



Programmes de FORMATION PROFESSIONNELLE

DEP - Cuisine
DEP - Service de la restauration
DEP - Boucherie de détail
ASP - Pâtisserie de restauration contemporaine



Comptoir des VIANDES et PRODUITS

Viandes fraîches : boeuf, veau, agneau et volaille

Charcuteries, cretons et saucisses

Poissons et fruits de mer

Pâtisseries et plats cuisinés selon la disponibilité

Produits du terroir lanauois

Fromages de spécialité

Spéciaux sur les produits congelés

*Le tout est préparé chaque semaine par les élèves de
l'École hôtelière de Lanaudière.*



Réservation RESTAURANT-ÉCOLE

C'EST SIMPLE!

Consultez l'horaire à l'intérieur et réservez
à l'aide de l'une des trois façons suivantes :

FORMULAIRE DE RÉSERVATION EN LIGNE
centremultiservice.ca/restaurant-ecole

COURRIEL
resto-reservation@cssamares.qc.ca

TÉLÉPHONE
450 758-3767

Heures d'ouverture

Les jeudis et/ou vendredis pendant l'année scolaire.

Contactez-nous au **450 758-3766**
ou consultez les détails disponibles sur le site web :
ecolehoteliere.ca

— École —
hôtelière
— —
de Lanaudière

355, rue Sir-Mathias-Tellier Sud, Joliette

— École —
hôtelière
— —
de Lanaudière



RESTAURANT-ÉCOLE



Horaires RESTAURANT-ÉCOLE

















































DU 29 SEPTEMBRE 2021 AU 10 JUIN 2022

Service de repas 17 h 45 à 18 h 45

Découvrez la SALLE À MANGER

Accordez-vous le privilège de vivre une expérience gastronomique digne des grands restaurants en plus de bénéficier d'une carte des vins conçue sur mesure pour s'agencer à merveille avec les conceptions culinaires de nos chefs et futurs élèves en cuisine.

Votre repas vous sera servi par nos élèves en service de la restauration qui sauront vous conseiller avec justesse et connaissance selon les règles des arts de la table.

Année scolaire 2021-2022										
	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
MENUS SIMPLES 3 services Entre 16 \$ et 19 \$	29-30	1						13-14 20-21-22		
MENUS TABLE D'HÔTE 5 services Entre 20 \$ et 28 \$		6-7-8 13-14-15 20-21-22						27-28-29	4-5-6 11-12-13	
MENUS À LA CARTE Entre 16,50 \$ et 26 \$		27-28-29	3-4-5 10-11						18-19-20 25-26-27	1-2-3
BUFFETS CHAUDS ET FROIDS 23,95 \$			17-18-19							8-9-10
ÉVÉNEMENTS BÉNÉFICES										
LA GRANDE TABLÉE										

Les prix n'incluent pas les taxes. Ils sont à titre indicatif et peuvent changer sans préavis.

