

Le Jardin des Mets La Brasserie

Le Jardin des Mets

Déjeuners du
lundi au vendredi

Dîners les mardi et
jeudi

La Brasserie

Déjeuners du
lundi au vendredi

Pour s'informer
Pour réserver

05 55 35 06 70

12 rue Louis Armstrong
87100 Limoges



A quoi sert un restaurant d'application ?



Dans des conditions toujours respectueuses des règles qui régissent le fonctionnement de nos restaurants, nous nous réjouissons de vous accueillir afin de permettre à nos élèves d'effectuer des exercices « grandeur nature ».

Dans le cadre des formations, et conformément aux référentiels, les élèves sont mis en situation réelle de service et de commercialisation face à une véritable clientèle.

Cette phase a été précédée d'un temps d'expérimentation au restaurant d'initiation.

Ces services en situation ont pour principal objectif de former les élèves aux réalités des professions auxquelles ils se préparent.

Ils permettent aussi de proposer, sur le marché du travail, des personnels plus rapidement opérationnels.



Comment fonctionnent nos restaurants ?

au « Jardin des Mets »,
vous pourrez déguster le menu du jour dont le tarif varie selon la composition du menu et la classe concernée

20 ou 30 €uros

Hors boissons, tarifs 2025

à « La Brasserie »,
vous pourrez choisir une formule plus rapide « 45 minutes maxi » avec entrée, plat, dessert et café

16 €uros

Hors boissons, tarifs 2025

Déjeuners
du lundi au vendredi
accueil des clients
de 12h10 à 12h30

Dîners
les mardi et jeudi
accueil des clients
de 19h30 à 20h00

toutes les informations, tous les menus sur

www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr

Le Jardin des Mets La Brasserie

Le Jardin des Mets

Déjeuners du
lundi au vendredi

Dîners les mardi et
jeudi

La Brasserie

Déjeuners du
lundi au vendredi

Pour s'informer
Pour réserver

05 55 35 06 70

12 rue Louis Armstrong
87100 Limoges



A quoi sert un restaurant d'application ?



Dans des conditions toujours respectueuses des règles qui régissent le fonctionnement de nos restaurants, nous nous réjouissons de vous accueillir afin de permettre à nos élèves d'effectuer des exercices « grandeur nature ».

Dans le cadre des formations, et conformément aux référentiels, les élèves sont mis en situation réelle de service et de commercialisation face à une véritable clientèle.

Cette phase a été précédée d'un temps d'expérimentation au restaurant d'initiation.

Ces services en situation ont pour principal objectif de former les élèves aux réalités des professions auxquelles ils se préparent.

Ils permettent aussi de proposer, sur le marché du travail, des personnels plus rapidement opérationnels.



Comment fonctionnent nos restaurants ?

au « Jardin des Mets »,
vous pourrez déguster le menu du jour dont le tarif varie selon la composition du menu et la classe concernée

20 ou 30 €uros

Hors boissons, tarifs 2025

à « La Brasserie »,
vous pourrez choisir une formule plus rapide « 45 minutes maxi » avec entrée, plat, dessert et café

16 €uros

Hors boissons, tarifs 2025

Déjeuners
du lundi au vendredi
accueil des clients
de 12h10 à 12h30

Dîners
les mardi et jeudi
accueil des clients
de 19h30 à 20h00

toutes les informations, tous les menus sur

www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr