

LP Simon Lazard
25 rue J.J. Kieffer
BP 81167

57215 Sarreguemines CEDEX

**Réservation uniquement par téléphone
au 03 87 95 04 78**

Le restaurant d'application
« Charles Herrmann » est ouvert :

**Du lundi au vendredi midi
Les mardis et jeudis soirs**

Tarifs des menus du midi

Formule 2 plats 10€

(1plat+ dessert, hors boissons)

Les prix des menus varient entre
15€ et 35€ hors boissons

(selon les produits et les thèmes mis à l'honneur)

Tarifs des menus du soir

Les prix des menus varient entre
25€ et 45€ hors boissons

(selon les produits et les thèmes mis à l'honneur)

Règlements :

En espèces

Par carte bancaire

Par chèque à l'ordre de :

M. l'agent comptable du L.P. Simon Lazard

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique du restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

En fonction des arrivages ou d'impératifs pédagogiques, nos menus sont publiés sous réserves de modifications ou d'annulations exceptionnelles.

Les menus de décembre 2018

Menus du midi : décembre 2018

Accueil 11h45

Fin de service 13h30

Lundi 03/12 formule 2 plats

Escalope de volaille à la crème et aux champignons
Purée de pommes de terre et petits pois à la française

Choux à la crème et coulis de fruits

Du mardi 04/12 au vendredi 07/12

Crumble de moules et Saint-Jacques aux épinards et curry

Filet de canard grillé sauce diable, pommes boulangères

Chariot de desserts



Menu de Noël

Lundi 10/12 formule 2 plats

Filet de biche rôti, sauce aux tanins de Bourgogne
Purée de marrons au whisky, pommes aux airelles, choux rouge

Desserts de Noël

Du mardi 11/12 au vendredi 14/12

Foie gras aux épices

Filet de biche rôti, sauce aux tanins de Bourgogne
Purée de marrons au whisky, pommes aux airelles, choux rouge

Desserts de Noël



Menus du soir : décembre 2018

Accueil 18h45

Fin de service 21h45

Mardi 04/12 et jeudi 06/12

Variation autour des produits :

AB : Le saumon

La crevette

Le filet de bœuf

Les douceurs pâtisseries françaises

Menu de Noël

Mardi 11/12 et jeudi 13/12

AB : Foie gras aux épices

Saint-Jacques poêlées à la vanille

Filet de biche rôti, sauce aux tanins de Bourgogne
Purée de marrons au whisky, pommes aux airelles, choux rouge

Desserts de Noël

- En application du décret anti-tabac nous vous rappelons qu'il est formellement interdit de fumer dans un établissement public.
- Certains plats peuvent contenir un ou plusieurs produits allergènes. La liste est affichée à l'entrée du restaurant.
- AB : Amuse-Bouche