

Menus du soir : Janvier et Février 2018

LP Simon Lazard

25 rue J.J. Kieffer

BP 81167

57215 Sarreguemines CEDEX

Réservation uniquement par téléphone au

03 87 95 04 78

du lundi au vendredi

de 09h00 à 11h00

mardi et jeudi

de 16h45 à 18h45

Tarifs des menus du midi

Menu 2 plats **10€**

(1plat+ dessert, hors boissons)

Menu complet : **15€**

(hors boissons)

Menu complet avec boissons : **24€**

(apéritifs, vins, eau, café)

Tarifs des menus du soir

Menu : **28 €**

(cocktail du jour inclus)

Menu avec boissons : **42 €**

(apéritif, vins, eau, café)

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 et variations qualitatives avec la profession 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 »

Accueil 18h45

Fin de service 21h45

Jeudi 11/01

Soirée de la mémoire

Assiette de la patience

Ferrine de poireaux « voyage »

Minute d'agneau à l'orientale

Dessert chocolat aux saveurs du monde

Jeudi 18/01

Soirée fruits de mer



Douceur pâtissière

Mardi 23/01

Assiette de la patience

Tarte fine à la tomate et chèvre chaud

Mignon de veau au cidre

Douceur pâtissière

Mardi 30/01 et jeudi 01/02

Assiette de la patience

Escalope de bar au pavot

Gibelotte de lapin

Farandole de légumes

Douceur pâtissière

Mardi 06 et jeudi 08/02

Assiette de la patience

Papillote de cabillaud aux parfums d'agrumes

Filet de canette, jus court

Gratin Parmentier

Douceur pâtissière

Mardi 13 et jeudi 15/02

Assiette de la patience

Filet de sole terre mer

Osso bucco à la milanaise

Douceur pâtissière

Jeudi 22/02

Assiette de la patience

Moules gratinées

Risotto à l'aneth

Contre filet rôti

Pommes croustillantes

Douceur pâtissière

- 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