



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 30 OCTOBRE 2025 AU 29 MAI 2026

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 2025-2026

	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
MENUS SIMPLES 3 services Entre 20 \$ et 28 \$ MIDI						4-5-6 11-12-13 18-19-20			13-14-15 20-21-22 27-28-29	
MENUS TABLE D'HÔTE 5 services Entre 26 \$ et 40 \$ SOIR		30-31	5-6-7			25-26-27	11-12-13			
MENUS À LA CARTE Entre 20 \$ et 50 \$ SOIR			12-13 20-21 26-27-28	3-4-5			18-19-20 25-26-27	1-2 9-10		
BUFFETS CHAUDS ET FROIDS 31,95 \$ SOIR				10-11-12				15-16-17		
ÉVÉNEMENTS BÉNÉFIQUES 75,00 \$ SOIR				17				8		
										

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

