

SECTION HOTELIERE
La Maladière B.P. 90248
10300 SAINTE-SAVINE

Novembre - décembre
2019



L'Auguste et Le Renoir

Réservation par téléphone au :

03.25.72.15.90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables SAUF LE MERCREDI

Yasmine THIEBAULT Proviseur, *Sandrine BILLOUET* Directrice Déléguée
à la Formation Professionnelle et Technologique (DDFPT),
et l'équipe pédagogique
seront heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.

*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
Du 04 novembre au 20 décembre 2019.*

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

FONCTIONNEMENT :

*Les restaurants ouvrent durant l'année scolaire
pour les déjeuners et dîners du lundi au vendredi.*

Horaires (à respecter) :

Déjeuner : Arrivée : entre 12h00 et 12h15 Fin de service : 14h30

Dîner : Arrivée : entre 19h00 et 19h15 Fin de service : 22 h00

Prix (menu seul) :

Déjeuner : 15 € TTC {
Dîner : 20 € TTC { Sauf menus à thème ou spéciaux, forfaits

RESERVATIONS :

*Dans la limite des places disponibles, les jours ouvrables de
8h30 à 11h30, SAUF LE MERCREDI.*

Les réservations seront prises :

- ❖ *À partir du lundi 30 septembre 2019 pour les réservations de novembre à décembre.*

Durant les vacances scolaires, nos restaurants sont fermés :

- ❖ *Vacances de la Toussaint : Du samedi 19 octobre au lundi 4 novembre 2019*
- ❖ *Vacances de Noël : Du samedi 21 décembre 2019 au lundi 6 janvier 2020*

S45	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 4 novembre 2019	<p>Amuse Bouche</p> <p>Coquelet farci aux choux, bouillon de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème brûlée vanille bourbon et coings</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
mardi 5 novembre 2019	<p>Menu 18€ Amuse Bouche</p> <p>Langoustines sautées au beurre moussoux, ravioles de betterave</p> <p>Filet de canard laqué aux épices, chou rouge confit aux figues, pomme Darphin</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux poires Streusel</p>	<p>Menu 22€ Amuse Bouche</p> <p>Pot au feu de foie gras de canard, légumes anciens</p> <p>Filet de chevreuil en poudre d'agrumes, champignons et salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>Figues pochées au vin rouge, amandes et lait d'amande</p>
mercredi 6 novembre 2019	<p>Amuse Bouche</p> <p>Soupe de potiron au lard, galette de Beaufort</p> <p>Colombo de porc, purée vanillée</p> <p>Fromage</p> <p>Choux croustillants, crème légère de praliné aux amandes</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
jeudi 7 novembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Velouté de châtaignes au whisky</p> <p>Joue de porc au raisin et vin blanc, pommes boulangères</p> <p>Fromage</p> <p>Petits choux et crémeux noisette, glace pralin/citron vert</p>	<p>Menu 22€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Cromesquis d'anguille aux escargots, sauce au saké</p> <p>Filet de chevreuil rôti, ravioles de panais à la noisette fricassée de champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Poire brûlée, crumble et sorbet fromage blanc</p>
vendredi 8 novembre 2019	<p>Menu 18€ Amuse Bouche</p> <p>Croquettes de Chaource, salade tiède de lentilles au vinaigre de Reims</p> <p>Joue de porc cuite au vin rouge, gratin de pomme de terre</p> <p>OU</p> <p>Joue de porc cuite au vin blanc, ragoût de légumes aux herbes</p> <p>Fromage</p> <p>Œuf à la neige, crème anglaise à la Chartreuse</p>	<p>Amuse Bouche</p> <p>Saint-Jacques rôties au Champagne</p> <p>Pavé de cabillaud cuit à l'unilatérale, petits légumes étuvés</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme rôtie, émulsion Calvados</p>

S46	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 11 novembre 2019	<p align="center"><i>Lundi 11 novembre</i> FERIE</p>	<p align="center"><i>Lundi 11 novembre</i> FERIE</p>
mardi 12 novembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p align="center">Amuse bouche</p> <p align="center">Œuf croquant au Coteau Champenois</p> <p align="center">Dos de bar en écrin de champignons, coquillages et champagne</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Gratin de riz au lait, crème Chibouste, glace au Whisky</p>	<p>Menu 24€</p> <p align="center">Amuse Bouche</p> <p align="center">Filet de caille et foie gras, topinambours, vinaigrette au jus de caille</p> <p align="center">Noix de Saint-Jacques et poitrine de porc confite au vin rouge, légumes fondants</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Dessert autour du café, de la mascarpone et de la noisette</p>
mercredi 13 novembre 2019	<p align="center">Amuse bouche</p> <p align="center">Cromesquis d'andouillette et chaource, velouté d'herbes</p> <p align="center">Filet d'agneau grillé, sauce pimentée, pomme confite sautée</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Gratin de fruits d'automne au Calvados, tuile caramélisée aux noisettes</p>	<p align="center">PAS DE SERVICE PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
jeudi 14 novembre 2019	<p align="center">Amuse bouche</p> <p align="center">Lentillons de champagne, croquettes de chaource</p> <p align="center">Magret fumé puis grillé, purée de pommes de terre sautées</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Gratin de poires au champagne</p>	<p>Menu 24€</p> <p align="center">Amuse bouche</p> <p align="center">L'œuf poché croustillant, tartare de thon rouge aux herbes</p> <p align="center">Travers de sole au vin jaune, coquillage et fondue d'épinard</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Pannequet à la mangue et caramel d'orange</p>
vendredi 15 novembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p align="center">Amuse bouche</p> <p align="center">Pressé de faisans et légumes d'automne grillés, chutney aux noix</p> <p align="center">Noix de Saint Jacques sautées au beurre d'orange, fumet de barbes, chou pak-shoï</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Pomme confite au caramel et vanille, biscuit noisette, glace au fromage blanc</p>	<p align="center">Amuse Bouche</p> <p align="center">Tartare de saumon aux baies roses</p> <p align="center">Noisettes de magret grillées, gnocchi à la niçoise</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Tatin pomme/potimarron, caramel à la truffe de Haute Marne</p>

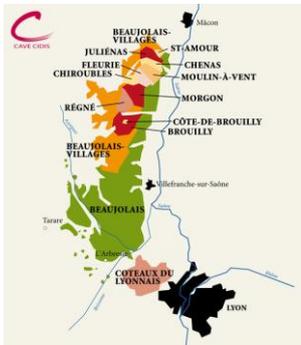
S47	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 18 novembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Velouté de potiron et coing</p> <p>Suprême de volaille sur canapé, sauce suprême</p> <p>Fromage</p> <p>Saint-Honoré vanille caramel beurre salé</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
mardi 19 novembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Mousseline de grenouille "Paul Haerberlin"</p> <p>Râble de lapereau farci, crème de moutarde à l'ancienne, légumes d'hiver</p> <p>Fromage</p> <p>Savarin arrosé au Rhum, salade d'agrumes</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Oreiller de la belle Aurore, salade et croûtons</p> <p>Mignon de veau gratiné à la noisette, purée de courge butternut, butternut rôti et jus de veau</p> <p>Fromage</p> <p>Poires pochées et caramélisées, mousse à la bière ambrée</p>
mercredi 20 novembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Langoustine rôtie au jus de passion et chou vert croquant, vinaigrette exotique</p> <p>Mignon de porc aux pruneaux, purée de pomme et céleri, gaufrette de céleri</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas caramélisé, glace au gingembre</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
jeudi 21 novembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Rémoulade de céleri et pommes vertes, crispy de langoustines</p> <p>Filet mignon de porc à la moutarde au moût de raisin, céleri braisé</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas poché à la vanille flambé au rhum</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
vendredi 22 novembre 2019	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>SOIREE AVEC ANIMATION</p> <p>"LE BEAUJOLAIS NOUVEAU"</p> <p>VOIR FEUILLE DE RESERVATION</p> <p>EN FIN DE LIVRET</p>

SAS	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 25 novembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Crème de légumes d'automne en croûte de sésame</p> <p>Dos de saumon, beurre d'oseille et citron</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets poire-chocolat</p>	<p>Forfait 26 € (boissons comprises) <i>Soirée animée par "Patrimoine et terroirs" : "à la découverte de l'INDE"</i></p> <p>Duo de samoussas</p> <p>Lentilles jaunes d'Inde, chou façon Kinchi, œuf basse température</p> <p>Curry d'Agneau à l'indienne, riz basmati, achard indien</p> <p>Lassi de banane et chantilly à l'eau de rose Orchidée de fruits d'exotiques</p>
mardi 26 novembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Le saumon soufflé "Auberge de Lille"</p> <p>Filet de poulet fermier grillé et pané, sauce Diable pommes façon Boulangère</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas caramélisé, glace au gingembre</p>	<p>Forfait 26 € (boissons comprises) <i>Soirée animée par "Patrimoine et terroirs" : "entre mer et montagne, le Pérou"</i></p> <p>Trio péruvien</p> <p>Céviche autour de la mer</p> <p>Cochon de lait rôti, quinotto aux champignons, crème de citron au cumin, marmelade de physalis</p> <p>Gelée de fruits exotiques, minestrone de fruits, sorbet au citron vert</p>
mercredi 27 novembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Pavé de saumon grillé, émulsion au vin rouge et pomme grillée</p> <p>Paleron de bœuf braisé au ras el-hanout</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte renversée aux agrumes</p>	<p>Forfait 26 € (boissons comprises) <i>Soirée animée par "Patrimoine et terroirs" : "soirée aux pays des tsars"</i></p> <p>Brotch, minis blinis à la crème de raifort, flétan et caviar</p> <p>Couloubiac de saumon</p> <p>Stroganov de bœuf, riz complet Vatroucka</p> <p>Pavlova aux fraises , granité au citron vert et vodka</p>
jeudi 28 novembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Saumon fumé puis grillé, pomme de terre confite, purée d'aneth</p> <p>Paleron braisé au vin rouge, carotte et polenta à la tom de montagne</p> <p>Fromage</p> <p>Citron, meringues et biscuit madeleine</p>	<p>Forfait 26€ (boissons comprises) <i>Soirée animée par "Patrimoine et terroirs" : "sous le soleil des Antilles"</i></p> <p>Mousse d'ouassous</p> <p>Dombrés aux crevettes et lardons</p> <p>Papillote de daurades et chutney de mangue</p> <p>Duo de mousse des Antilles et faranandole de fruits exotiques</p> <p>Symphonie des caraïbes</p>
vendredi 29 novembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Salsifis et topinambours fondants, effeuillé de cabillaud légèrement fumé et coquillages</p> <p>Poitrine de faisan cuite doucement, chou et légumes racines, fricassée de cagouilles</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert autour de la carotte, de l'orange et de la vanille</p>	<p>SOIREE BTS</p> <p>"L'ITALIE"</p> <p>VOIR FEUILLE DE RESERVATION EN FIN DE LIVRET</p>

S49	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 2 décembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Millefeuille de légumes grillés</p> <p>Duo de cabillaud et gambas, et sa garniture</p> <p>Fromage</p> <p>Gratin de poires et coing au gingembre</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Huître en gelée de coing, salade de lentillons de Champagne, saumon fumé et crème d'ail</p> <p>Filet de chevreuil, sauce poivrade, fruits et légumes d'automne à la forestière</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets poire-butternut</p>
mardi 3 décembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Noix de Saint-Jacques à la plancha, mousseline parfumée au citron vert</p> <p>Filet mignon de cochon, confettis de lomo, potimarron de jus de réglisse</p> <p>Fromage</p> <p>Œuf à la neige aux fruits sec et au miel</p>	<p>Hommage à Paul Bocuse</p> <p>Amuse Bouche</p> <p>Saucisson brioché, sauce au Juliéans</p> <p>Quenelle de brochet et écrevisses, sauce Nantua, ragout de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte sablée sésame/chocolat</p>
mercredi 4 décembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et jus de persil</p> <p>Cuisse de pintadeau aux morilles et vin jaune, gratin de blettes au Bleu de Gex</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte "Quatre-quarts" breton aux pommes façon tatin, sauce caramel au beurre salé</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Gratin de potimarron et moules de bouclot</p> <p>Magret d'oie aux raisins, polenta crémeuse et légumes croquants</p> <p>Fromage</p> <p>Gratin de poires au sabayon parfumé au Macvin</p>
jeudi 5 décembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Fricassée d'escargots et champignons à l'absinthe</p> <p>Filet de volaille au savagnin, légumes anciens</p> <p>Fromage</p> <p>Pommes, vanille et bière ambrée</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Ravioles de langoustine, bouillon d'huile d'olive vierge au parfum poivre et menthe</p> <p>Joue de porc cuite au vin blanc, châtaignes et légumes croquants</p> <p>Fromage</p> <p>Omelette norvégienne chocolat-pistache</p>
vendredi 6 décembre 2019	<p>Menu 18€ Hommage à Paul Bocuse</p> <p>Amuse Bouche</p> <p>Soupe de moules au safran</p> <p>Pigeon en feuilleté au chou nouveau et foie gras, jus réduit</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte tatin façon Bocuse, glace vanille</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Foie gras poêlé, caramel balsamique et vinaigre de framboise</p> <p>Filet de bœuf au poivre, légumes du moment</p> <p>Fromage</p> <p>Baba rhum/café, fruits exotiques</p>

550	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 9 décembre 2019	<p>Amuse Bouche</p> <p>Escargots et patate douce en croustillant</p> <p>Pavé de bœuf grillé, jus corsé</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisù oréo Bailey's</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Profiteroles d'escargots en persillade douce</p> <p>Ravioles de champignons, escalope de foie gras poêlée et bouillon de volaille</p> <p>Pigeon en croûte d'épinards, tomates confites et salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>Mont blanc</p>
mardi 10 décembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse Bouche</p> <p>Tatin d'endives à l'orange</p> <p>Foie gras poché, effiloché de paleron braisé, bouillon de bœuf au yuzu et soja pomme purée</p> <p>Fromage</p> <p>Craquant caramel, glace à la cacahuète sucrée-salée</p>	<p>Amuse Bouche</p> <p>Raviolis d'escargots et champignons, écume de foin anisé</p> <p>Suprême de volaille fermière, sauce Albufera, pommes boulangères et légumes étuvés</p> <p>Fromage</p> <p>Chocolat et noix de coco</p>
mercredi 11 décembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Salade de gésier et de magret fumé, vinaigrette au vin rouge</p> <p>Risotto de crevettes et moules, jus mousseux de gambas</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat cœur coulant de caramel, glace vanille</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Feuilleté de ris de veau aux trompettes</p> <p>Gigue de chevreuil Grand Veneur pomme rôtie, airelles et purée fine de pomme de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas Victoria rôti et glace au foin</p>
jeudi 12 décembre 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Poireaux vinaigrette et magret fumé maison</p> <p>Risotto de Saint-Jacques et coquillages</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert tout choco</p>	<p>Menu 22€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Couteaux et crème légère d'oursin, légumes marinés écume d'oursin</p> <p>Pavé de cabillaud au chou vert, beurre blanc anisé ou sauce au curry</p> <p>Fromage</p> <p>Banane flambée, glace vanille et sauce chocolat</p>
vendredi 13 décembre 2019	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse Bouche</p> <p>Crispy de langoustines, chou-fleur snacké, mousseline iodée</p> <p>Magret de canard farci aux morilles, pomme purée au beurre fumé</p> <p>Fromage</p> <p>Clémentine, crème de marron et meringue</p>	<p>Menu 22€</p> <p>Amuse Bouche</p> <p>Huîtres chaudes au sabayon de champagne</p> <p>Pavé de biche grillé, sauce Grand Veneur, écrasé de pomme de terre aux noisettes</p> <p>Fromage</p> <p>Bûche choco/caramel</p>

SSJ	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
lundi 16 décembre 2019	Menu 20€ Amuse bouche Foie gras mi-cuit au ratafia de Champagne Noix de Saint Jacques au pain d'épices Fromage Bûche surprise	Menu à 30€ Pressé de langoustines et magret fumé à l'huile de vanille Duo de foie gras, poêlé sur un chutney de griffes et fumé en carpaccio Ris de veau braisés à la truffe et jus corsé, mousseline de pomme terre et légumes racines Fromage Bûche nouvelle tendance autour du chocolat et des fruits exotiques
mardi 17 décembre 2019	Menu 20€ Amuse bouche Risotto de moules et calamars Carré et filet d'agneau rôtis, carottes confites à l'huile d'agrumes, cromesquis de carotte au safran Fromage Cheesecake comotée de fruits rouges, sorbet au yaourt	Menu à 30€ Moules cuites marinières, langoustines panées au chou-fleur, purée de chou-fleur, friture de chou-fleur, vinaigrette marinière/moutarde Rosace de saumon mariné au jus de betterave servi en mi-cuit, salade d'herbes et julienne de betterave et céréales, purée de betterave cuite en croûte de sel Blanc de poireaux grillés marinés au vinaigre et huile de noix, tranche de magret fumé farci au foie gras, vinaigré au jus de canard Granité au potiron et Chartreuse Paleron de bœuf confit au vin rouge et jus de carotte noire, ravioles de carotte et champignons noirs, purée de carotte, grosse carotte braisée Quartiers de pommes pochées au thym citron, crémeux céleri, céleri branche confit et sorbet pommes Segments de clémentines, purée de marron vanillée, petites meringues
mercredi 18 décembre 2019	Menu 20€ Amuse bouche Terrine de foie gras, chutney et pain d'épices Pavé de cabillaud au chou vert, beurre blanc anisé Fromage Tartelette aux marrons, glace au Baileys	Menu à 30€ Amuse bouche Pressé de foie gras et poires confites Homard, huîtres chaudes et écume iodée Pause glacée Volaille de Bresse au vin jaune et morilles Fromage travaillé Autour de la mangue
jeudi 19 décembre 2019	Menu 20€ Amuse bouche Pot au feu de foie gras de canard Pavé de cabillaud, carottes, orange et Noilly-Prat Fromage Clémentines et crémeux marrons	Menu à 30€ Amuse bouche Carpaccio de Saint-Jacques, mousseline de chou fleur et caviar Pigeon aux champignons et foie gras en chausson, fine purée de topinambours et légumes croquants Fromage Entremets café croustillant comme une bûche
vendredi 20 décembre 2019	Menu 20€ Amuse bouche Noix de Saint Jacques en tartare, agrumes et pommes vertes Bar de ligne, navets et carottes, sauce Noilly Prat Fromage Pommes, sarrasin et bière	PAS DE SERVICE " VACANCES DE NOËL "



Chers clients,

La classe de Terminale Bac Pro de la section hôtelière vous convie à une soirée sur le thème **du Beaujolais** :

le Vendredi 22 novembre 2019

à partir de 19h15 dans la salle de restauration scolaire.

Cette soirée a pour objectif de financer une sortie pédagogique.

Les places seront réservées au fur et à mesure grâce au talon ci-joint accompagné d'un chèque de règlement auprès de la Cheffe de Travaux de la Section Hôtelière (**réservations au 03.25.72.15.90**)

En vous souhaitant par avance une bonne soirée, nous espérons que vous viendrez nombreux.

Les élèves et l'équipe pédagogique.

SOIRÉE BEAUJOLAIS

Avec animation musicale et dansante

Assiette canaille

XXXXXXXX

*Quenelle de brochet,
sauce Nantua,
champignons et légumes d'automne*

XXXXXXXX

Cervelle de Canuts

XXXXXXXX

Poire, Beaujolais, cassis et bugnes

XXXXXXXX

Café

Prix : 35 euros

Apéritif et vins compris

-----✂-----✂-----Talon réponse-----✂-----✂-----

Mme / Mrréserve pour la soirée du **22 novembre 2019** à 19h15.

Téléphone :

Accompagne cette réservation avec un chèque de **35 euros** x nombre de places = euros

Enfant(s) de -10 ans **11 euros** x nombre de places = euros

Le

Après votre réservation téléphonique, veuillez nous retourner impérativement ce document avec le chèque libellé au nom de l'Agent Comptable du Lycée Edouard Herriot au bureau du Chef de Travaux de l'Hôtellerie avant **le jeudi 07 novembre 2019**



SOIREE ITALIENNE

Chers clients

La classe de BTS de la section hôtelière vous convie à une soirée sur le thème **de l'Italie** :

le vendredi 29 novembre 2019

à partir de 19h00 au Restaurant de l'Auguste

Cette soirée a pour objectif de financer une sortie pédagogique sur Londres au Printemps...

Les places seront réservées au fur et à mesure grâce au talon ci-joint accompagné d'un chèque de règlement auprès de la Cheffe de Travaux de la Section Hôtelière (**réservations au 03.25.72.15.90**)

En vous souhaitant par avance une bonne soirée, nous espérons que vous viendrez nombreux.

Les stagiaires du Greta Sud-Champagne et l'équipe pédagogique.

Antipasti

XXXXXXXX

Risotto aux champignons

XXXXXXXX

Saltimbocca

XXXXXXXX

Tiramisu Mascarpone, Café, Noisette

XXXXXXXX

Café

Prix : 35 euros

Apéritif, vins et boissons chaudes compris



-----Talon réponse-----

Mme / Mrréserve pour la soirée du **29 novembre 2019** à 19h15.

Téléphone :

Accompagne cette réservation avec un chèque de **35 euros** x nombre de places = euros

Enfant(s) de -10 ans **11 euros** x nombre de places = euros

Le

Après votre réservation téléphonique, veuillez nous retourner impérativement ce document avec le chèque libellé au nom de l'Agent Comptable du Lycée Edouard Herriot au bureau du Chef de Travaux de l'Hôtellerie avant **le jeudi 07 novembre 2019**