

Restaurant



MENU

Période du 8 septembre au
19 décembre 2025



RESERVATIONS

Par Téléphone : 03.26.69.23.35

Par mail : resachardonnay@gmail.com

Sur internet : site internet du lycée

Fonctionnement du restaurant d'application

Le lycée Etienne Oehmichen vous accueille au sein de son restaurant d'application ouvert à la clientèle. Ce restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement de formations hôtelières. Il ne saurait en aucune manière être assimilé à un restaurant commercial de restauration et d'hôtellerie.

Son objectif est exclusivement pédagogique et vise à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle ;
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques professionnelles ;
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulier différenciant le restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale.

Les menus sont planifiés au début de l'année scolaire. De ce fait, des impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en cours d'année.

Le restaurant d'application est fermé le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par un équipe de professeurs.

L'organisation de notre restaurant est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

Jours et horaire d'ouverture du restaurant d'application

RESTAURANT LE CHARDONNAY

Déjeuners : **du lundi au vendredi**

Accueil des clients à **12h00**, au plus tard **12h20**

Fin de repas **13h45**

Diners : **le mardi et le jeudi**

Accueil des clients à **19h00**, au plus tard **19h20**

Fin de repas **21h45**

Les horaires sont régis par des impératifs :

Scolaires : nos élèves ont des cours auxquels ils doivent impérativement participer, le matin à 8 h et après le service du déjeuner à 14H30.

Législatifs : les élèves mineurs ne peuvent pas travailler après 22h.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Modalités

Contraintes pédagogiques

Les capacités par repas sont établies par les professeurs, pour des raisons pédagogiques. La personne prenant la réservation ne peut pas les dépasser sans leur accord.

Pour les réservations de plus de 8 couverts, le professeur en charge du service, pour des raisons pédagogiques pourra scinder le groupe en plusieurs tables.

Les menus sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.

Le règlement des repas peut s'effectuer par carte bleus, chèque et espèces.

S emaine du 08 au 12 septembre 2025

Menu Express du Lundi 08 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 09 septembre

RESTAURANT FERME

Diner du mardi 09 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons
Velouté glacé à la tomate et basilic

Salade Niçoise

Pavé de saumon, sauce vierge,
mousseline de patate douce

Tarte amandine aux poires

Déjeuner du mercredi 10 septembre

RESTAURANT FERME

Menu Express du jeudi 11 septembre

Diner du jeudi 11 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

RESTAURANT FERME

Déjeuner du vendredi 12 septembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Tomates anciennes et mozzarella di buffala
ou velouté glacé aux carottes, crème fouettée
au cumin et herbes fraîches

Côte de bœuf double ou pavé de saumon
sauce béarnaise frites fraîche et cœur de
sucrine

Fromage ou tarte fine aux pommes



S emaine du 15 au 19 septembre 2025

Menu Express du Lundi 15 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 16 septembre

RESTAURANT FERME

Diner du mardi 16 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Samoussa Alsacien, espuma au munster

Tarte Flambée traditionnelle ou filet de
truite au raifort

Pavé de sandre au pinot noir ou poulet au
riesling pommes vapeur

Mirabelles flambées et son sorbet ou tarte
aux mirabelles

Déjeuner du mercredi 17 septembre

RESTAURANT FERME

Menu Express du jeudi 18 septembre

Diner du jeudi 18 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

RESTAURANT FERME

Déjeuner du vendredi 19 septembre

Menu Bistronomique 17 € Hors boissons

Nems au poulet ou melon et jambon

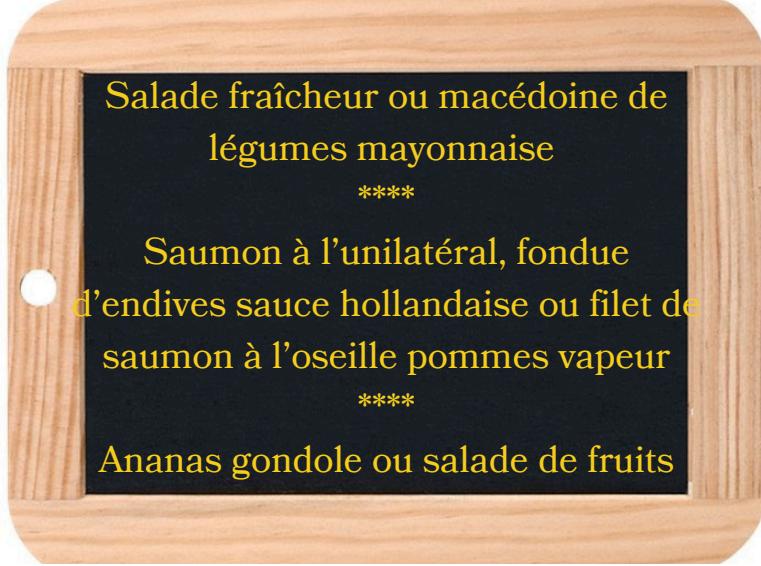
Carré de porc laqué à l'asiatique ou
poisson du jour, wok de légumes

Fromage ou panacotta framboise
litchi



Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Menu Express du Lundi 22 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 23 septembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Macédoine de légumes croquants
mayonnaise aux herbes

Suprême de volaille rôti, tomates
provençales

Tarte Normande

Diner du mardi 23 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Croustillant d'andouillette à la moutarde

Gravlax de truite, lentillons roses de Champagne
ou assiette de jambon des Ardennes

Lapin à la bière de Valmy ou filet de bœuf,
pommes de terre grenailles confites

Chariot de fromages

Charlotte aux biscuit roses de Reims

Déjeuner du mercredi 24 septembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Tarte au Chaource

Suprême de poulet de Champagne
rôti, écrasé de pommes de terre et
petits légumes

Tiramisu aux biscuits rose de Reims
et fruits rouges

Menu Express du jeudi 25 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

**RESTAURANT
FERME**

Déjeuner du vendredi 26 septembre

Menu Bistronomique 17 €

Brouillade d'oeufs à la tomate, jambon fumé
ou tarte au chaource

Filet mignon de porc à la moutarde ou dos de
cabillaud comme un aïoli

Fromage ou
Salade d'agrumes et sorbet citron



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Menu Express du Lundi 29 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 30 septembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Salade au lard et oeuf poché

Pavé de saumon à l'unilatéral sauce
béarnaise et pommes vapeur

Mousse au chocolat

Diner du mardi 30 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Cromesquis d'escargot à l'ail des ours

Velouté de courges, croutons et saucisse de Morteau
croustillante, ou œuf poché façon meurette

Poulet de Bresse farci au Comté, sauce aux morilles
et vin Jaune ou quenelle de brochet Sauce Nantua
gratin de pommes de terre au Comté

Pommes flambées à l'absinthe et au réglisse et boule
de glace, ou sablé amandine aux pommes, granité au
macvin

Diner du mercredi 01 Octobre

Menu Bistronomique 24 €

Hors boissons

Croustillant de boudin blanc de Rethel aux
pommes et jeunes pousses

Fricassée de volaille aux raisins, pâtes
Nominettes

Nage d'agrumes, granité au Champagne Rosé

Menu Express du jeudi 02 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du vendredi 03 Octobre

RESTAURANT FERME

RESTAURANT FERME



Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Menu Express du Lundi 06 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 07 octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Tarte au Chaource

Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf

Mi-cuit au chocolat et son coulis de framboises

Dîner du mardi 07 octobre

Menu Bistronomique 28 €

Croustillant de cuisses de grenouilles

Risotto de crozets, diots de Savoie, ou œuf parfait,
crémeux de champignons et tuile de Beaufort

Saucisson brioché, sauce Mondeuse ou pavé d'omble
chevalier, sauce aux crustacés et croquettes de
pommes de terre au Reblochon

Plateau de fromages

Croustillant meringué aux myrtilles, crème légère à la
Chartreuse, coulis de myrtilles

Déjeuner du mercredi 08 Octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Quiche Lorraine

Pavé de sandre rôti, pommes vapeur

Mousse à la mirabelle et madeleine de
Commercy

Menu Express du jeudi 09 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du vendredi 10 Octobre

RESTAURANT FERME

RESTAURANT FERME

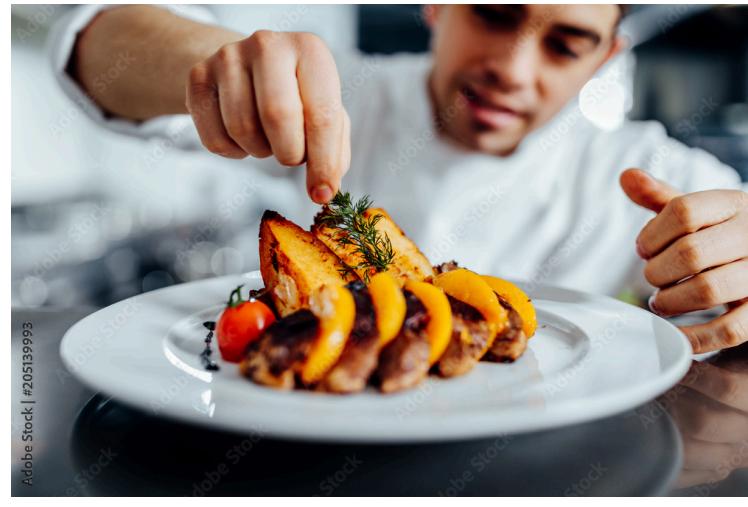


S emaine du 13 au 17 octobre 2025

Menu Express du Lundi 13 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 14 octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Velouté de chou-fleur au lait de coco

Poulet sauté chasseur, écrasé de pommes de terre aux herbes

Crème brûlée

Diner du mardi 14 octobre

Menu Bistronomique 28 €

Champignons Farci au Brie

Filet d'aiglefin à la Parisienne ou velouté façon Saint-Germain tuile de lard et croûtons croustillants

Pigeon en deux cuissons, ou onglet de bœuf, beurre Maître d'hôtel, petits pois à la Clamart et pommes parisiennes rissolées

Paris-Brest revisité ou crêpes flambées au Grand Marnier

Dîner du mercredi 15 Octobre

Menu Bistronomique 24 €

Hors boissons

Aumonières au munster et cumin salade de jeunes pousses

Poulet sauté au Riesling, Spaetzle

Granité aux pommes et marc de Gewurztraminer et salade de pommes

Menu Express du jeudi 16 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

**RESTAURANT
FERME**

Déjeuner du vendredi 17 Octobre

**RESTAURANT
FERME**

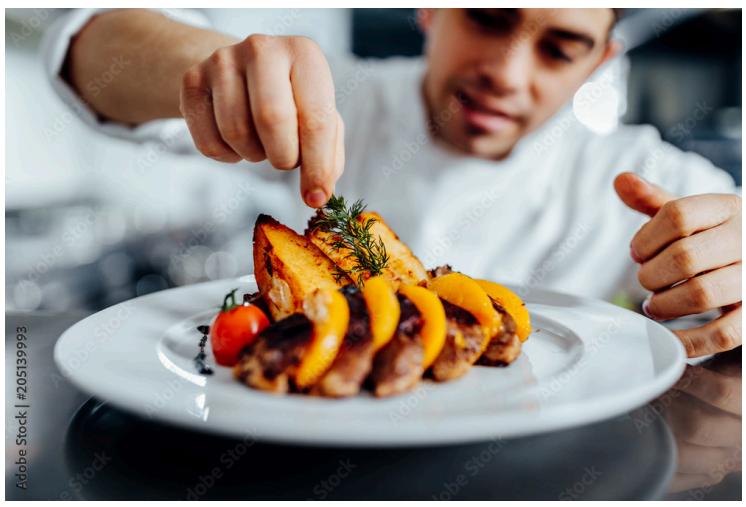


Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Menu Express du Lundi 03 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 04 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Brouillade d'oeuf à l'huile de truffes

Papillote de cabillaud au safran et
petits légumes

Gratin de fruits frais

Diner du mardi 04 novembre

Soirée autour du thé
voir ci-contre

Déjeuner du mercredi 05 novembre

Menu Bistronomique 24 €

Hors boissons

Saucisse de Morteau en brioche beurre rouge au
Trousseau

Ballotine de volaille de Bresse aux morilles,
gratin de pommes de terre au comté

Pommes pochées à l'absinthe et flambées

Menu Express du jeudi 06 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du vendredi 07 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Crèmeux de potimarron et crème fouettée
aux herbes ou tarte fine andouillette et
Chaource

Pavé de saumon ou suprême de pintade et
lentillons de Champagne, sauce champagne

Fromage ou Charlotte poire et biscuits roses

Diner du jeudi 06 novembre

Menu Bistronomique 24 €

Amuse Bouche

Salade de raie aux agrumes

Carré de porc rôti au thym, tian de légumes

Chariot de fromages

Tarte crème chiboust et pommes rôties





MENU À 34 €

Cocktail du jour

*Croustillant de crevettes, gel au thé et
pamplemousse*

*Saint Jacques, petits légumes et nage de
thé fumé*

*Pintade en croûte de thé et fleurs séchées
ou Dos de saumon rôti, hollandaise au
thé matcha*

Déclinaison de pommes de terre

*Clémentine flambée en salle au thé et
glace vanille*

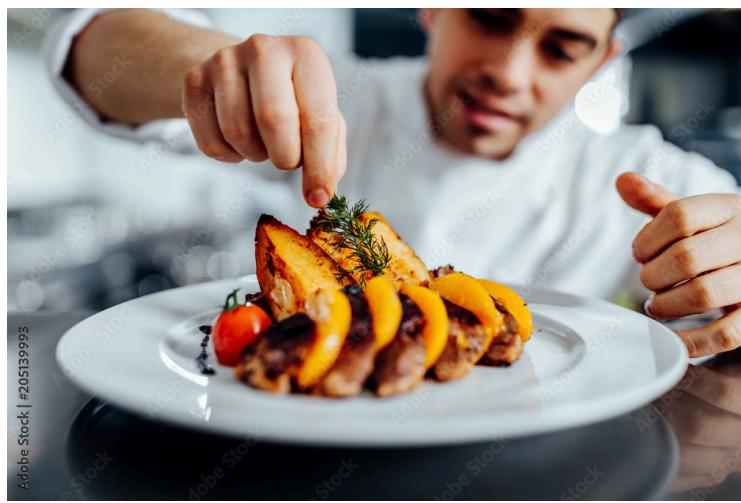
Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Menu Express du Lundi 10 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou

17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 11 novembre

Diner du mardi 11 novembre



Dîner du mercredi 12 novembre

Menu Bistronomique 17 €

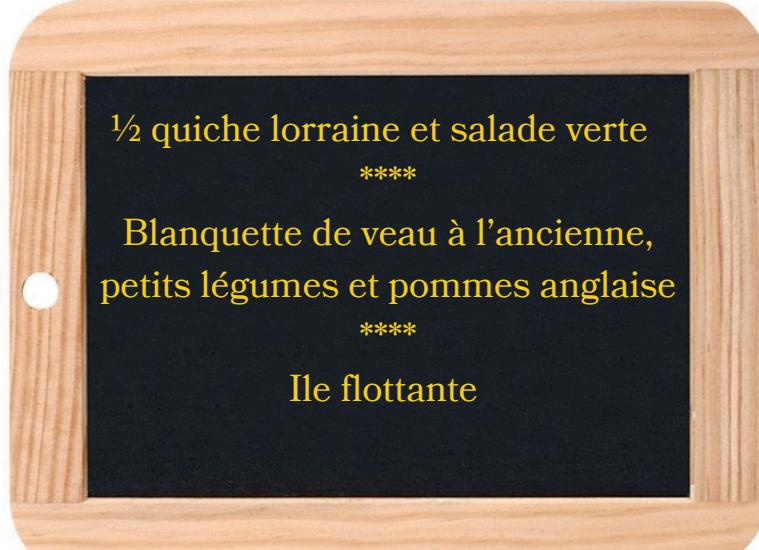
Hors boissons

Velouté de potimarron et croûtons ailées
ou entrée du jour

Suprême de pintade riz safrané et flan de
carottes ou plat du jour

Tarte au citron ou dessert du jour

Menu Express du jeudi 13 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou

17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 13 novembre

Menu Bistronomique 24 €

Croustillant ricotta et épinard

Antipasti

Risotto aux truffes et bresaola

Chariots de fromages

Tiramisu au Limoncello

Déjeuner du vendredi 07 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Pissaladière ou tatin d'échalotes
caramélisées

Carré d'agneau rôti au thym, gratin
dauphinois

Fruits flambés

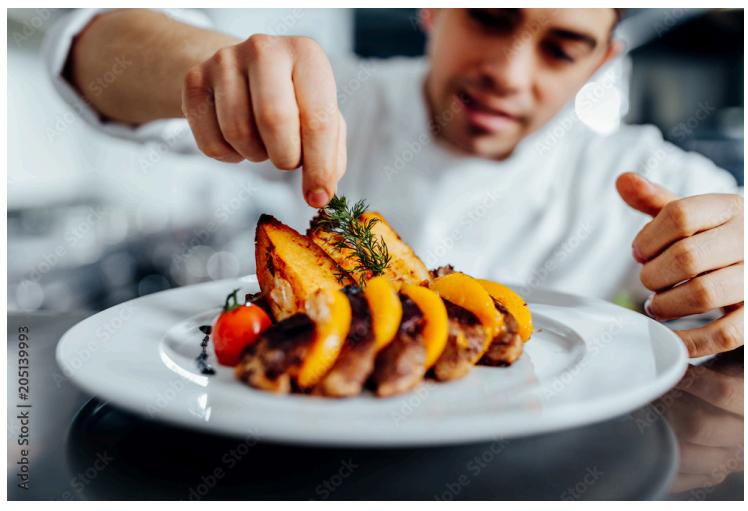


Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Menu Express du Lundi 17 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 18 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Crèmeux potimarron et carottes au lait
de coco

Filet de mignon de proc à la moutarde,
pâtes fraîches

Tarte feuilletée aux pommes

Diner du mardi 18 novembre

Menu Bistronomique 28 €

Crème julienne d'arblay

Petit pâté feuilleté sauce porto

Filet de saint-pierre à l'oseille, julienne de légumes

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Diner du mercredi 19 novembre

Menu Bistronomique 24 €

Hors boissons

Escargots persillés en brioche et jeunes pousses

Brochet et mousseline d'écrevisses, beurre blanc
au chardonnay

Poire pochée au vin rouge flambée au marc de
Bourgogne

Menu Express du jeudi 20 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 20 novembre

Menu Bistronomique 24 €

Amuse Bouche

Saucisson pistaché en brioche, sauce au Beaujolais

Carré d'agneau sautées, légumes

Chariot de fromages

Mousse au cassis, coulis au vin rouge

Déjeuner du vendredi 21 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Assiette de charcuterie ou saucisson brioché
sauce porto

Onglet de bœuf sauce beaujolais, ou steak
flambé, pomme au four et cervelle de canut

Fromage ou Brioche façon pain perdu aux
pralines roses



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Menu Express du Lundi 24 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 25 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Oeufs brouillés aux cèpes, crème d'ail noir ****

Onglet de bœuf sauce poivre et pomme purée ****

Crème catalane et tuile à l'orange

Diner du mardi 25 novembre

Menu Bistronomique 28 €

Velouté Dubarry et petits croûtons ****

Vol au vent de veau aux champignons ****

Darne de saumon pochée, pommes anglaise et sauce hollandaise ****

Gratin de fruits et sabayon

Dîner du mercredi 25 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Œuf poché florentine ou entrée du jour ****

Gambas flambées écrasé de pommes terre ou plat du jour ****

Chariot de fromage ou dessert du jour

Menu Express du jeudi 26 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du vendredi 26 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Œuf façon meurette ou œuf poché façon dieppoise ***

Poulet sauté à l'estragon ou Tajine de volaille aux fruits secs ***

Fromage ou Café gourmand

Diner du jeudi 26 novembre

Menu Bistronomique 24 €

Amuse Bouche ****

Potage Ambassadeur ****

Magret de canard à la moutarde, pommes Sarladaises ****

Chariot de fromages ****

Trio de mousses au chocolat et crêpes croustillantes



S e m a i n e d u 0 1 a u 0 5 d é c e m b r e 2 0 2 5

Menu Express du Lundi 01 décembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 02 décembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Goujonnette de sole sauce tartare

Fricassée de volaille aux herbes,
semoule aux épices

Mi-cuit chocolat et coulis de framboise

Soirée des îles
voir ci-contre

Diner du mardi 02 décembre

Diner du mercredi 03 décembre

Menu Bistronomique 24 €

Hors boissons

Œuf poché façon Dieppoise

Côte de bœuf, jus de veau réduit, et sa garniture
de saison

Verrine façon forêt noire

Menu Express du jeudi 04 décembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du vendredi 05 décembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Velouté de lentille Corail et lait de coco ou
velouté de chou-fleur au curry

Parmentier de canard et mesclun ou cuisse
de canard confit aux cèpes, pommes purée

Choux chantilly ou profiteroles

Diner du jeudi 04 décembre

Menu Bistronomique 24 €

Amuse Bouche

Tarte à l'échalote confite et au chèvre

Filet de poulet aux escargots, jus de persil et
gratin de haricots verts

Chariot de fromages

Moelleux de semoule au cidre à la cannelle,
au Pommeau



Soirée des îles



Menu à 34 €

Cocktail du jour

*Bouchon de porc,
gingembre et combawa*

*Duo de thon rouge et espadon cru et cuit,
coulis de passion et avocat*

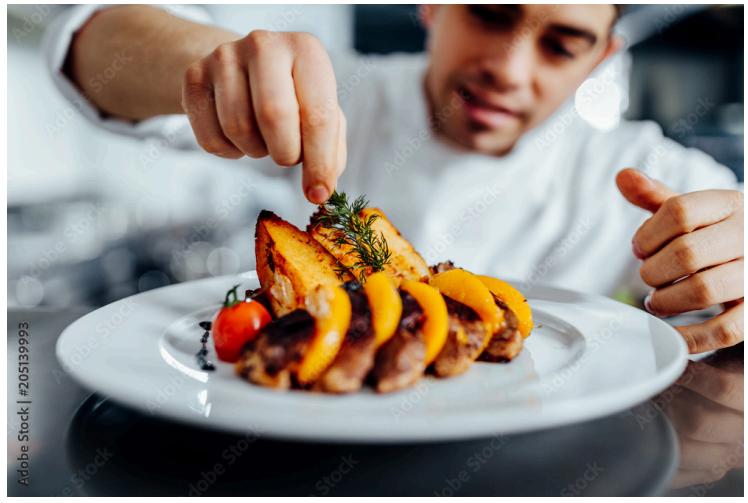
*Jambon entier braisé à l'ananas et piment,
riz et grains*

*Croquant d'ananas et passion
chantilly
à la vanille bleue de la Réunion*

Aloha !

S e m a i n e d u 0 8 a u 1 2 d é c e m b r e 2 0 2 5

Déjeuner du Lundi 08 décembre



Déjeuner du Mardi 09 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Foie gras maison et gelée de ratafia

Duo de filet et ris de veau, jus réduit à la truffe petits légumes

Chariot de fromages

Bûche vanille et fruits rouges

Diner du mardi 09 décembre

Soirée De fête voir ci-contre

Déjeuner du mercredi 10 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Salade Périgourdine ou entrée du jour

Pavé de saumon à l'unilatérale sauce champagne purée de céleri à l'huile de truffes ou plat du jour

Chariot de fromages

Parfait glacé à la mangue coulis exotique

Déjeuner du jeudi 11 décembre

Menu à 24 €

1 coupe de champagne

Terrine de poisson sauce cocktail

Filet de canette forestière, pommes fondantes

Bûche chocolat et grand marnier

Diner du jeudi 11 décembre

Menu Bistronomique 28 €

1 coupe de Champagne
Amuse Bouche

Saumon fumé tiède aux pommes Rattes vinaigrette aux herbes

Pavé de biche, sauce aux aïrelles légumes rôtis

Chariot de fromages

Cheese cake façon Suédois

Déjeuner du vendredi 12 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Saint-Jacques en duo, sauce champagne, ou assiette de la mer

Dos de saumon à l'unilatérale, sauce béarnaise au porto ou steak au poivre

Chariot de fromages

Pain perdu aux biscuits roses de Reims et fruits exotiques



DINERS DE FETES EN 9 TEMPS

Mardis 09 et 16 Décembre

Le céleri et la Truffe



Le foie gras et le shiitaké



La gamburgas et le citron



La sole et le chou-fleur



Le champagne rosé et le pamplemousse



Le boeuf et la morille



Le fromage et la noix



La meringue et la vanille



Le chocolat et la passion



Boissons chaudes

50 €

SANS LES VINS

20 €

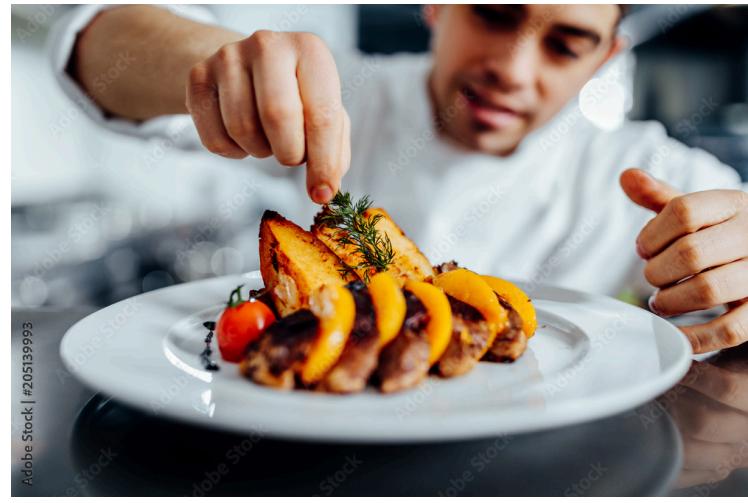
ACCORD METS ET VINS

1 verre pour deux plats

(1 coupe de champagne, 1 verre de vin blanc,
1 verre de vin rouge, 1 verre de ratafia)

S emaine du 15 au 19 décembre 2025

Déjeuner du Lundi 15 décembre



Déjeuner du Mardi 16 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Saumon fumé et ses accompagnements

Ballotine de volaille de Bresse aux morilles
et vin jaune, déclinaison de patate douce

Chariot de fromages

Pavlova aux fruits exotiques

Soirée De fête
voir ci-contre

Diner du mercredi 17 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Œuf poché aux langoustines, sauce champagne

Tournedos Rossini jus de veau réduit, garniture
du moment

Bûche façon Mont Blanc

Déjeuner du jeudi 18 décembre



Diner du jeudi 18 décembre

Menu Bistronomique 28 €

1 coupe de Champagne
Amuse Bouche

Croustillant de saumon au jus de poulet soubisé

Fricassé de pintade au morilles et vin jaune,
gratin de blette au bleu de Gex

Chariot de fromages

Assiette de fruits exotiques, sorbet mangue et
coulis passion



Déjeuner du vendredi 19 décembre

Menu Bistronomique 25 €

1 coupe de champagne

Déclinaison de foie gras ou saumon fumé

Magret de canard jus réduit, gratin de pommes de
terre à la truffe ou pavé de loup de mer sauce
Champagne, légumes du moment

Chariot de fromages

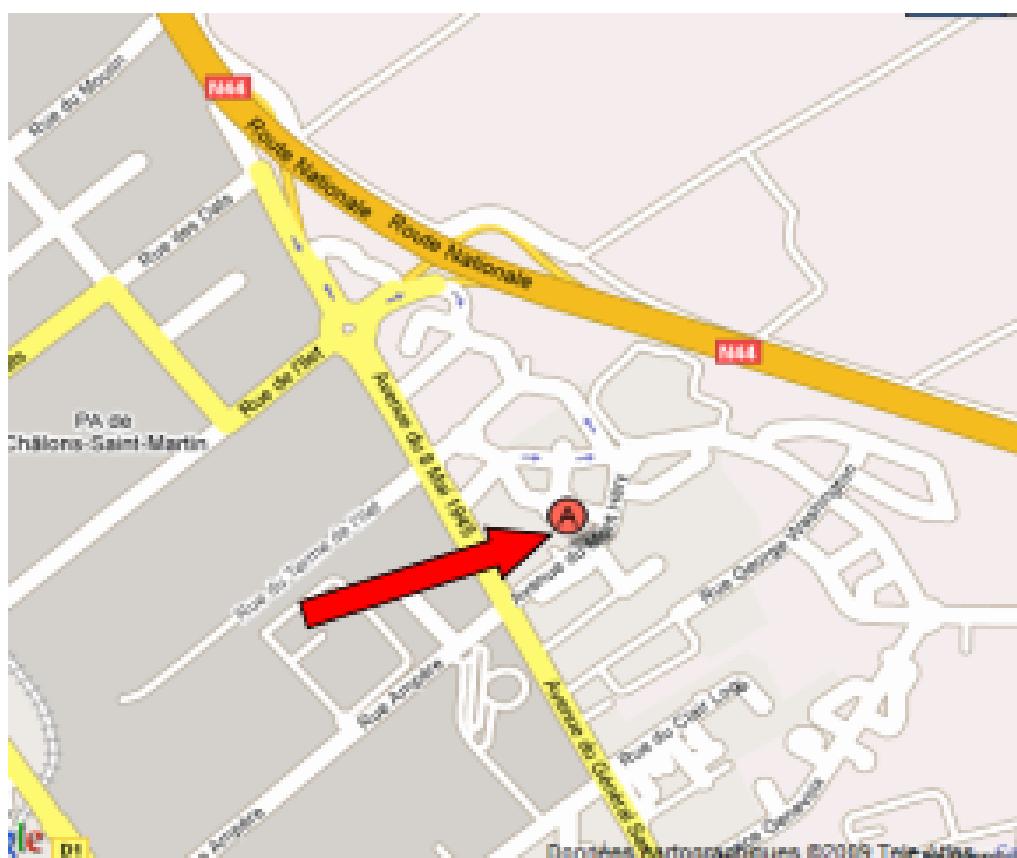
Bûche moderne au chocolat

Les Renseignements Utiles.....

Nous trouver

Entrée principale et adresse postale :

Lycée professionnel Etienne Oehmichen
8, Avenue du Mont Héry
51037 CHALONS EN CHAMPAGNE cedex



Le restaurant Le CHARDONNAY et l'Hôtel d'Application, dont l'accueil se fait par l'entrée principale du Lycée, possèdent un parking clientèle ouvert aux heures de service.

Notre hôtel d'application

Il est ouvert du lundi soir au vendredi matin pendant la période scolaire

5 chambres à votre disposition :

Chambre Van Gogh n° 210 **

2 Lits jumeaux	1 personne	30,00 €
Bain	2 personnes	34,00 €
WC		



Suite Gauguin n° 214 ***

1 Grand lit, Bain douche WC	1 personne	42,00 €
	2 personnes	49,00 €

En raison de la vocation pédagogique de l'hôtel, la remise des clefs aux clients se fait avant 18h00.
Et le départ des clients doit avoir lieu avant 8h30.

Les chambres sont avant tout des lieux d'apprentissage. Entre 8h30 et 18h00 elles sont le support d'activités pédagogiques, veuillez avoir l'amabilité de les libérer au moment où se déroulent ces activités.

Petit déjeuner inclus (salle D208)

2 Lits jumeaux	1 personne	40,00 €
Bain	2 personnes	44,00 €
WC		

Chambre Cézanne n° 216 ***

2 Lits jumeaux,	1 personne	40,00 €
Bain	2 personnes	44,00 €
WC		

(Thé, Café ou Chocolat, jus de fruit, pain, beurre et confiture)

En libre-service dans la salle des petits déjeuners.
La clef est à votre disposition avec votre clef de chambre.