



Alain
fournier
LYCEE DES METIERS
— M E T Z —

LP ALAIN-FOURNIER

Restaurant d'Application

LE PATIO

JANVIER - MAI 2024

OUVERT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI



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



TELEPHONE

03.87.65.42.15



EMAIL

hanesse22@gmail.com



ADRESSE

13 rue Emile Boilvin, 57000 METZ

Restaurant LE PATIO

QUELQUES INFORMATIONS À RETENIR :

- RESTAURANT OUVERT DU MARDI AU VENDREDI, HORS PÉRIODES DE VACANCES SCOLAIRES.
- POUR DES RAISONS PÉDAGOGIQUES, LES MENUS SONT UNIQUES ET PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS OU MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS.
- IMPÉRATIFS SCOLAIRES : LES CLIENTS SONT ACCUEILLIS À PARTIR DE 12H ET SONT PRIÉS DE BIEN VOULOIR LIBÉRER LA TABLE POUR 14H MAXIMUM.
- TOUTE ANNULATION DE RÉSERVATION OU MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES DOIT ÊTRE SIGNALÉE 48H À L'AVANCE.

NOTRE LYCEE 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 MALADRESSES PROFESSIONNELLES QUI POURRAIENT EN DÉCOULER.

Restaurant LE PATIO

*"L'apprentissage, c'est transmettre des valeurs d'hommes à hommes,
dans un monde où l'on croit que l'outil numérique peut tout remplacer."*

Thierry Marx

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. C'est faire appel aux cinq sens pour susciter des émotions, et quelles émotions !

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 !

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, Provisseure

Restaurant

LE PATIO

Mardi 16 Janvier

RILETTES DE SAUMON

CORDON BLEU MAISON,
POMMES GRENAILLES

CRÈME BRULÉE
BERGAMOTTE

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, poissons, arachides

Mercredi 17 Janvier

ASSIETTE DE
CHARCUTERIES

CURRY FRITES

ENTREMET CERISE

Allergènes : gluten, produits à base de lait,
oeufs, arachides,

Jeudi 18 Janvier

TARTELETTE DE LÉGUMES
OUBLIÉS AU SAINT
NECTAIRE

FILET DE LIEU NOIR POCHÉ,
PURÉE PANAI ET CHIPS DE
RUTABAGA

MOELLEUX AU CARAMEL,
COEUR CHOCOLAT BLANC
OU

COUPE DE GLACE FAÇON
COOKIES

Allergènes : gluten, produits à bases de lait,
arachides, oeufs, arachides

Vendredi 19 Janvier

POTAGE DE LENTILLES
CORAIL ET FLAN DE BACON

CURRY DE VOLAILLE ET
COURGE BUTTERNUT EN 2
FAÇONS

TARTE FINE POMME
AMANDES, SAUCE CARAMEL
OU
POIRE BELLE HÉLÈNE

Allergènes : gluten, produits à bases de lait,
arachides, oeufs

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 23 Janvier

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

GRENAILLES DE POULET,
CRÈME DE MOUTARDE À
L'ANCIENNE,
PURÉE DE PATATES DOUCE
ET BROCOLIS

SALADE DE FRUITS
AU THÉ NOIR

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, moutarde

Mercredi 24 Janvier

PLANCHE APÉRITIF

BURGER MAISON

DAME BLANCHE

Allergènes : gluten, moutarde, produits à
base de lait, oeufs,

Jeudi 25 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*La classe est en
sortie scolaire*

Vendredi 26 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*La classe est en
sortie scolaire*

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant LE PATIO

Mardi 30 Janvier

FLAMICHE PICARDE

WELSCH AUX OEUFS,
FRITES FRAICHES

TARTE AU SUCRE

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachide,

Mercredi 31 Janvier

SALADE CÉSAR

CHOUCROUTE GARNIE

SALADE DE FRUITS FRAIS

Allergènes : gluten, moutarde, produits à
base de lait, oeufs,

Jeudi 1er Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en
formation en
entreprise.*

Vendredi 2 Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en
formation en
entreprise.*

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant LE PATIO

Mardi 6 Février

STICKS DE COMTÉ
PANÉS AU LARD

GRATIN DE CROZETS ET
DIOTS AU REBLOCHON

GATEAUX DE SAVOIE ET
SA CRÈME ANGLAISE

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Mercredi 7 Février

RILETTES DE SAUMON AU
CITRON

RISOTTO AUX FRUITS DE
MER

TIRAMISU

Allergènes : gluten, produits à base de lait,
oeufs, arachides, poissons

Jeudi 8 Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en
formation en
entreprise.*

Vendredi 9 Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en
formation en
entreprise.*

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.



Restaurant LE PATIO

Mardi 13 Février

AMUSE BOUCHE

TERRINE DE SAUMON ET
BETTERAVE EN 3 FAÇONS

FILET MIGNON DE VEAU À
PARTAGER, CRÈME DE
CHAMPIGNONS

FROMAGE

ASSIETTE FORAINE

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides, poissons

Mercredi 14 Février

AMUSE BOUCHE

TERRINE DE SAUMON ET
BETTERAVE EN 3 FAÇONS

FILET MIGNON DE VEAU À
PARTAGER, CRÈME DE
CHAMPIGNONS

FROMAGE

ASSIETTE FORAINE

Allergènes : gluten, produits à base de lait,
oeufs, arachides, poissons

Jeudi 15 Février

RESTAURANT FERMÉ

Les élèves sont en
formation en
entreprise.

Vendredi 16 Février

RESTAURANT FERMÉ

Les élèves sont en
formation en
entreprise.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 20 Février

ASSIETTE DE TAPAS

PAËLLA

CRÈME CATALANE

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides, poissons

Mercredi 21 Février

TARTARE DE BOEUF À
L'ITALIENNE

ROULADE DE BOEUF,
CHOUX ROUGE, POMME
PURÉE

MOUSSE CHOCOLAT

Allergènes : gluten, produits à base de lait, oeufs, arachides,

Jeudi 22 Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en
formation en
entreprise.*

Vendredi 23 Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en
formation en
entreprise.*

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant LE PATIO

Mardi 12 Mars

SOUPE DE MAÏS

RIBS ET MASHED
POTATOES

CHEESE CAKE FRAISE

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Mercredi 13 Mars

MENU IRLANDAIS

Allergènes : gluten, produits à base de lait,
oeufs, arachides,

Jeudi 14 Mars

CRÈME DE COURGETTES ET
COPEAUX DE MIMOLETTE

FILET DE SAUMON, BEURRE
BLANC
OU

FILET DE POULET SAUCE
SUPRÊME
JULIENNE DE LÉGUMES

TARTE BOURDALOUE

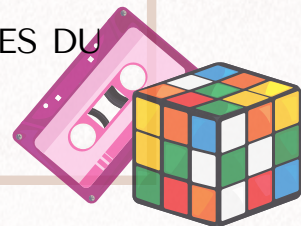
Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides, poisson

Vendredi 15 Mars

RESTAURANT FERMÉ LE MIDI

SOIRÉE À THÈME
"ANNÉE 80"
AVEC ANIMATION
MUSICALE "LES
COLLECTOR'S"

OUVERTURE DES PORTES DU
PATIO À 19H.



Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 19 Mars

SALADE GRECQUES

MOUSSAKA

BAKLAVA

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides

Mercredi 20 Mars

MENU
"RETOUR DE MARCHÉ"

Allergènes : gluten, produits à base de lait, oeufs, arachides, poissons

Jeudi 21 Mars

PLANCHE DE CHARCUTERIES
FROMAGE, SALADE,

CÔTES DE PORC RÔTIES
OU
FILET DE LIEU NOIR EN
PAPILOTTE, ASSORTIMENT DE
LÉGUMES

TARTE AU CHOCOLAT, POIRES
FONDANTES

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides, poisson

Vendredi 22 Mars

OEUF COCOTTE
FAÇON GRAND MÈRE

FILET DE ROUGET AUX
AGRUMES
OU
ONGLET DE BOEUF SAUCE À
L'ÉCHALOTE

PARIS BREST

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides, poisson

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 26 Mars

GASPACHO DE
TOMATES ET
CONCOMBRES

BOEUF BOURGUIGNON
SPAETZLES

TRIO DE CHOUX

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Mercredi 27 Mars

TAPAS

KEBAB LORRAIN

BANANA SPLIT

Allergènes : gluten, produits à base de lait,
oeufs, arachides,

Jeudi 28 Mars

MENU "AUTOUR DU THÉ"

RISOTTO AU SENCHA ARIAKE
ET AUX CREVETTES

CUISSE DE POULET RÔTIE,
COURGE BUTTERNUT AU MIEL
DE ROMARIN ET CRÈME DE
VOLAILLE AU FU LIAN BIO

TARTE GANACHE CHOCOLAT
THÉ GREEN OF LONDON

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Vendredi 29 Mars

JOUR FÉRIÉ

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 2 Avril

TARTARE DE SAUMON

GNOCCHIS PESTO ET
JAMBON DE LA FORÊT
NOIRE

BANANE SPLIT

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides, poisson

Mercredi 3 Avril

ASPERGES BLANCHE ,
SAUCE MOUSSELINE

PAVÉ DE SAUMON
GRILLÉ, BEURRE BLANC
ET TIAN DE LÉGUMES

TARTELETTE À LA
FRAISE

Allergènes : gluten, produits à base de lait,
oeufs, arachides, poissons

Jeudi 4 Avril

MENU "AUTOUR DE LA BIÈRE"

PAVÉ DE COLIN POCHÉ ET
MOUSSELINE À LA
HOEGAARDEN

SAUTÉ DE LAPIN À LA BIÈRE

GÂTEAU À LA GUINNESS ET
CRÈME DES MOINES

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides, poisson

Vendredi 5 Avril

FEUILLETÉ D'ASPERGES

DORADE SAUCE VIERGE,
RISOTTO DE BOULGOUR AUX
HERBES

MOUSSE
FRAMBOISE CHOCOLAT

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides, poisson

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 9 Avril

LAHMACUN

KEFTA ET LÉGUMES DU
SOLEIL

GÂTEAU DE SEMOULE
AU LAIT

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Mercredi 10 Avril

QUICHE AUX LÉGUMES

RÔTI AU FROMAGE
POTATOES

SOUPE DE FRAISES ET
GLACE VANILLE

Allergènes : gluten, produits à base de lait,
oeufs, arachides,

Jeudi 11 Avril

BEIGNETS DE GAMBAS ET
SALADE DE CHOUX

MAGRET DE CANARD AU MIEL,
FLAN DE COURGETTES ET
POMMES FONDANTES

CAFÉ GOURMAND

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Vendredi 12 Avril

SALADE PAYSANNE

TARTARE DE BOEUF
(ASSAISONNÉ
OU JUSTE POÊLÉ)
POTATOES FRAICHE

CAFÉ GOURMAND

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 16 Avril

TORTILLAS DE POULET

CHILI CON CARNE

FLAN MEXICAIN

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides

Mercredi 17 Avril

OEUF MOLLET À LA
BOURGUIGNONNE

BROCHETTE DE POISSONS
MARINÉS, LÉGUMES DE
PRINTEMPS

GÂTEAU BASQUE

Allergènes : gluten, produits à base de lait, oeufs, arachides, poissons

Jeudi 18 Avril

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

ENTRECÔTE SAUCE AU CHOIX,
FRITES FRAICHES

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU,
GLACE CARAMEL BEURRE
SALÉ

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides

Vendredi 19 Avril

BRUSCHETTA

PARMIGIANA

PANNA COTTA FRUITS
ROUGES ET CHOCO
CRAQUANT

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 7 Mai

RESTAURANT FERMÉ

SORTIE PÉDAGOGIQUE

Mercredi 8 Mai

RESTAURANT FERMÉ

JOUR FÉRIÉ

Jeudi 9 Mai

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI DE L'ASCENSION

Vendredi 10 Mai

RESTAURANT FERMÉ

PONT DE L'ASCENSION

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 14 Mai

SOUPE AUX POIS

POUTINE

GLACE NOIX DE PÉCAN
ET CARAMEL AU SIROP
D'ÉRABLE

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Mercredi 15 Mai

TARTARE DE BOEUF

BUWESPEATZELE

TARTELETTE AUX
FRAMBOISES

Allergènes : gluten, produits à base de lait,
oeufs, arachides,

Jeudi 16 Mai

RISOTTO DE POMMES DE
TERRE ET CHAOURCE

BURGER VÉGÉTARIEN À LA
GALETTE DE MAÏS, MESCLUN

BAVAROIS FRUITS DE LA
PASSION,
SAUCE CHOCOLAT BLANC

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Vendredi 17 Mai

AVOCATS CREVETTES ET
MANGUES

TATAKI DE THON

BRIOCHE PERDUE ET GLACE

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides, poisson

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.

Restaurant

LE PATIO

Mardi 21 Mai

MENU
"RETOUR DE MARCHÉ"

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides

Mercredi 22 Mai

MENU
"RETOUR DE MARCHÉ"

Allergènes : gluten, produits à base de lait, oeufs, arachides, poissons

Jeudi 23 Mai

REPAS EXAMEN

Les élèves de terminal sont en période d'examen, les menus ne peuvent être dévoilés à l'avance

Vendredi 24 Mai

REPAS EXAMEN

Les élèves de terminal sont en période d'examen, les menus ne peuvent être dévoilés à l'avance

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h maximum.
Règlement par chèque ou espèces seulement.