

Madame, Monsieur, Cher(e)s ami(e)s du Lycée Hôtelier,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à la formation des jeunes et de la confiance que vous nous accordez.

Les élèves, étudiants encadrés de leurs professeurs, participent à un service de restaurant et une production en cuisine. Nos restaurants fonctionnent dans le cadre d'un Établissement Public Local d'Enseignement de l'Éducation Nationale : ils ne peuvent en aucun cas être assimilés à un établissement commercial.

La composition des menus s'inscrivant dans le cadre d'une progression pédagogique, nous ne sommes pas en mesure de proposer de modification ou de produit de substitution. Toutefois, des aléas de livraison ou le caractère pédagogique de nos restaurants peuvent nous contraindre à modifier un menu en dernière minute. Nous nous engageons à vous prévenir le plus tôt possible. Nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Nos restaurants sont des salles de Travaux Pratiques et dans le cadre de la loi européenne et de la protection des droits de l'enfant, nous nous devons de respecter les horaires suivants et nous vous remercions d'en tenir compte :

**Arrivée du déjeuner : 12h00-12h15 au plus tard
Fin du service : 13h45 au plus tard**

**Arrivée du dîner : 19h00 – 19h15 au plus tard
Fin du service : 21h45 au plus tard**

Il se peut que, pour des raisons internes de fonctionnement, en fonction d'impératifs pédagogiques ou d'imprévus, nous soyons dans l'impossibilité de vous accueillir ou dans l'obligation de vous demander de reporter ou d'annuler votre repas.

En raison de la hausse des prix des matières alimentaires et de l'énergie, le Conseil d'Administration du Lycée Hôtelier du Touquet a dû se résoudre à procéder à une augmentation des tarifs de ses prestations qui n'avaient pas vu d'évolution depuis plusieurs années. (Décision du CA)

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que votre présence contribue à la FORMATION PROFESSIONNELLE suivie par nos jeunes. La salle de restaurant et la cuisine sont des salles de classes.

**Seules les réservations par téléphone au 03 21 05 98 10 sont acceptées
les lundis et jeudis de 9h à 12h et de 14h à 17 h**

Attention, cette année, le règlement se fera uniquement par chèque

Lors de votre réservation, merci de nous signaler **tout risque d'allergie alimentaire**. Par la suite, si vous souhaitez modifier ou annuler votre réservation, vous avez également la possibilité de nous laisser un message à l'accueil du lycée au 03 21 05 04 00.

Enfin, le nombre de places disponibles est limité afin de pouvoir pratiquer une pédagogie de qualité. Aussi, nous vous demandons par avance de comprendre que nous sommes parfois amenés à refuser des réservations. Le nombre maximum de convives par table est fixé à 8 personnes. Sachez également que les différences tarifaires ou qualitatives avec la profession s'expliquent par le caractère pédagogique de nos activités : les prix pratiqués n'intègrent pas les charges de la restauration commerciale.

Je vous remercie de contribuer par votre présence à la formation de nos jeunes.

Gastronomiquement votre...

La Directrice déléguée aux formations,

Magali HERSOY

Le Proviseur,

Laurent MACQUET

INFORMATIONS ALLERGENES



Informations allergènes

Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

a	Œufs	b	Lait	c	Gluten	d	Arachide
e	Poisson	f	Crustacés	g	Mollusques	h	Lupin
i	Céleri	j	Moutarde	k	Soja	l	Sésame
m	Fruits à coques	n	Anhydride sulfureux Sulfites				

La composition du menu s'inscrivant dans le cadre d'une progression pédagogique, nous ne sommes pas en mesure de proposer de modification ou de produit de substitution.

Nous vous remercions de votre compréhension.