vendredi 26 janvier

Salade d'endives au bleu
Pavé de cabillaud meunière
Etuve de choux verts au jambon cru,
beurre rouge
Tarte aux pommes, sauce caramel

. Semaine du 16 au 19 janvier 2018

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15

Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 16 janvier

Amuse bouche

...

Mercredi 17 janvier

Amuse bouche

...

Jeudi 18 janvier

Amuse bouche

Saucisson brioché sauce Porto
Daurade grillée
Légumes de saison
Plateau de fromages
Opéra

Vendredi 19 janvier

Amuse bouche

Rillettes aux deux saumons
Carré d'agneau en croûte
Gratin de blette au bleu et
trio de pommes croquettes
Plateau de fromages
Parfait glacé Chartreuse

Croq'pouce

midi

De 12h00 à 13h30

Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 16 janvier

Tartare de saumon

Filet de truite grillé, beurre d'anchois
flan d'épinard
Agrumes et crème légère en verrine

Mercredi 17 janvier

...

Navarin d'agneau aux pommes
Forêt noire revisitée, crème anglaise

Jeudi 18 janvier

Salade fraîcheur

Filet de lieu jaune grillé au fenouil et beurre
au pastis.
Poire belle Hélène

Vendredi 19 janvier

...

Sauté de veau provençale
Ambassadeur,
coulis de fruits rouges

. Semaine du 14 au 17 novembre 2017

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15

Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 14 novembre

Amuse bouche

Moules Marinière
Gigot agneau rôti
Gratin de pomme de terre
Endives braisées
Plateau de fromages
Forêt Noire

Mercredi 15 novembre

Amuse bouche

Bisque de crustacés montgolfière
Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise
Légumes d'automne
Plateau de fromages
Tarte alsacienne.

Jeudi 16 novembre

Amuse bouche

Cocon de crevettes et carpaccio de
St-Jacques au citron vert
Magret de canard vinaigre et miel, polenta
Plateau de fromages
Charlotte aux marrons, tartelette de
noix et coing.

Vendredi 17 novembre

Amuse bouche

Coquille Saint-Jacques et saveur d'automne
Râble de lapin
Matignon d'épinard
Plateau de fromages
Vacherin glacé

Croq'pouce

midi

De 12h00 à 13h30

Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 14 novembre

Cocktail de crevettes

Poulet grillé pané sauce diable
Légumes grillés
Pâtisserie du jour

Mercredi 15 novembre

Tomate antioise

Veau marengo
Pommes fondantes
Pâtisserie du jour

Jeudi 16 novembre

Tomates et œufs Mimosa

Filet de canard grillé
sauce pimentée, pommes confites
Pâtisserie du jour

Vendredi 17 novembre

Cocktail de crevettes

...

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

. Semaine du 21 au 24 novembre 2017

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15

Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 21 novembre

Amuse bouche
Terrine de poisson
Filet de canard sauce vin rouge
Légumes wokés et boulgour
Plateau de fromages
Œuf à la neige

Mercredi 22 novembre

Amuse bouche
...

Jeudi 23 novembre

Amuse bouche
Trilogie autour du saumon
Salmi de pintade, pomme Anna,
crêpe de céleri
Plateau de fromages
Assiette du chocolatier

Vendredi 24 novembre

Amuse bouche
Terrine de lapin aux épices
Barbue en tronçon au plat
Sauce béarnaise et pomme à l'anglaise
Plateau de fromages
Soufflé Pruneaux, glace armagnac

Croq'pouce

midi

De 12h00 à 13h30

Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 21 novembre

Pamplemousse au crabe
Filet de saumon poché
Sauce hollandaise
Épinards sautés, Flan de navet
Pâtisserie du jour

Mercredi 22 novembre

...
Escalope de volaille Normande, raviole
épinard ricotta et tomate étuvée.
Pâtisserie du jour

Jeudi 23 novembre

Salade grenobloise
Filet de truite pochée
Sauce béarnaise aux lentilles
et oignons frits.
Pâtisserie du jour

Vendredi 24 novembre

...
Médaille de porc Duroc
gratin dauphinois et flan d'épinard
Pâtisserie du jour

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

Nous restons dépendants de la saisonnalité des produits et des approvisionnements. 3

. Semaine du 9 au 12 Janvier 2018

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15

Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 9 janvier

Amuse bouche
...
Escalope de saumon grillée
Beurre Nantais, pomme boulangère
Plateau de fromages
Galette des rois

Mercredi 10 janvier

Amuse bouche
...

Jeudi 11 janvier

Amuse bouche
...

Vendredi 12 janvier

Amuse bouche
Crème d'huître façon dieppoise
Mignon de porc en croûte
Gratin de pomme de terre
Plateau de fromages
Riz au lait crémeux

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

Nous restons dépendants de la saisonnalité des produits et des approvisionnements. 8

Croq'pouce

midi

De 12h00 à 13h30

Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 9 janvier

...

Mercredi 10 janvier

...
Poulet rôti, gratin de chou fleur
Pommes cocotte
Pithiviers

Jeudi 11 janvier

...
Brochette de poisson grillé,
beurre aux herbes
Tarte fine aux pommes, glace vanille.

Vendredi 12 janvier

...
Contre-filet rôti, gratin dauphinois
Tomate au four
Pithiviers

Semaine du 19 au 22 décembre 2017

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15

Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 19 décembre

Amuse bouche
Capuccino de crustacés
Daube de bœuf, gratin de cardon, purée
de courge et marron braisé
Plateau de fromages
Vacherin glacé

Mercredi 20 décembre

Amuse bouche
Foie gras poêlé aux figues
...

Jeudi 21 décembre

Amuse bouche
...

Vendredi 22 décembre

Fermé

Croq'pouce

midi

De 12h00 à 13h30

Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 19 décembre

Assiette de charcuteries
Poulet grillé à l'américaine
Sauce diable
Aumônière aux pommes et
caramel et chantilly

Mercredi 20 décembre

.....
Darne de saumon grillée, sauce béarnaise,
tomate et pomme grillées
Pâtisserie du jour

Jeudi 21 décembre

Tartare de saumon
Civet de porc, polenta et
champignons des bois
Gratin de fruits frais
Pâtisserie du jour

Vendredi 22 décembre

Fermé

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

Nous restons dépendants de la saisonnalité des produits et des approvisionnements. 7

. Semaine du 28 au 1 décembre 2017

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15

Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 28 novembre

Amuse bouche
Carpaccio de daurade et
saumon au citron vert,
Côte de veau en habit vert,
sauce forestière, mousse de courge
carottes oubliées, petits pois à la française
Plateau de fromages
Tarte au chocolat et orange

Mercredi 29 novembre

Amuse bouche
Carpaccio de saumon et St-Jacques
Caille farcie, Polenta moelleuse
chou et champignon de Paris
Plateau de fromages
Mille-feuille framboise et pistache

Jeudi 30 novembre

Amuse bouche
Crème de lentilles et coquillages
Médaillon de lotte sauce américaine,
riz pilaf
Plateau de fromages
Millefeuille de pommes sautées au
romarin, mousse réglisse et sorbet cacao

Vendredi 1 décembre

Amuse bouche
Parmentier de saumon fumé au raifort
Magret de canard au miel et aux épices
Polenta et légumes glacés.
Plateau de fromages
Millefeuille framboise et pistache
Glace gingembre

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

Nous restons dépendants de la saisonnalité des produits et des approvisionnements.4

Croq'pouce

midi

De 12h00 à 13h30

Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 28 novembre

Pamplemousse au crabe
Steak d'espadon sauce vierge
Linguini fraîches à l'ail
Pâtisserie du jour

Mercredi 29 novembre

Avocat cocktail
Filet de poulet grillé pané sauce diable
Légumes glacés
Pâtisserie du jour

Jeudi 30 novembre

Salade grenobloise
Thon albacor grillé aux épices
Légumes glacés, riz pilaf
Pâtisserie du jour

Vendredi 1 décembre

Salade aux agrumes
Filet de poulet grillé façon américaine
Champignons et tomates grillés,
pomme paille
Pâtisserie du jour

. Semaine du 5 au 8 décembre 2017

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15

Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 5 décembre

Amuse bouche
Paupiette de truite à l'oseille,
Torsade feuilletée
Travers de porc laqué, purée de patates
douces, salsifis à la crème
Plateau de fromages
Forêt noire

Mercredi 6 décembre

Amuse bouche
Huitres gratinées
Râble de lapin, épinards frais
Pomme de terre, tomate et champignons
Plateau de fromages
Vacherin Glacé

Jeudi 7 décembre

Amuse bouche
Corne d'abondance de St-Jacques à
l'orange et à la vanille
Côte de bœuf grillé, sauce béarnaise,
Armenonville
Plateau de fromages
Succès chocolat café

Vendredi 8 décembre

Amuse bouche
Risotto aux artichautset
champignons sauvages
Carré de veau poêlé Apicius
Pommes fondantes
Tatin tomate oignons
Plateau de fromages
Variation autour du chou

Croq'pouce midi

De 12h00 à 13h30

Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 5 décembre

Tartare de tomate et concombre
Médailles de veau Duroc, pommes noisette
et billes de légumes glacés
Bavarois rubané

Mercredi 6 décembre

Crème Dubarry
Médailillon de porc grillé,
beurre maître d'hôtel,
pomme château et tomate étuvée
Pâtisserie du jour

Jeudi 7 décembre

Avocat cocktail
Médailles de veau Strogonoff
Boullgour aux petits légumes
Bavarois framboise

Vendredi 8 décembre

Potage julienne d'Arblay
Escalope de volaille grillée,
beurre Colbert,
pomme cocotte et tomate grillée
Pâtisserie du jour

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

Nous restons dépendants de la saisonnalité des produits et des approvisionnements. 5

.Semaine du 12 au 15 décembre 2017

Clos Vigny

Le midi

De 12h00 à 14h15

Menu préférence à 18 euros.
(Entrée, plat, fromage et dessert).

Mardi 12 décembre

Amuse bouche
Marbré de foie gras
Tournedos de thon snacké
Sauce vin rouge, riz rouge
Plateau de fromages
Vacherin glacé

Mercredi 13 décembre

Amuse bouche
Œufs mollet
Carré d'agneau en croûte
Flan de légumes
Plateau de fromages
Savarin coco

Jeudi 14 décembre

Amuse bouche
Terrine de légumes
vinaigrette aux herbes
Civet de sanglier, pâtes fraîches
Plateau de fromages
Nougat glacé et coulis de framboise

Vendredi 15 décembre

Amuse bouche
Ravioles de ris de veau aux truffes
Civet de sanglier aux trois purées
Pommes Anna aux cèpes
Plateau de fromages
Tulipe de nougat glacé

Rejoignez nous du mardi au vendredi
De 12h00 à 14h30
En appelant le lycée au 04 7623-2163

Nous restons dépendants de la saisonnalité des produits et des approvisionnements. 6

Croq'pouce midi

De 12h00 à 13h30

Formule rapide à 10 euros.
(Entrée, plat, dessert).

Mardi 12 décembre

Tartare de tomate et concombre
Colombo de volaille, banane plantain et
chips de chou kale
Pâtisserie du jour

Mercredi 13 décembre

Quiche aux poireaux
Poulet rôti
Ratatouille niçoise
Pâtisserie du jour

Jeudi 14 décembre

Avocat cocktail
Fricassée de volaille à l'ancienne
Pilaf d'épeautre
Pâtisserie du jour

Vendredi 15 décembre

Quiche aux oignons
...