Lycée Hôtelier le Touquet

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

Je vous prie de trouver ci-joint la liste prévisionnelle des menus qui vous sont proposés au Restaurant d'application « Le Brillat Savarin », au restaurant pédagogique et au restaurant des apprentis de Septembre à Décembre 2026.

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ces restaurants peut nous amener à modifier ces menus, nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que les jeunes qui vous servent sont des élèves et apprentis en formation professionnelle à laquelle contribue votre présence au lycée. La salle de restaurant et la cuisine sont donc en quelque sorte, pour eux, des salles de classes.

En outre, 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

A partir du 14 septembre 2026 , seules les réservations par téléphone au 03 21 05 98 10 sont acceptées
Les mardis et jeudis de 9h à 12 h

Attention, changement dans le mode de règlement : espèces , chèques (acceptés jusqu'au 01 novembre 2026), CB acceptés.

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…

Le Directeur délégué aux formations,
Rémi BAUCHET

Le Proviseur,
Laurent MACQUET