Restaurant d'Application UFA Michel Roth
Rue du Champ de Mars - 57215 SARREGUEMINES
Tel : 06 13 50 31 04
Mme MICHEL PEXOTO Véronique
ou veronique.michel-pexoto@ac-nancy-metz.fr

Chers clients,

Les sections hôtelières de l'UFA ont le plaisir de vous accueillir au sein de leur restaurant d'application, dans le cadre de la formation des apprentis aux métiers de la cuisine et du service.

Par votre présence, vous participez pleinement à cette démarche pédagogique. Elle permet aux apprenants de mettre en pratique les savoir-faire et les techniques acquis tout au long de leur parcours, dans des conditions proches de celles du monde professionnel.

Dans un esprit convivial et professionnel, les apprentis, encadrés par leurs formateurs, s'attachent à vous proposer une expérience culinaire de qualité, en lien avec les exigences de leur diplôme et les standards de la restauration.

Afin de garantir le bon déroulement du service et le respect des temps de formation, l'accueil des convives s'effectue à 12h00 précises, et le service prend fin au plus tard à 14h00, permettant ainsi aux apprentis d'assurer leurs cours de l'après-midi dans de bonnes conditions.

Sur demande au moment de la réservation, un plat végétarien pourra vous être proposé sous le nom "Légumes du jour".

Le règlement se fait par chèque, espèces ou par carte bancaire.

Ce temps de restauration constitue ainsi un moment d'apprentissage essentiel, favorisant à la fois la maîtrise des gestes professionnels, le sens de l'accueil et la relation client, éléments clés de leur future insertion professionnelle.

Nous vous remercions pour votre confiance et vous donnons rendez-vous lors d'une prochaine visite au sein de notre restaurant d'application.

Menu du mercredi 4 et jeudi 5 novembre 2026, préparé par nos CAP Cuisine et Restaurant 2ème année

Entrée

Œuf poché façon meurette, croûton aillé

Plat

Épaule de veau braisée, jus réduit, pommes cocotte
et légumes glacés

Dessert

Tarte Bourdaloue aux poires

Entrée – Plat – Dessert : 21€

UFA MICHEL ROTH GRETA-CFA LORRAINE EST

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa LORRAINE EST GRAND EST

Menu du jeudi 12 novembre 2026, préparé par nos BP Cuisine et Restaurant 1ère et 2ème année



Menu Soirée Gastronomique



Mise en bouche

Cappuccino de topinambour, chips de lard fumé

Entrée

Œuf mollet croustillant, champignons des bois
et jus de volaille

Plat

Civet de chevreuil, sauce grand veneur, spaetzle,
chou rouge confit

Dessert

Poire pochée au vin rouge, mousse chocolat noir, tuile cacao

Mise en bouche - Entrée – Plat – Dessert :
50€ Boissons comprises

Menu du mercredi 25 et jeudi 26 novembre 2026, préparé par nos CAP Cuisine et Restaurant 2ème année

Entrée

Rillettes de truite, blini aux herbes et salade croquante

Plat

Filet de lieu jaune meunière, beurre noisette citronné, écrasé de pommes de terre et poireaux étuvés

Dessert

Crème brûlée aux agrumes

Entrée – Plat – Dessert : 21€

UFA MICHEL ROTH GRETA-CFA LORRAINE EST

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa LORRAINE EST GRAND EST

Menu du mercredi 2 et jeudi 3 decembre 2026, préparé par nos BP Cuisine et restaurant 1ère et 2ème Année



Menu Noël Gastronomique

Mise en bouche

Macaron salé au foie gras, gel de figue et porto

Entrée

Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri, beurre noisette, pomme acidulée

Plat

Suprême de chapon farci aux morilles, sauce Albufera, pommes duchesse, légumes glacés

Dessert

Bûche chocolat noir, praliné noisette et agrumes, sorbet mandarine

Mise en bouche - Entrée – Plat – Dessert : 45€

UFA MICHEL ROTH GRETA-CFA LORRAINE EST

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa LORRAINE EST GRAND EST

Menu du mercredi 16 et jeudi 17 decembre 2026, préparé par nos CAP Cuisine et restaurant 2ème Année



Menu de Noël

Mise en bouche

Cappuccino de céleri et châtaigne, noisettes torréfiées

Entrée

Saumon gravlax aux agrumes, crème légère citronnée et pickles de légumes

Plat

Magret de canard, sauce aux épices douces,
gratin dauphinois et légumes d'hiver glacés

Dessert

Bûche roulée chocolat-orange, croustillant praliné

Mise en bouche - Entrée – Plat – Dessert : 45€