Programmes de FORMATION PROFESSIONNELLE

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

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@csssamares.gouv.qc.ca

TÉLÉPHONE
450 758-3767

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 lanaudois

Fromages de spécialité

Spéciaux sur les produits congelés

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

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

Horaire RESTAURANT-ÉCOLE

DU 18 OCTOBRE 2023 AU 31 MAI 2024

RÉSERVATION OBLIGATOIRE
Service de menus simples : 11 h 45 à 12 h 45
Service de repas en soirée : 17 h 45 à 19 h

Année scolaire 2023-2024

	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
MENUS SIMPLES 3 services Entre 17 $ et 21 $		19-20 25- 26-27				14-15 21-22-23			22-23-24 29-30-31	
MENUS TABLE D'HÔTE 5 services Entre 20 $ et 30 $			1-2-3 8-9			28-29	1 13-14-15			
MENUS À LA CARTE Entre 20 $ et 32 $			15-16-17 29-30	1 6-7-8 13-14-15			21-22 27-28	3-4-5 10-11-12		
BUFFETS CHAUDS ET FROIDS 27,95 $				20-21				17-18-19		
ÉVÉNEMENTS BÉNÉFICES										
LA GRANDE TABLÉE										

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

Centre multiservice des Samares

centremultiservice.ca

Centre de services scolaire des Samares
Québec

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.

École hôtelière de Lanaudière