

## LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN BART



12 quai Jean Bart 35600 REDON 02 99 71 38 66

## TARIFS RESTAURANT PEDAGOGIQUE 2023



TARIFS RESTAURANT (Tarifs au 1er janvier 2023)			
Définition	Tarif		
Restauration traditionnelle  Menu du jour  Formule Menu du jour (avec verre de vin et boisson chaude)  Menu exceptionnel	14 € 17 € 20 €		
Brasserie			
FORMULE EXPRESS Grande salade du jour composée + une boisson au choix FORMULE DUO: Entrée + plat ou plat+Dessert ou entrée + dessert + 1 boisson au choix comprise FORMULE TRIO Entrée + Plat + Dessert + 1 boisson au choix comprise Boisson au choix: Café, thé, verre de vin, limonade, eau pétillante, sirop)	7 € 10 € 12 €		
Elèves clients	2,50 €		
Personnel de l'établissement (EREA) ( 1 boisson chaude comprise en restauration traditionnelle)	8 €		
Personnel de l'établissement accompagnant un groupe d'élèves	3,50 €		
Accompagnateurs de groupe d'élèves (autres établissements scolaires)	8,00 €		
Elèves extérieurs à l'établissement	7,00 €		

PLATS CUISINÉS (Tarifs au 1er janvier 2022)				
Plats	Unité	Tarif/Portion		
Potage, entrée ou dessert du menu	Portion	1,00 €		
Tarte sucrée ou salée (devis si nécessaire)	Tarte 4 personnes	2,00 €		
	Tarte 6 personnes	3,00 €		
Viande ou poisson cuisiné (avec ou sans garniture)	Portion	2,50 €		

## SERVICE TRAITEUR (Buffet/Cocktail/Menu groupe)

Les prestations peuvent être réalisées en accord **avec le Directeur Délégué aux Formations** dans un but pédagogique. Un devis établi devra comporter la mention manuscrite « bon pour accord » Daté et signé par le client

## **TARIFS DES BOISSONS**

Prix de revient multiplié par coefficient entre 1,5 et 3 selon les produits

Verre de vin : 1 à 2€ Verre de vin supérieur : 2 à 4€