

LE CHÂTEAU



Com Reaj NO Septembre 2023/ Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN: 775 688799
Crédits photos: © J.P. Pouteau / Apprentis d'Auteuil

CALENDRIER 2024-2025 RESTAURANT D'APPLICATION

Le restaurant Le Château est ouvert pour le déjeuner pendant les périodes scolaires de la zone B. Les élèves de la section des métiers de bouche proposent un menu du jour à 19 €. Vins et cafés à la carte.

Service unique à 12 h 15 sur réservation.

Possibilité d'accueil de groupes : menus à 29 € tout compris.

Chaque année, 5 à 6 soirées à thème sont organisées.

Mise en situation quotidienne au restaurant d'application, périodes de formation en milieu professionnel en France et en Europe, apprentissage au sein d'établissements de renom, participations à des concours professionnels : les équipes du lycée professionnel proposent à chaque jeune admis, quel que soit son niveau scolaire initial, une formation d'excellence.

RÉSERVATIONS

- **Pour les déjeuners :**
02 37 53 70 65 - de 8 h 30 à 12 h 00
- **Pour les soirées à thème :**
chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org
Onglet « nos services »

Les prix n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.



La confiance peut sauver l'avenir

La confiance peut sauver l'avenir



RESTAURANT LE CHÂTEAU

SOIREE A THEME

Accueil à 19 h 15

Date de la soirée	Thème	Ouverture des réservations
lundi 18/11	Novembre bleu	09 octobre
jeudi 12/12	Contes de Noël	20 novembre
mardi 28/01	Comme chez mamie	18 décembre
mercredi 05/03	Fruits de mer	05 février
mardi 29/04	Shakespeare	12 mars

Réservations : un jour par mois pour la soirée à thème suivante, à partir de 8 h 30, uniquement sur notre site internet chateaudesvaux.apprentisauteuil.org (onglet « nos services »).
Prix fixés suivant le thème.

SEPTEMBRE 24	OCTOBRE 24	NOVEMBRE 24	DECEMBRE 24
L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29
JANVIER 25	FEVRIER 25	MARS 25	AVRIL 25
L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
MAI 25	JUIN 25		
L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30		

■ Jours d'ouverture ■ Soirées à thème
○ 1er jour de réservation de soirées à thème
■ Vacances scolaires

Vous réserve de modifications liées aux examens, stages et autres évènements d'Apprentis d'Auteuil.

FORMATION

HÔTELLERIE ALIMENTATION



- **CAP Cuisine, Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant, Boulanger, Pâtissier.**
- **Bacs professionnels Boulanger-Pâtissier, Cuisine, Commercialisation et services en restauration.**
- **Formations par Apprentissage CAP cuisine, Boulangerie et Pâtisserie.**

Chaque année, les élèves du lycée ont la possibilité de parfaire leur formation dans des entreprises européennes grâce au programme Erasmus+.

JOURNÉES

PORTES OUVERTES 2025

Venez rencontrer professeurs et élèves du collège, des lycées professionnel et horticole & paysager :

Samedi 18 janvier de 9 h à 13 h

Vendredi 14 mars de 16 h à 20 h

Samedi 17 mai de 9 h à 13 h

Ces établissements d'Apprentis d'Auteuil accueillent garçons et filles (en internat ou en demi-pension) et leur proposent des formations adaptées à leurs besoins : enseignement personnalisé, suivi individualisé...

Accueillir • Éduquer • Former • Insérer



En soutenant Apprentis d'Auteuil, fondation reconnue d'utilité publique, vous contribuez à construire pour les jeunes accueillis un avenir meilleur en leur donnant accès à une scolarité adaptée et à une formation professionnelle reconnue.

Apprentis d'Auteuil

Lycée professionnel privé Notre-Dame

Château des Vaux - CS 90002

Saint-Maurice-Saint-Germain

28240 La Loupe - Tél. 02 37 53 70 56

Retrouvez les formations et les actualités du lycée sur le site :

chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org