



LES DEJEUNERS A L'ATELIER BARTHOLDI



Semaine du lundi 03 novembre au jeudi 06 novembre 2025

Atelier Bartholdi	
Lundi 03 novembre	Restaurant fermé
Mardi 04 novembre	Restaurant fermé
Mercredi 05 novembre	Restaurant fermé
Jeudi 06 novembre	Restaurant fermé

Semaine du lundi 10 novembre au jeudi 13 novembre 2025

Atelier Bartholdi	
Lundi 10 novembre Prix : 18/22 €	Crème Dubarry Escalope de volaille, courgettes sautées, riz Pilaff Milleux au chocolat
Mardi 11 novembre	Férié
Mercredi 12 novembre	Restaurant fermé
Jeudi 13 novembre	Restaurant fermé

Semaine du lundi 17 novembre au jeudi 20 novembre 2025

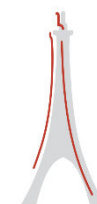
Atelier Bartholdi	
Lundi 17 novembre Prix : 18/22 €	Crème Dubarry Escalope de volaille, courgettes sautées, riz Pilaff Milleux au chocolat
Mardi 18 novembre Prix : 18/22 €	Le panais en texture Le paleron de boeuf enbeurré de pomme de terre Tarte au chocolat
Mercredi 19 novembre	Restaurant fermé
Jeudi 20 novembre	Restaurant fermé

Semaine du lundi 24 novembre au jeudi 27 novembre 2025

Atelier Bartholdi	
Lundi 24 novembre	Restaurant fermé
Mardi 25 novembre	Restaurant fermé
Mercredi 26 novembre Prix : 18/22 €	Topinambour en texture Boeuf bourguignon et pomme vapeur Tarte au citron
Jeudi 27 novembre	Restaurant fermé

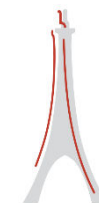
Semaine du lundi 1^{er} décembre au jeudi 04 décembre 2025

Atelier Bartholdi	
Lundi 1 ^{er} décembre	Restaurant fermé
Mardi 02 décembre	Restaurant fermé
Mercredi 03 décembre	Restaurant fermé
Jeudi 04 décembre	Restaurant fermé



Semaine du lundi 08 décembre au jeudi 11 décembre 2025

Atelier Bartholdi	
Lundi 08 décembre Prix : 18/22 €	Céleri Rémoulade au crabe Dos de saumon grand-mère Bûche
Mardi 09 décembre	Restaurant fermé
Mercredi 10 décembre Prix : 12 €	TEA TIME DE NOËL (en après-midi) Pièces sucrées et salées Boissons chaudes et fraîches
Jeudi 11 décembre	Restaurant fermé



Semaine du lundi 15 décembre au jeudi 18 décembre 2025

Atelier Bartholdi	
Lundi 15 décembre Prix: 18/22 €	Céleri Rémoulade au crabe Dos de saumon grand-mère Bûche
Mardi 16 décembre	Restaurant fermé
Mercredi 17 décembre Prix: 12 €	TEA TIME DE NOËL (en après-midi) Pièces sucrées et salées Boissons chaudes et fraîches
Jeudi 18 décembre	Restaurant fermé

Les élèves, étudiants, professeurs et la direction du lycée hôtelier Jean Drouant ont le plaisir de vous accueillir au sein de nos restaurants

- Salle « Julien François »

Vivez une expérience gastronomique dans la grande salle historique de Jean Drouant où fut conçue la Statue de la Liberté

- « L'Atelier Bartholdi »

Découvrez notre brasserie éphémère, un lieu convivial et décontracté



- ✓ Du lundi au jeudi entre 12h15 et 12h30 pour vos déjeuners
- ✓ Les mardis, mercredis et jeudis entre 19h15 et 19h30, pour vos dîners

Les tarifs des cartes et des menus proposés s'entendent
« Hrs-boissons » sauf exceptions

NOUVEAU

Le lundi, les étudiants de la mention du bar ont le plaisir de vous proposer leur « afterwork » à partir de 18 h

Notre système de réservation :

Par téléphone au 01 56 21 01 02 de 10h à 16h

En ligne sur notre site internet : [École hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](http://lyceejeandrouant.fr) (lyceejeandrouant.fr)

Par mail : reservations.lyceejeandrouant@gmail.com

Afin de garantir votre réservation, une empreinte bancaire vous sera demandée

Quelques informations à l'attention de notre clientèle pour mieux vous accueillir

Les élèves, étudiants et professeurs, la direction du lycée hôtelier Jean Drouant ont le plaisir de vous recevoir au sein des restaurants Julien François et atelier Bartholdi.

Vous êtes dans un lycée hôtelier dans lequel les élèves et les étudiants sont en formation. Ils donnent toujours le meilleur d'eux-mêmes mais peuvent commettre quelques maladresses. Nous vous remercions pour votre indulgence.

Pour des raisons pédagogiques, nous vous remercions de respecter les horaires du service de 12h15 à 14h15 et de 19h15 à 22h15



- Tous nos plats sont faits maison et concoctés par les élèves et étudiants sous la houlette de leurs professeurs
- Si vous avez une contrainte horaire et une durée limitée pour votre repas, merci de nous le faire savoir dès le début de votre repas. Dans ce cas, nous ne pouvons que vous encourager à choisir une formule deux plats par exemple
- Nos menus sont susceptibles de changement en fonction des contraintes pédagogiques et des arrivages des marchandises du jour.

Nous vous souhaitons de passer un bon moment en notre compagnie.

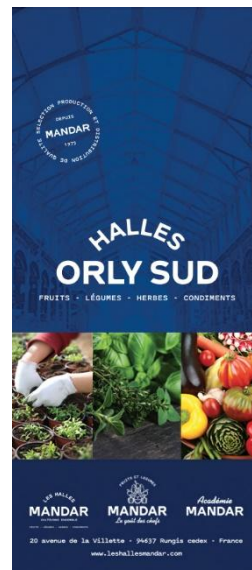
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.



BON APPETIT BIEN SÛR

Nos fournisseurs principaux que nous souhaitons mettre ici à l'honneur.

C'est grâce à eux et à leurs produits de qualité que nous vous régaloons dans nos restaurants d'application.



Le meilleur de la gastronomie à votre porte !



