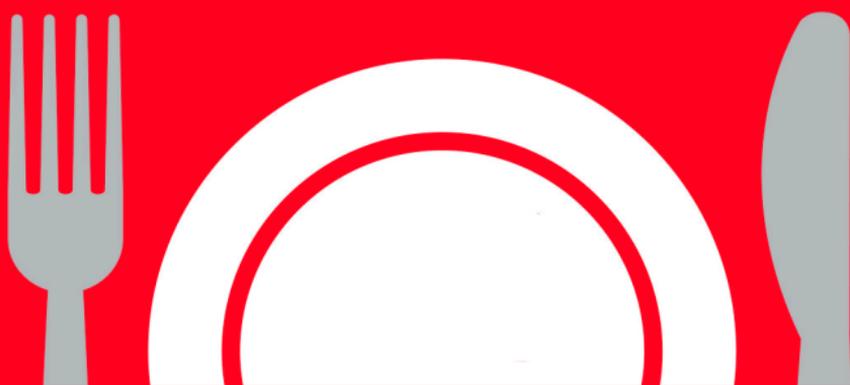
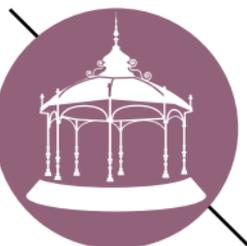
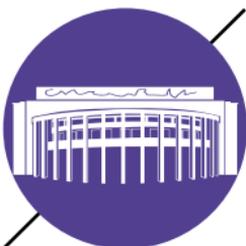
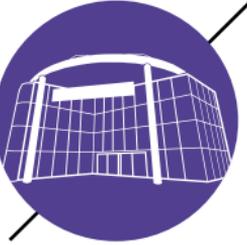
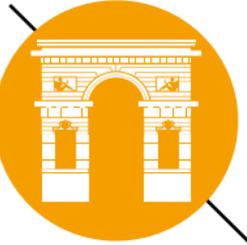
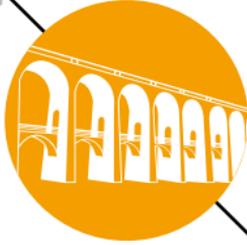
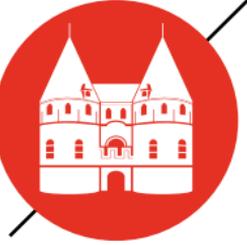
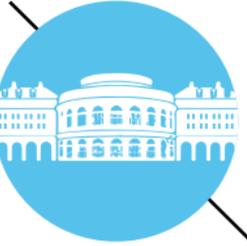
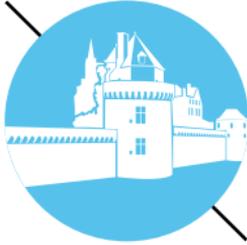
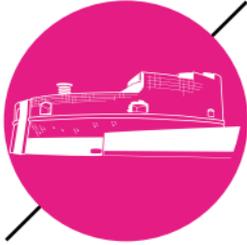


/// direction de la protection
judiciaire de la jeunesse ///



GUIDE
gourmand
des restaurants d'application
de la **PJJ**







La direction de la protection judiciaire de la jeunesse offre aux jeunes qui lui sont confiés la possibilité de s'initier aux métiers de la restauration à travers des ateliers de production et des restaurants d'application.

Des cuisines au service en salle, en passant par la confection de buffets, ces adolescents en difficultés acquièrent des savoir-faire et des compétences qui leur permettront d'accéder à une insertion socioprofessionnelle durable. Ce guide recense les lieux d'apprentissage gourmands et exigeants de la protection judiciaire de la jeunesse, répartis dans toute la France.

Venez vivre une expérience culinaire savoureuse et rencontrer les jeunes et les professionnels qui les accompagnent !

LES MISSIONS DE LA PJJ

La protection judiciaire de la jeunesse (PJJ), direction du ministère de la Justice, est chargée de l'ensemble des questions intéressant la justice des mineurs, civile comme pénale, et de la concertation entre les institutions intervenant à ce titre.

En outre, les services du secteur public de la PJJ concentrent leur intervention sur l'action d'éducation auprès des mineurs ayant commis des actes de délinquance et sur l'investigation, civile et pénale.

L'organisation territoriale de la PJJ repose sur 9 directions inter-régionales et 55 directions territoriales. Environ 220 structures du secteur public et 1 086 du secteur associatif habilité et conventionné mettent en œuvre chaque jour les décisions des magistrats. La PJJ a pour missions de :

Contribuer

à l'élaboration et à l'application des textes concernant la justice des mineurs dans les cadres pénal et/ou civil : projets de lois, décrets et textes d'organisation.

Apporter

aux magistrats une aide permanente à la décision, notamment par des mesures dites « d'investigation » permettant d'évaluer la personnalité et la situation des mineurs.

Mettre en œuvre

les décisions des tribunaux pour enfants dans les structures de placement et de milieu ouvert, principalement au pénal,

S'impliquer

dans les politiques publiques et partenariales, concernant la jeunesse.

Garantir

aux magistrats la qualité des établissements et services, du secteur public et du secteur associatif, par le contrôle, l'audit et l'évaluation de leur organisation et de leur fonctionnement.

SOMMAIRE

GRAND-NORD

Le Victoria Dunkerque (59)	/// 6
La Galette de Moulins Lille (59)	/// 7
L'Escale gourmande Beauvais (60)	/// 8
L'Epicure Canteleu (76)	/// 9

GRAND-OUEST

Les Col'Marmitons Rennes (35)	/// 10
L'Atelier des saveurs Rezé (44)	/// 11
Atelier de jus de fruits Bouguenais (44)	/// 12
Flagrant délice Vannes (56)	/// 13

ÎLE-DE-FRANCE

Le Duguesclin Melun (77)	/// 14
Le Giboin Aubergenville (78)	/// 15
Les 3 Fourneaux Les Ulis (91)	/// 16
Côté jardin Malakoff (92)	/// 17
Du Soleil plein l'assiette Créteil (94)	/// 18
La K'Fête 95 Pontoise (95)	/// 19

GRAND-CENTRE

Le Damier Charleville-Mézières (08)	/// 20
L'Atelier resto Dijon (21)	/// 21
Le Carm'Ados Orléans (45)	/// 22
Atelier Viti-Vini Épernay (51)	/// 23
L'Atelier du goût Chaumont (52)	/// 24
Le Kiosque Nevers (58)	/// 25

GRAND-EST

Le Poste de garde Verdun (55)	/// 26
---------------------------------	--------

SUD-OUEST

Le P'tit creux Bordeaux (33)	/// 27
--------------------------------	--------

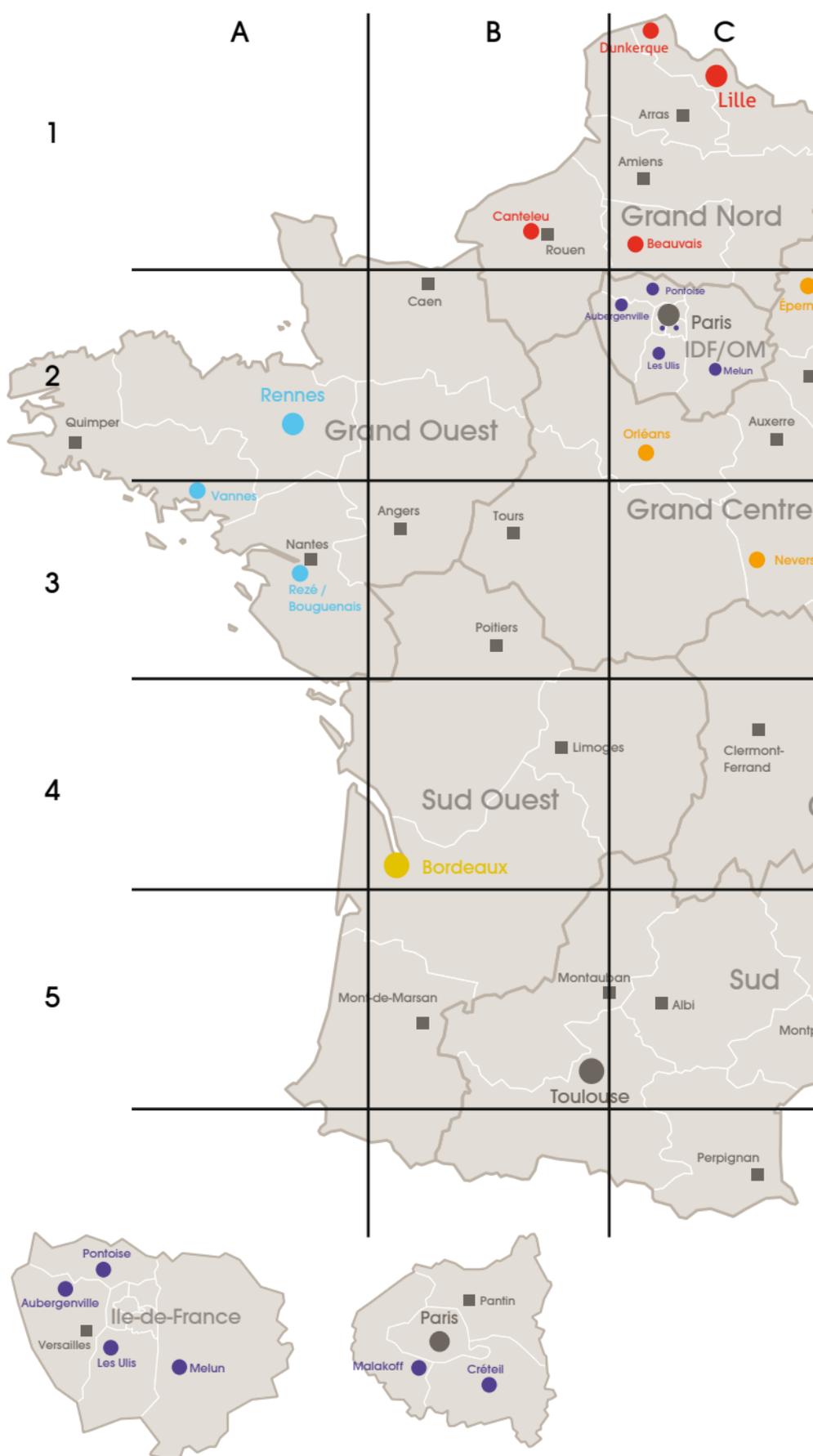
CENTRE-EST

Le Kiosque des saveurs Valence (26)	/// 28
La Petite fourchette Grenoble (38)	/// 29
La Table de Vénissieux Vénissieux (69)	/// 30

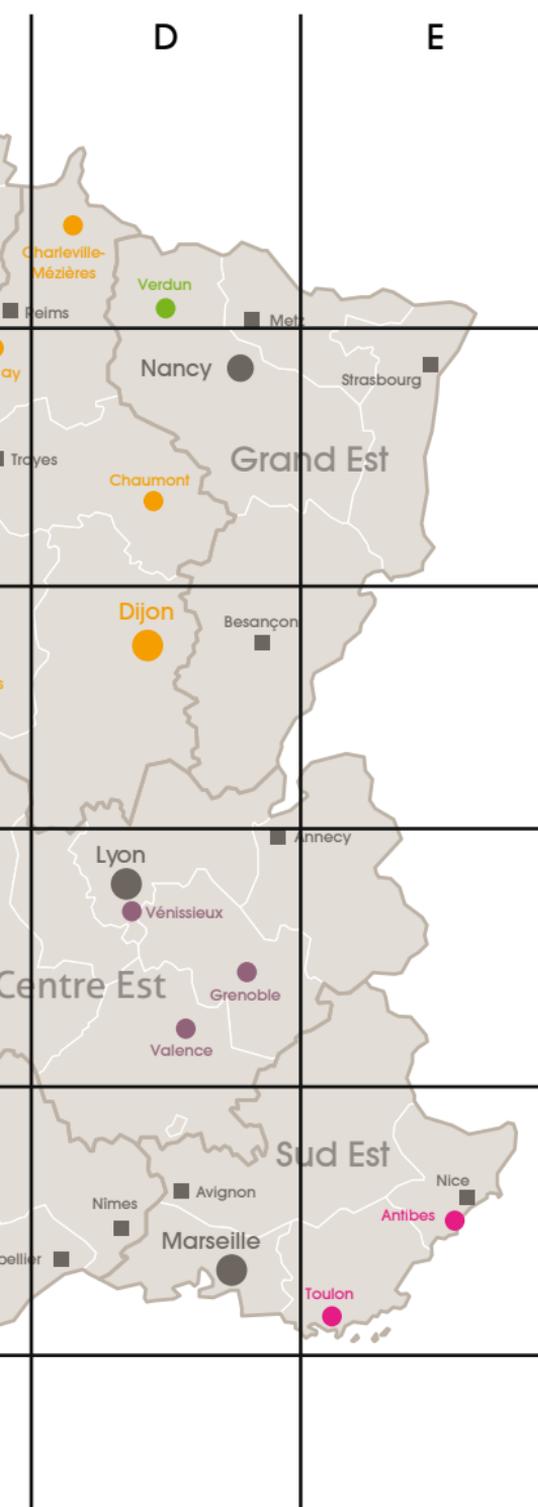
SUD-EST

Les Palmiers Antibes (06)	/// 31
Mistral gagnant Toulon (83)	/// 32

LA CARTE DES RESTAURANTS



D'APPLICATION DE LA PJJ



- C1 | Le Victoria**
Dunkerque (59)
- C1 | La Galette de Moulins**
Lille (59)
- C1 | L'Escale gourmande**
Beauvais (60)
- B1 | L'Épicure**
Canteleu (76)
- A2 | Les Col'Marmitons**
Rennes (35)
- A3 | L'Atelier des saveurs**
Rezé (44)
- A3 | Atelier de jus de fruits**
Bouguenais (44)
- A3 | Flagrant délice**
Vannes (56)
- C2 | Le Duguesclin**
Melun (77)
- C2 | Le Giboin**
Aubergenville (78)
- C2 | Les 3 Fourneaux**
Les Ulis (91)
- C2 | Côté jardin**
Malakoff (92)
- C2 | Du Soleil plein l'assiette**
Créteil (94)
- C2 | La K'Fête 95**
Pontoise (95)
- D1 | Le Damier**
Charleville-Mézières (08)
- D3 | L'Atelier resto**
Dijon (21)
- C2 | Le Carm'Ados**
Orléans (45)
- C2 | Atelier Viti-Vini**
Épernay (51)
- D2 | L'Atelier du goût**
Chaumont (52)
- C3 | Le Kiosque**
Nevers (58)
- D1 | Le Poste de garde**
Verdun (55)
- B4 | Le P'tit creux**
Bordeaux (33)
- D4 | Le Kiosque des saveurs**
Valence (26)
- D4 | La Petite fourchette**
Grenoble (38)
- D4 | La Table de Vénissieux**
Vénissieux (69)
- E5 | Les Palmiers**
Antibes (06)
- E5 | Mistral gagnant**
Toulon (83)



LE VICTORIA

Dunkerque (59) / *cuisine gastronomique*



26

Implanté dans les locaux du service territorial éducatif de milieu ouvert, sur le quai du port de plaisance de Dunkerque, le Victoria offre des plats très élaborés et servis dans l'esprit des restaurants gastronomiques. Les menus sont variés et parfois à thème. En cuisine, les jeunes confectionnent les mets sous l'attention d'un professeur technique. En véritables apprentis, ils assurent également le service en salle des trente couverts avec l'aide d'un éducateur. Venez vous régaler à partir de 9,50 euros !



Horaires

Jeudi et vendredi midi,
ouvert uniquement aux
partenaires de la protection
judiciaire de la jeunesse.
Fermé en périodes de vacances
scolaires.
Réservation souhaitable.

Tarifs

À partir de 9,50 €



7 quai du Risban 59140 Dunkerque
03 28 66 19 30



26

LA GALETTE DE MOULINS

Lille Moulins (59) / *cuisine française*

Installé dans les bâtiments d'une ancienne filature de lin et de jute, le restaurant y côtoie la médiathèque, une résidence d'habitation et la faculté de Droit. Juste au pied d'une cheminée haute de 30 mètres, cette construction typique du Nord en briques rouges peut accueillir jusqu'à 26 convives. Un menu du jour est proposé pour un montant de 11 euros (entrée, plat, dessert). Le menu à la carte, lui, est changé chaque trimestre.

Horaires

Mercredi et jeudi de 12h à 14h
Réservation conseillée.



Tarifs

Entrée - plat - dessert 11 €



1 bis rue de Mulhouse 59160 Lille Moulins
03 20 53 21 20



L'ESCALE GOURMANDE

Beauvais (60) / *cuisine traditionnelle*



L'Escale Gourmande propose une cuisine traditionnelle de qualité qui s'inspire à la fois des classiques de la gastronomie française et de la diversité d'une cuisine internationale. Les jeunes peuvent réaliser des repas à thèmes pour une clientèle d'habituels ainsi que des buffets (devis, service traiteur) pour différents partenaires. La salle de restaurant, située au rez-de-chaussée du centre d'action éducative de Beauvais, est utilisée comme support pour les expositions d'artistes locaux et de mineurs (photos, sculptures, etc.).



Horaires

Mardi - mercredi - jeudi pour le service du déjeuner.
Réservation possible par mail ou par téléphone.

Tarifs

Formule à partir de 12 €



39 rue des Déportés 60000 Beauvais
03 44 14 32 59 / escale.gourmande@gmail.com



L'ÉPICURE

Canteleu (76) / *cuisine de saison*

À l'Épicure, vous pourrez vous laissez surprendre par le menu du jour, appelé Menu du Marché, composé avec des produits de saison. Venez également déguster le menu Entrée - Plat - Dessert pour 11 euros. Les plats sont élaborés par les jeunes encadrés par un professeur technique et un éducateur. Cet atelier restauration peut également préparer cocktails et buffets lors d'événements sportifs et culturels. Laissez-vous tenter !



Horaires

Ouvert quelques jours de mai, juin et juillet.
Renseignements et réservation avant 10H30 aux numéros indiqués au bas de cette page.

Tarifs

Entrée - plat - dessert 11 €

En partenariat avec la mairie de Canteleu et l'Espace culturel François Mitterrand (ECFM).



Centre Sportif Alain Calmat, rue Buchholtz 76380
Canteleu / 02 32 83 04 38 ou 06 08 58 70 98



LES COL'MARMITONS

Rennes (35) / *cuisine de bistrot*



24

Au Restaurant les Col'Marmitons, nous vous proposons une délicieuse cuisine de bistrot, à savourer dans un cadre lumineux et contemporain, situé à deux pas de la place du marché, en plein cœur du quartier animé de Cleunay. Le temps d'un menu duo ou trio, nos jeunes marmitons mettent leur talent au service de vos papilles. Accueil de groupes et prestations extérieures possibles.



Horaires

Mardi, mercredi et jeudi midi de 12h à 14h30 uniquement sur réservation.

Fermé la moitié des vacances scolaires.

Tarifs

Menu à partir de 9,50 €



27 rue Jules Lallemand 35000 Rennes
02 99 35 84 12



30

L'ATELIER DES SAVEURS

Rezé (44) / *cuisine traditionnelle*

Dans une salle accueillante d'une capacité d'une trentaine de couverts, vous pourrez déguster une cuisine confectionnée à partir de produits frais et principalement de saison. Nous vous invitons à venir découvrir les plaisirs d'une table où la valorisation des saveurs est la seule finalité. Les jeunes, encadrés par des professionnels de la restauration, sauront vous offrir un moment de détente et de convivialité.

Horaires

Ouvert pour le déjeuner les mardi, mercredi et jeudi de 12h à 14h (service assuré jusqu'à 13h15).
Réservation recommandée.
Fermé pendant les vacances scolaires.



Tarifs

- Entrée - plat - dessert 11 €
- Entrée - plat / plat - dessert 9 €



10 rue Aristide Briand 44400 Rezé
02 40 56 47 23



ATELIER DE JUS DE FRUITS

Bouguenais (44) / fabrication de jus de fruits



Ouvert au grand public, les jeunes et les éducateurs de l'atelier jus de fruits du service territorial éducatif et d'insertion de Rezé vous recevront et vous guideront pour la réalisation de votre jus de fruits. Chaque année, 150 000 litres du précieux nectar sont fabriqués (2 kg de pommes = un litre). Ainsi, après broyage et pressage des fruits, le jus recueilli est filtré puis pasteurisé à 82°C avant la mise en bouteille et le capsulage à chaud pour garantir une parfaite conservation.



Horaires

Du lundi au samedi midi, sur rendez-vous pour des prestations destinées aux particuliers, associations et professionnels. Ouvert de 9h à 18h (public). Fermé en partie pendant les vacances scolaires.

Tarifs

- Fabrication : de 0,63 à 1.81 € le litre selon les prestations.
- Vente directe : de 2,20 à 3 € la bouteille selon les parfums.



82 rue de la Pierre Anne 44340 Bouguenais
02 40 05 40 43



20

FLAGRANT DÉLICE

Vannes (56) / crêperie

Vous trouverez authenticité et tradition dans ce lieu ouvert aux plaisirs de la table dans une salle, d'une capacité de vingt couverts, offrant une décoration harmonieuse et soignée. Ce moment de partage de nos spécialités bretonnes et de menus innovants confectionnés à partir de produits du terroir saura vous surprendre et vous faire voyager. Détente et convivialité, repas, accueil de groupe et buffet. Degemer mat!

Horaires

Mercredi et vendredi
de 12h à 14h
Sur réservation

Tarifs

À partir de 4 €



141-143 avenue du 4 Août 1944 56000 Vannes
02 97 62 08 49



LE DUGUESCLIN

Melun (77) / *cuisine du monde*



Le Duguesclin est un restaurant plein de charme situé au cœur du vieux centre-ville de Melun. Il vous propose un éventail de plats savoureux. Du bœuf grillé à la paupiette de dinde et du cornet russe au gratin de patates douces, les menus sont variés et les saveurs inventives. Les desserts sont tout aussi appétissants et voluptueux. Le cupcake américain et le baba tutti frutti par exemple vous séduiront par leur délicatesse.

Le restaurant prépare aussi des buffets sur commande.



Horaires

Du mardi au jeudi le midi
à partir de 12h

Sur réservation la veille et le jour
même jusqu'à 10h

Tarifs

- Plat - café 5 €
- Entrée - plat / plat - dessert 6 €
- Entrée - plat - dessert 9 €



Partenaires : UEAJ de Combs-la-Ville, L'Astrolabe, mairie de Melun et conseil départemental de Seine-et-Marne.
Agent de restauration agréé depuis 2013.



UEAJ Duguesclin - 3 rue Duguesclin 77000 Melun
01 64 79 77 30



30

LE GIBOIN

Aubergenville (78) / *cuisine française*

Le restaurant Le Giboin vous accueille dans un cadre calme et authentique à proximité de la communauté d'agglomération du Val-de-Seine dans les Yvelines. Un endroit idéal pour des déjeuners détente ou repas d'affaires. Réputé pour ses cocktails et sa cuisine raffinée, Le Giboin vous invite à une pause gourmande. Tous les plats ainsi que le service au bar et en salle sont réalisés par et avec les jeunes de l'unité éducative d'activités de jour des Yvelines. Possibilité de privatiser la salle et de prestations extérieures pour cocktails jusqu'à 100 personnes.



Horaires

Du mercredi au vendredi
de 12h à 15h
Sur réservation

Tarifs

Menu unique à 12 € :

- cocktail de bienvenue
- entrée - plat - dessert
- café



5 boulevard de la Plage 78410 Aubergenville
01 30 95 42 62



LES 3 FOURNEAUX

Les Ulis (91) / cuisine française



30

Le restaurant d'application Les 3 Fourneaux est situé au cœur de la galerie commerciale « la Treille » de la ville des Ulis. Il vous accueille toute la semaine pour vous servir chaque jour de nouveaux menus dignes d'un restaurant étoilé. Vous aurez le plaisir d'y déguster l'incroyable finesse des œufs florentine ou la saveur du magret de canard au miel. Son croquant au chocolat ou sa délicieuse poire belle hélène clôtureront votre voyage gourmand.

Horaires

Du lundi au vendredi à partir de 12h et mardi soir à partir de 19h
Sur réservation uniquement

Tarifs

- Déjeuner 13 €
- Dîner 16 €

Possibilité d'établir à la demande des menus élaborés selon vos souhaits et des tarifs tout compris.

En partenariat avec la PJJ, l'Éducation nationale et la mairie des Ulis.



Commerces de La Treille - Avenue de Champagne
91940 Les Ulis / 01 69 07 42 24



20

CÔTÉ JARDIN

Malakoff (92) / *cuisine française*

Le restaurant d'application Côté Jardin vous propose chaque semaine un nouveau menu entièrement élaboré à partir de produits régionaux et locaux. La spécialité de la maison est son délicieux dessert à la châtaigne.

Le restaurant vous accueille chaque midi dans un espace entièrement rénové, à la fois chic et chaleureux aux portes de la capitale.

Tous les plats ainsi que le service au bar et en salle sont réalisés par et avec les jeunes.

Horaires

Du mercredi au jeudi
à partir de 12h15
Sur réservation 24h à l'avance

Tarifs

Menu unique à 12 € :
• cocktail de bienvenue
• entrée - plat - dessert
• café



21 ter boulevard de Stalingrad 92240 Malakoff
01 46 56 60 12



DU SOLEIL PLEIN L'ASSIETTE

Créteil (94) / *cuisine traditionnelle*



20

Le restaurant d'application Du soleil plein l'assiette, situé à proximité de Créteil-Village, vous propose des plats hauts en couleur qui vous raviront les yeux et le palais. Les menus redoublent de créativité chaque jour et associent des saveurs raffinées comme les délicieuses asperges rôties à l'émulsion d'huile d'olive ou le suprême de chapon à la sauce foie gras. Les desserts traditionnels vous séduiront par leur finesse et leur légèreté !



Horaires

Du mardi au vendredi
de 12h à 14h30

Tarifs

- Entrée - plat / plat - dessert 8 €
- Menu complet 11 €



132 rue du général Leclerc 94000 Créteil

01 56 72 11 20 / 06 64 47 85 38



30

LA K'FÊTE 95

Pontoise (95) / brasserie

Le restaurant d'application la K'Fête 95 est situé dans le quartier des Louvrais à côté du théâtre de Pontoise. La carte, à la hauteur d'une véritable brasserie parisienne vous offre la possibilité de composer vous-même vos menus. À côté des plats traditionnels : salades périgourdines, omelettes, steaks hachés et café liégeois, la K'Fête 95 vous surprendra aussi avec son savoureux poisson et son délicieux plat du jour !



Horaires

Du mardi au vendredi
de 12h à 14h sur réservation

Tarifs

Entrée - plat - dessert environ 15 €

La K'Fête est un restaurant d'insertion, fruit d'un partenariat entre la DTPJJ du Val d'Oise, la municipalité de Pontoise et l'association « K'Fête ». Il faut être membre de l'association pour y déjeuner. Adhésion : 6 €/an



1 place de la Fraternité 95300 Pontoise
01 30 32 54 48



LE DAMIER

Charleville-Mézières (08) / *cuisine traditionnelle*



25

À deux pas de la splendide Place Ducale, Le Damier vous accueille dans ses locaux refaits à neuf en 2013. Recommandé par Le Guide du Routard depuis 20 ans, cet établissement est une véritable institution. Vous prendrez plaisir à vous restaurer de plats faits maison et cuisinés avec des produits frais. La cuisine traditionnelle est à l'honneur : osso bucco, bœuf bourguignon, filet de sole à l'orange, mais aussi des spécialités comme les escargots à la Jeanne d'Arc ou le boudin blanc de Haybes. Le champagne « Cuvée PJJ » accompagnera à merveille la glace aux mirabelles ou le pain perdu aux pommes.



Horaires

Mardi, mercredi, jeudi de 12h à 13h30 sur réservation.
Fermé 1 mois l'été et à Noël.

Tarifs

- 2 menus du jour au choix (entrée - plat - dessert) : 12 €
- 2 plats à la carte : 9,50 et 11,50 € renouvelés chaque semaine



7 rue Bayard 08000 Charleville-Mézières
03 24 37 76 89



20

L'ATELIER RESTO

Dijon (21) / *cuisine traditionnelle*

Suivez le circuit de la chouette à travers la noble ville de Dijon et faites un détour par L'Atelier Resto, ouvert en 1997. Adresse reconnue tant pour son restaurant que pour ses prestations extérieures, elle ravira vos papilles par la qualité et l'originalité de sa cuisine : saltimbocca au jambon fumé polenta, velouté de lentilles au romarin, cuisse de canard aux topinambours, volaille au pot à la franc-comtoise... Les mots invitent aux mets ! Prenez le temps de déguster le tiramisu, les verrines de figues et de mascarpone ou la crème brûlée, noix de coco, citronnelle et gingembre...

Horaires

Les mardi et jeudi à partir de 12h
Sur réservation
Fermé pendant les vacances scolaires

Tarifs

Menu unique à 10 € :
entrée - plat - dessert
Prestations : buffets, cocktails...



9 rue de l'île 21000 Dijon
03 80 27 38 00



LE CARM'ADOS

Orléans (45) / *cuisine française*



20

Le Carm'Ados contribue à développer la tradition de la gastronomie du Val de Loire. La brigade de cuisine, habituée à préparer des cocktails pour la cour d'appel d'Orléans ou le Lions Club, vous fera découvrir maints plats exquis : fondue de poireaux au saumon fumé, tatin de navets au miel et balsamique, cuisse de canard aux pleurotes ou encore filets de rougets et potimarron. Avant d'aller découvrir le patrimoine au fil de la Loire, n'oubliez pas de déguster une tarte fine à la mangue et à la pistache ou un gâteau aux carottes et noix !



Horaires

Du mercredi au vendredi
de 12h à 14h30

Réservation au plus tard 24h avant

Tarifs

Menu à 9,50 € (sauf menus spéciaux) : entrée, plat, dessert, une boisson, un café.

Prestations : buffets de mariage, cocktails, pots de départ...



Partenaires : tribunal, mairie
Olivet, réseau Diabolo, direction
départementale des territoires.



642 rue Paul Héroult 45650 Saint-Jean-le-Blanc
02 38 56 99 90 / ueaj-st-jean-le-blanc@justice.fr



ATELIER VITI-VINI

Épernay (51) / *vente de champagne*

Le champagne « Cuvée de la PJJ », élaboré par les soins de la Coopérative vinicole de Chavot-Courcourt, est le produit du travail minutieux de jeunes qui, au rythme des saisons, auront participé à toutes les étapes qui amènent du raisin au champagne.

C'est sur une parcelle de terre en appellation Champagne, au lieu-dit « Les Closets », que, chaque année, voit le jour ce champagne brut d'assemblage (pinot noir, pinot meunier et chardonnay).



Tarifs

13,50 € la bouteille

Livraison / expédition

Nous contacter



8 rue Henri Martin 51200 Épernay
03 26 54 14 33



L'ATELIER DU GOÛT

Chaumont (52) / *cuisine de saison*



20

Dans le cadre d'une belle demeure bourgeoise, les marmitons vous concocteront de beaux plats de saison : verrine de mousse de betteraves rouges et Granny Smith, cuisse de canard au poivre vert, goulasch ou encore flamiche aux poireaux. Une belle carte des vins vous laissera le choix d'agrémenter ces plats avant de déguster une tartelette chocolat-café, une crème renversée à la vanille ou un vacherin... Belle étape gourmande avant de partir à la découverte des tourelles de Chaumont, de leurs encorbellements et de leurs blasons sculptés.



Horaires

Du mardi au jeudi de 12h à 13h30
Fermé pendant les congés scolaires.
Réservation par mail ou téléphone du lundi au vendredi de 9h à 16h

Tarifs

Menu du jour hors boisson : 10 €
Prestations : cocktails, buffets de départ en retraite...



Partenaires : préfecture, conseil départemental, association ADPJ, mission locale de Chaumont.



2 rue du commandant Huguény 52000 Chaumont
olivier.delsault@justice.fr / didier.chocard@justice.fr
06 73 62 22 79



32

LE KIOSQUE

Nevers (58) / *cuisine traditionnelle*

À quelques pas du centre historique, le restaurant Le Kiosque vous recevra dans une belle et imposante demeure bourgeoise. En cuisine, on travaille les produits frais et de saison : tournedos Rossini, tête de veau sauce ravigote, coq au vin, andouillette sauce moutarde. Le lieu est surtout réputé pour ses pâtisseries traditionnelles comme le Paris-Brest ou le Saint-Honoré mais aussi pour ses menus à thème qui font venir l'Italie, le Maroc ou la Bretagne dans votre assiette ! Les soirs d'été, on peut même déguster les barbecues sous le kiosque à musique...

Horaires

Mardi et jeudi de 12h à 13h30
Sur réservation

Tarifs

- Menu (apéritif - entrée - plat - dessert - café) : 12 €
 - Menu gourmand et à thème : 18 €
- Prestations : cocktails, buffets pour vernissages, départ en retraite...



9 rue du Petit Mouësse 58000 Nevers
06 47 16 87 29



LE POSTE DE GARDE

Verdun (55) / *cuisine traditionnelle*



35

Le restaurant pédagogique Le poste de garde vous accueille en semaine, dans un cadre chaleureux, tous les midis.

Encadrés par 2 personnels, les jeunes vous proposent :

- une cuisine traditionnelle, faite maison, privilégiant les produits frais. Outre les plats du jour, l'équipe de restauration confectionne des salades fraîches, des tartes du jour et desserts à base de mirabelles.
- une prestation traiteur, confectionnée dans les locaux du restaurant, livrée et servie sur votre lieu de réception.

Horaires

Du lundi au vendredi
de 12h à 13h45

Réservation recommandée

Tarifs

- Entrée - plat du jour - café ou plat du jour - dessert - café 11,50 €
- Entrée - plat du jour - dessert - café : 14,50 €



Partenaires : AMSEAA,
missions locales, Pôle
Emploi, conseil général



47 rue Saint-Victor 55100 Verdun
03 29 86 38 49



Sculptures de métal: NES



32

LE P'TIT CREUX

Bordeaux (33) / cuisine française

Au cœur de Bordeaux, le restaurant pédagogique Le P'tit Creux reçoit les clients quatre midis par semaine et assure occasionnellement des prestations extérieures (buffets) pour mettre les jeunes en situation réelle de découverte du métier. Les menus sont variés. L'accent est mis sur la qualité des produits locaux pour sensibiliser les jeunes au développement durable. Dans un cadre spacieux et chaleureux, les clients peuvent également profiter des expositions des œuvres des jeunes de l'unité éducative d'activités de jour.

Horaires

Du lundi au jeudi de 12h à 14h
Réservation conseillée

Tarifs

Menu unique (entrée - plat -
dessert - café) : 8 €



55 bis rue François de Sourdis 33000 Bordeaux
05 57 57 00 82 / ptitcreux@hotmail.fr



LE KIOSQUE DES SAVEURS

Valence (26) / *cuisine française*



16

L'atelier cuisine de l'unité éducative d'activités de jour de Valence ouvre ses portes une fois par mois, dans un premier temps, puis, à terme, il ouvrira tous les vendredis. Les jeunes ont ainsi l'occasion de développer leur talent culinaire à travers de nombreux apprentissages tels que les règles de diététique, d'hygiène ou l'art de dresser une assiette puis de servir et présenter les mets. Le Kiosque des Saveurs collabore avec la fondation Valrhona.



Horaires

Ouvert une fois par mois.

Tarifs

Formule à 10 €



UEAJ de Valence - 78 rue de la Forêt 26000 Valence
04 75 40 73 10 / 06 15 66 65 45



15

LA PETITE FOURCHETTE

Grenoble (38) / *cuisine française, buffets*

La Petite Fourchette c'est l'occasion pour les adolescents de s'initier à la cuisine, comme au service. Chacun participe en amont à la préparation des menus, à la décoration et à la mise en place de la salle. Une manière pour les adolescents de « s'éduquer » au goût, au contact avec les clients ou au dressage d'une assiette. Le restaurant n'est pas prêt de désempirer puisque l'unité éducative d'activités de jour souhaite s'ouvrir à différents partenaires pour les faire profiter de sa salle de réunion et du service de confection de buffets.



Horaires

Tous les jeudis sauf vacances scolaires.

Tarifs

Formule à 8 €



UEAJ de la Poterne - 38 rue chemin de la Poterne
38100 Grenoble / 04 76 62 44 00



LA TABLE DE VÉNISSIEUX

Vénissieux (69) / cuisine française



25

La table d'hôte de l'unité éducative d'activités de jour de Vénissieux poursuit un objectif pédagogique : mettre des adolescents en situation professionnelle, en équipe, que ce soit en cuisine ou au service.

La salle spacieuse et lumineuse ainsi que la cuisine semi-professionnelle permettent de proposer des temps de déjeuners conviviaux avec des produits de qualité et un grand niveau d'exigence.

Horaires

Tous les jeudis midi (sauf vacances scolaires)
Sur réservation

Tarifs

- Formule du jour (entrée - plat ou plat - dessert) 7 €
- Menu du jour (entrée - plat - dessert) 9 €



174 avenue Francis de Pressensé 69200 Vénissieux
04 72 62 99 25 / 06 29 46 08 68



35

LES PALMIERS

Antibes (06) / *cuisine méditerranéenne*

Le restaurant Les Palmiers est installé au rez-de-chaussée d'une villa située au centre-ville de Juan-les-Pins. À 400 m des plages et à deux pas de la Pinède, vous profiterez des bienfaits naturels de la station balnéaire. Dans un cadre contemporain et chaleureux, le chef et ses commis vous proposent chaque jour une cuisine traditionnelle aux saveurs méditerranéennes. La carte est renouvelée chaque semaine. Le restaurant assure également des prestations telles que des buffets pour des séminaires et colloques (services PJJ, associations et entreprises).

Horaires

Les jeudis de 12h à 15h
(à partir du 15/09/2015)
Fermeture la 2ème semaine des
petites vacances scolaires et au
mois d'août.
Réservation requise

Tarifs

Entrée - plat - dessert : 15 €



Parking gratuit (du 01/10 au
30/04) à proximité



4 avenue des Palmiers 06160 Antibes - Juan-les-Pins
04 97 21 79 00



MISTRAL GAGNANT

Toulon (83) / *cuisine traditionnelle*



Créé en 2003, le Mistral Gagnant se situe entre la mairie de Toulon et l'Opéra, à quelques minutes à pied du port de plaisance. Le chef propose une cuisine traditionnelle, inspirée de la gastronomie, à base de produits frais et de saison. L'équipe a fini 3ème à l'édition 2007 des Parcours du goût, catégorie professionnelle. Les productions artistiques des jeunes suivis par l'unité éducative d'activités de jour de Toulon composent la décoration intérieure. L'équipe du Mistral Gagnant réalise aussi des buffets pour une trentaine de personnes (compter entre 10 et 15 € par personne en fonction des prestations).



Horaires

Tous les jours de 12h à 14h sauf le lundi. Fermé la moitié des vacances scolaires. Réservation conseillée.

Tarifs

- 1 plat 9 €
- 2 plats (entrée-plat ou plat - dessert) 12 €
- 3 plats (entrée-plat-dessert) 14 €



Parkings payants
à proximité



9 rue Richard Andrieu 83000 Toulon
04 94 62 96 18

ADRESSES

/// Le Victoria

7 quai du Risban 59140 Dunkerque _____ p.6

/// La Galette de Moulins | 03 20 53 21 20

1 bis rue de Mulhouse 59160 Lille Moulins _____ p.7

/// L'Escale gourmande | 03 44 14 32 59

39 rue des Déportés 60000 Beauvais _____ p.8

/// L'Épicure | 02 32 83 04 38 ou 06 08 58 70 98

Centre Sportif Alain Calmat, rue Buchholtz 76380 Canteleu p.9

/// Les Col'Marmitons | 02 99 35 84 12

27 rue Jules Lallemand 35000 Rennes _____ p.10

/// L'Atelier des saveurs | 02 40 56 47 23

10 rue Aristide Briand 44400 Rezé _____ p.11

/// Atelier de jus de fruits | 02 40 05 40 43

82 rue de la Pierre Anne 44340 Bouguenais _____ p.12

/// Flagrant délice | 02 97 62 08 49

141-143 avenue du 4 Août 1944 56000 Vannes _____ p.13

/// Le Duguesclin | 01 64 79 77 30

UEAJ Duguesclin - 3 rue Duguesclin 77000 Melun _____ p.14

/// Le Giboin | 01 30 95 42 62

5 boulevard de la Plage 78410 Aubergenville _____ p.15

/// Les 3 Fourneaux | 01 69 07 42 24

La Treille - Avenue de Champagne 91940 Les Ulis _____ p.16

/// Côté jardin | 01 46 56 60 12

21 ter boulevard de Stalingrad 92240 Malakoff _____ p.17

/// Du Soleil plein l'assiette | 01 56 72 11 20 ou 06 64 47 85 38

132 rue du général Leclerc 94000 Créteil _____ p.18

/// La K'Fête 95 | 01 30 32 54 48

1 place de la Fraternité 95300 Pontoise _____ p.19

ADRESSES

- /// Le Damier | 03 24 37 76 89**
7 rue Bayard 08000 Charleville-Mézières ————— p.20
- /// L'Atelier resto | 03 80 27 38 00**
9 rue de l'Île 21000 Dijon ————— p.21
- /// Le Carm'Ados | 02 38 56 99 90**
642 rue Paul Héroult 45650 Saint-Jean-le-Blanc ————— p.22
- /// Atelier Viti-Vini | 03 26 54 14 33**
8 rue Henri Martin 51200 Épernay ————— p.23
- /// L'Atelier du goût | 06 73 62 22 79**
2 rue du commandant Hugueny 52000 Chaumont ————— p.24
- /// Le Kiosque | 06 47 16 87 29**
9 rue du Petit Mouësse 58000 Nevers ————— p.25
- /// Le Poste de garde | 03 29 86 38 49**
47 rue Saint-Victor 55100 Verdun ————— p.26
- /// Le P'tit creux | 05 57 57 00 82**
55 bis rue François de Sourdis 33000 Bordeaux ————— p.27
- /// Le Kiosque des saveurs**
UEAJ de Valence - 78 rue de la Forêt 26000 Valence ————— p.28
- /// La Petite fourchette | 04 76 62 44 00**
38 rue chemin de la Poterne 38100 Grenoble ————— p.29
- /// La Table de Vénissieux**
174 avenue Francis de Pressensé 69200 Vénissieux ————— p.30
- /// Les Palmiers | 04 97 21 79 00**
4 avenue des Palmiers 06160 Antibes - Juan-les-Pins ————— p.31
- /// Mistral gagnant | 04 94 62 96 18**
9 rue Richard Andrieu 83000 Toulon ————— p.32

PICTOGRAMMES



Nombre de couverts

*Adresse,
coordonnées*



Paiement



espèces



carte
bancaire



chèque
vacances



chèque



ticket
restaurant



Chèque
Déjeuner

chèque
déjeuner

Accès



personnes à mobilité réduite

Autorisation



animaux acceptés

Stationnement



parking



parking
couvert



parking
public/
privé

Extérieur



terrasse

Extérieur



WiFi gratuit

DPJJ / SCORE - octobre 2015

