



## 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 lanaudois

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

### UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE

Afin de réserver, nous vous demandons  
de communiquer avec nous : **les lundis  
et mercredis entre 12 h et 14 h.**

**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 :  
**ecolehotelier.ca**

— École —  
**hôtelière**  
de Lanaudière

355, rue Sir-Mathias-Tellier Sud, Joliette

— École —  
**hôtelière**  
de Lanaudière



**RESTAURANT-ÉCOLE**



# Horaires RESTAURANT-ÉCOLE

**DU 17 OCTOBRE 2024 AU 30 MAI 2025**

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

Service de menus simples : 11 h 45 à 12 h 45















































Service de repas en soirée : 17 h 45 à 19 h

## 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 2024-2025

|   | Septembre   | Octobre   | Novembre  | Décembre  | Janvier   | Février   | Mars  | Avril   | Mai   | Juin  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| <b>MENUS SIMPLES</b><br>3 services<br>Entre 17 \$ et 22 \$      |    | 17-18<br>23- 24-25  |    |    |    | 12-13<br>19-20-21<br>26-27-28   |    |    | 14-15-16<br>21-22-23<br>28-29-30  |    |
| <b>MENUS TABLE D'HÔTE</b><br>5 services<br>Entre 20 \$ et 32 \$ |    | 30-31   | 1<br>6-7  |    |    |    | 12-13-14<br>19-20-21  |    |    |    |
| <b>MENUS À LA CARTE</b><br>Entre 20 \$ et 42 \$                 |    |    | 13-14-15<br>21-22<br>27-28-29   | 4-5-6   |    |    | 26-27-28  | 2-3-4<br>10-11<br>16-17   |    |    |
| <b>BUFFETS CHAUDS ET FROIDS</b><br>30,95 \$                     |  |  |  | 11-12-13  |  |  |  | 23-24-25  |  |  |
| <b>ÉVÈNEMENTS BÉNÉFICES</b>                                     |  |  |  | 18  |  |  |  | 9   |  |  |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

