

Le Séquoia



Novembre 2016
à Juin 2017



Illustrations : pixabay



RESTAURANT LE SEQUOIA Menus du restaurant

Réservations auprès de Martine Turpin

02.96.46.26.00 ou ligne interne au 300



Tous nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.
Un espace de stationnement est à votre disposition à l'entrée du Lycée
(prendre à droite directement en entrant)

RESTAURANT LE SEQUOIA
LYCEE HOTELIER SAINT JOSEPH
4 RUE DE LA BIENFAISANCE
22300 LANNION

Les professeurs et les élèves du Lycée hôtelier seront ravis de vous accueillir au restaurant d'application. Nous vous remercions de participer à la formation des jeunes qui nous sont confiés. Bien que pédagogique, le restaurant se veut être au plus proche de la réalité commerciale et c'est grâce à vous, cher(e) client(e) que chaque service devient réalité. **Les réservations s'effectuent quelques jours à l'avance.**

Les horaires d'accueil au restaurant sont, en règle générale:

→ 12h00 pour tous les déjeuners jusqu'à 14h00 (fin de cours)

→ 19h30 pour tous les dîners jusqu'à 22h30

Merci d'arriver à l'heure



Information spécifique

pour les groupes :

Il est considéré qu'au-delà de 12 couverts réservés il s'agit d'un groupe.

Pour réserver :

- ↳ Vous contacterez Mme Turpin au 02.96.46.26.00 de 09h00 à 11h45 ou de 14h00 à 16h00.
- ↳ Une confirmation écrite vous sera demandée, vous y joindrez un chèque d'acompte de 10 € par convive réservé. (Le chèque ne sera pas encaissé avant la date du déjeuner ou dîner ou vous sera restitué en cas d'annulation si celle-ci nous parvient une semaine avant la date du repas.)
- ↳ Dans le cas où le gestionnaire du groupe souhaite un forfait boissons comprises celui-ci peut être appliqué selon les conditions suivantes en supplément du menu (Lors de la réservation de la table il vous sera demandé d'indiquer le choix d'un forfait ou non) :
 - **Forfait Junior 6 €** : ¼ plancoët + 2 verres de vin(s)choisi(s) en entrée de gamme + café ou thé
 - **Forfait premium 9 €** : Forfait junior + l'apéritif du jour ou jus de fruit
 - **Forfait premium plus 13.80 €** : Apéritif du jour ou jus de fruit + 2 verres de vin(s) choisi(s) en milieu de gamme
 - **Forfait prestige 19 €** (uniquement sur les menus à 18 € et plus) ¼ plancoët + coupe de champagne à l'apéritif ; trois verres de vin choisis dans la gamme supérieure + café ou thé

NB : il n'est pas possible de définir le choix des vins au préalable. Il s'agit ici de séances de cours lesquelles sont dirigées par des enseignants de service et commercialisation qui définiront les vins servis en fonction des objectifs de cours et des menus proposés.

Les tarifs sont établis en fonction du prix des produits qui vous sont servis. Aussi les tarifs s'échelonnent de 10 à 48 € selon le menu. Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés

Semaine 41

	Lundi 10 octobre 2016	Mardi 11 octobre 2016	Mercredi 12 octobre 2016	Jeudi 13 octobre 2016	Vendredi 14 octobre 2016
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Pas de service	Pas de service
		Réservé aux élèves de l'établissement Tartare de truite *** Steak au poivre, riz *** Tarte au citron meringuée Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Réservé aux élèves de l'établissement Assiette de crudités *** Poulet grillé, jus au thym galette de pomme de terre Darphin, flan de légumes *** Jalousie aux pommes		
	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 23.00 € Service à 19h30	Pas de service les vendredis soir
		Œuf mollet croustillant à la bourguignonne **** Filet mignon poêlé aux pruneaux Purée de pommes et céleri *** Tarte fine aux pommes glace vanille		Repas ormeaux saint Jacques Places limitées 	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 17 octobre 2016	Mardi 18 octobre 2016	Mercredi 19 octobre 2016	Jeudi 20 octobre 2016	Vendredi 21 octobre 2016
Semaine 42	Pas de service	Pas de service	Restaurant fermé (Vacances de Toussaint)		
	3^{ème} édition Les Automn'algues Découvrez la cuisine aux algues Cocktail dinatoire au tarif de 13 € Avec le concours de l'association les croqueuses d'algues A partir de 19H	Restaurant fermé (Vacances de Toussaint)			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

VACANCES DE TOUSSAINT >>> 19 OCTOBRE AU 02 NOVEMBRE 2016 <<<

Semaine 44	Lundi 30 Octobre 2016	Mardi 01 novembre 2016	Mercredi 02 novembre 2016	Jeudi 04 novembre 2016	Vendredi 05 novembre 2016
	Restaurant fermé (Férié / Vacances de Toussaint)			Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
				Melon à l'italienne *** Pavé de cabillaud glacé à l'aïoli, petits légumes *** Bananes flambées	Réservé aux élèves de l'établissement Carottes râpées œuf dur *** Steak sauté bercy pommes sautées à cru *** Mousse au chocolat
	Restaurant fermé (Férié / Vacances de Toussaint)			Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Pas de service les vendredis soir

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 45

	Lundi 07 novembre 2016	Mardi 08 novembre 2016	Mercredi 09 novembre 2016	Jeudi 10 novembre 2016	Vendredi 11 novembre 2016
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Restaurant fermé (Férié)
		Réservé aux élèves de l'établissement Œufs mimosa *** Escalope Viennoise, pâtes à la sauce tomate *** Singapour Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Réservé aux élèves de l'établissement Tarte à l'oignon *** Moules Marinière frites, sauce tomate et mayonnaise *** Chou chantilly	Assiette de charcuterie *** Carré d'agneau aux épices, couscous aux herbes, caviar d'aubergines *** Coupe Mont Blanc	
	Dîner 18.00 € Service 19h30	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	
	<i>"Nourris bien ton corps, ton âme y restera plus longtemps." (Proverbe Breton)</i> Potée bretonne ou Tarte aux oignons de Roscoff *** Poulet au cidre et chouchen ou Lotte à la Paimpolaise *** Buffet de desserts bretons			menu Breiz Tartare de saumon fumé sur blinis tièdes *** Filet mignon de porc au cidre crique de pommes de terre aux herbes flan de carottes *** verrines en fêtes	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 46	Lundi 14 novembre 2016	Mardi 15 novembre 2016	Mercredi 16 novembre 2016	Jeudi 17 novembre 2016	Vendredi 18 novembre 2016
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Réservé aux élèves de l'établissement Potage julienne Darblay *** Darne de saumon pochée, beurre Maître d'hôtel, flan de légumes *** Ile flottante Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Réservé aux élèves de l'établissement Potage Julienne Darblay *** Côte de porc charcutière, gratin de pomme de terre et flans de légumes *** Chou à la crème	Assiette de charcuterie *** Carré d'agneau aux épices, couscous aux herbes, caviar d'aubergines *** Coupe Mont Blanc	Menu 1 Réservé aux élèves de l'établissement Potage St Germain aux croutons **** Cabillaud poché risotto d'herbes et beurre blanc *** Tarte fine au chocolat et framboises Menu 2 Buffet
	Dîner 16.00 € Service 19h30	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Pas de service les mercredis soir	Dîner 22.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
Soirée Monochrome Clafoutis grand-mère de tomates et d'oignons *** Rougets en tapenade, flan de poivrons rouges et tomate farcie au chèvre et pesto *** dessert	Thème: Menu d'automne Crème de champignons aux châtaignes , espumas de foie-gras *** Pigeon en deux cuissons pommes Maxim's *** Entremet chocolat craquant et cœur caramel au beurre salé, crème anglaise à la fève de Tonka				


Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 47

	Lundi 21 novembre 2016	Mardi 22 novembre 2016	Mercredi 23 novembre 2016	Jeudi 24 novembre 2016	Vendredi 25 novembre 2016
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Réservé aux élèves de l'établissement Buffet de charcuterie *** Estouffade de bœuf, purée de pommes de terre *** Quatre quarts aux pommes, caramel au beurre salé Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Réservé aux élèves de l'établissement Œufs farcis Chimay *** Darne de saumon grillée, beurre composé, risotto, mille-feuilles de légumes *** Opéra	Œuf cocotte basquaise, mouillette de tapenade *** Brochette de lotte, beurre des îles et riz Madras *** Ananas flambées	Menu 1 Réservé aux élèves de l'établissement Gnocchi à la parisienne *** pavé de bœuf grillé sauce marchand de vin pommes château *** Gratin de fruits Menu 2 Salade asiatique aux crevettes *** Papillote de poissons risotto au lait de coco *** Gratin de fruits
	Dîner 14.00 € Service 19h30	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	Examen du CAP restaurant table de 2 à 4 couverts Œufs mollets et brunoise de légumes aux épices, coulis de poivrons rouges *** Tournedos de lotte au lard, risotto façon paella *** dessert			Tarte fine de st jacques et julienne de légumes *** filet de lieu jaune galette de quinoa et légumes *** pommes myrtilles en verrine et sablé breton	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 48

	Lundi 28 novembre 2016	Mardi 29 novembre 2016	Mercredi 30 novembre 2016	Jeudi 01 décembre 2016	Vendredi 02 décembre 2016
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 12300 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		<p style="text-align: center;">Réservé aux élèves de l'établissement</p> <p style="text-align: center;">Tarte fine de fruits de mer à la fondue de Poireaux ***</p> <p style="text-align: center;">Navarin d'agneau, polenta croustillante ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte au chocolat</p> <p style="text-align: center;">Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p style="text-align: center;">Réservé aux élèves de l'établissement</p> <p style="text-align: center;">Crème de choux fleurs aux coquillages ***</p> <p style="text-align: center;">Carré de porc Rôti, pommes Duchesse, légumes glacés ***</p> <p style="text-align: center;">Mousse au chocolat ou crème caramel</p>	<p style="text-align: center;">Œuf cocotte basquaise, mouillette de tapenade ***</p> <p style="text-align: center;">Brochette de lotte, beurre des îles et riz Madras ***</p> <p style="text-align: center;">Ananas flambées</p>	<p style="text-align: center;">Menu 1</p> <p style="text-align: center;">Blinis au saumon fumé sauce hollandaise et œuf mollet ***</p> <p style="text-align: center;">filet de canard au miel pomme Darphin et champignons ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte caramel aux noix</p>
	Dîner 14.00 € Service 19h30	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Pas de service les mercredis soir	 <p style="text-align: center;">Conférence gratuite à 18H Puis Buffet dinatoire 15 € Boissons comprises</p> <p style="text-align: center;">au restaurant la terrasse sur le thème</p> <p style="text-align: center;">Crustacés, une vie de migration jusqu'à l'assiette</p>	Pas de service les vendredis soir
	<p>Examen du CAP restaurant table de 2 à 4 couverts</p> <p style="text-align: center;">menu de noel</p> <p>Oeufs pochés au vin rouge, garniture bourguignonne aux escargots ***</p> <p>Canard au réglisse, polenta d'abricot et chutney de courgettes</p>				

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 49

	Lundi 05 décembre 2016	Mardi 06 décembre 2016	Mercredi 07 décembre 2016	Jeudi 08 décembre 2016	Vendredi 09 décembre 2016
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Menu 1 Feuilleté de chèvre aux épinards *** Brochette de poissons, sauce coco-curry et riz madras *** Tiramisu Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Menu Menu fromagerie Feuilleté d'œufs brouillés au comté *** crumble de noisettes, chèvre et magret légumes à la fourme d'Ambert, polenta cœur de reblochon *** Paris Brest	Menu 1 Velouté Dubarry *** Filets de Limande Bonne femme, flan de légumes et pommes vapeur *** Bavaois de riz au lait coco ou Tarte tiède au chocolat poire et épices Menu 2 Assiette de saumon fumé et crème à l'aneth *** Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise et pommes Pont-Neuf *** Profiteroles au chocolat	Œufs mollets florentine *** Tagine d'agneau aux abricots semoule aux raisins *** 4/4 breton aux pommes façon tatin
	Pas de service	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
		Verrine d'œuf brouillés Magda, gressin feuilleté **** Caneton en deux cuissons : Cuisse laquée aux agrumes Filet sauté, riz aux épices *** Bûche de Noël		Charlotte de saumon fumé et piperade, vinaigrette de coques *** Pintadeau rôti galette de céréales et vieux légumes *** Quatre quarts aux pommes façon tatin ou fondant aux pommes	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 12 décembre 2016	Mardi 13 décembre 2016	Mercredi 14 décembre 2016	Jeudi 15 décembre 2016	Vendredi 16 décembre 2016
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 15.00 € Service 12h00	Déjeuner 17.00 € Service 12h00	Déjeuner 16.00 € Service 12h00
		Menu 1 2de CAP Saucisse de Montbéliard briochée *** Poularde pochée, crème de foie gras et Lentilles *** Bûche de Noël Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Assiette de Saumon fumé *** Saint jacques et jus de viande, purée de topinambour *** Buche de Noël praliné	Menu régional « les Antilles » Carpaccio de saint jacques à la vanille légumes crus marinés *** Poulet coco antillais purée vanillée *** Gourmandises antillaises Menu 2 Assiette de saumon fumé et crème à l'aneth *** Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise et pommes Pont-Neuf *** Profiteroles au chocolat	Menu 1 Cassolette de st jacques *** Magret de canard à l'orange pommes fondantes *** Dacquoise pistache et mousse fromage blanc Menu 2 menu de Noël Bavarois d'asperges au saumon fumé crème de vodka à l'aneth *** Saint Jacques au lard et crème de potiron, polenta et légumes glacés *** Dacquoise pistache et mousse fromage blanc
	Dîner 16.00 € Service 19h30	Dîner 20.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 22.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	<u>Menu de Noel</u> Œufs pochés au vin rouge, garniture bourguignonne aux escargots *** Canard au réglisse, polenta d'abricot et chutney de courgettes *** Dessert	<u>Menu de Noël</u> Saint Jacques en montgolfière *** Côtes d'agneau grillées Sablé parmesan et compotée de courgette et fenouil Caviar d'aubergine Chips de vitelotte *** Larme chocolat, crème anglaise café		<u>Thème:</u> Autour des saisons "Hiver" Escalope de fois gras, rhubarbe et caramel aux épices *** Coq au vin, purée de pois cassés et croutons *** Tatin d'ananas et banane aux épices, glace vanille	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 01

	Lundi 02 janvier 2016	Mardi 03 janvier 2017	Mercredi 04 janvier 2017	Jeudi 05 janvier 2017	Vendredi 06 janvier 2017
	Restaurant fermé (Vacances de Noël)	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Menu 1 Crumble de tomates au chèvre et basilic *** Bavette à l'échalote, Pommes Dauphine *** Galette des rois Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Potage saint germain, lardons et croûtons *** Coq au vin, nouilles maison *** pudding diplomate	Menu régional « bretagne pays de loire » Mouclade des boucholeurs *** Filet de turbot grillé à l'andouille de guéméné, purée, jus de viande au vinaigre de Cidre *** Quatre-quarts aux pommes façon tatin Menu 2 Mousse d'avocat et crevettes *** Bouillabaisse *** Saint-Honoré	Menu 1 velouté de champignons *** poulet sauté vallée d'auge légumes oubliés *** Galette des rois Menu 2 Crème de poivrons rouges aux coquillages *** Colin clouté aux olives, bohémienne de légumes, coulis de tomates et pommes de terre grillées *** Galette des rois
	Restaurant fermé (Vœux du directeur à l'équipe éducative)	Restaurant fermé (Vœux du directeur à l'équipe éducative)	Pas de service les mercredis soir	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
				Pastilla de volaille *** Couscous de lotte et langoustine à l'orange fenouil braisé aux agrumes *** Tajine d'ananas , cigare aux amandes	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 02

	Lundi 09 janvier 2017	Mardi 10 janvier 2017	Mercredi 11 janvier 2017	Jeudi 12 janvier 2017	Vendredi 13 janvier 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner Service 12h00
		Menu 1 2de CAP Crème Dubarry *** Moules marinière, frites *** Mousse au chocolat, tuile au amande Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	soupe de potiron au lard *** Pavé de cabillaud et crème de lard, coco Paimpolais au chorizo *** Tiramisu	Menu Régional « Hauts de France et Normandie » Cassolette de moules à la fondue d'endives *** Filet mignon de porc au cidre variation de pomme risotto d'épeautre à l'andouille de Vire *** Café Gourmand	Menu 1 12 € caroline au jambon et champignon *** pavé de julienne au curcuma riz pilaf *** Savarin exotique, granité citron Menu 2 14 € Gelée blonde de canard aux herbes , mousse de roquefort *** Veau marengo, riz pilaf *** Savarin exotique, granité citron
	Dîner 16.00 € Service 19h30	Dîner 14.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	Crème renversée de champignons, caramel de cardamome *** Boeuf en parmentier de pomme et céleri, jus de braisage ***	Examen du BEP restaurant Table de 4 couverts Table de 2 couverts		Thème: Poisson et coquillage Pot-au-feu de la mer en croûte feuilletée *** Sole meunière pommes à l'anglaise et flan de carotte *** Mont-blanc aux châtaignes	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 03	Lundi 16 janvier 2017	Mardi 17 janvier 2017	Mercredi 18 janvier 2017	Jeudi 19 janvier 2017	Vendredi 20 janvier 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Menu 1 2de CAP Macédoine de légumes *** Parmentier de canard *** Crème renversée au caramel Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Montgolfière de moules au curry *** Sole meunière, purée de légumes *** tarte au chocolat	Menu régional « provence et corse » Crème de potiron et châtaignes, tartine de coppa *** Bouillabaisse et sa rouille *** Bavarois au pain d'épices et clémentines corse Menu 2 Tricorne au fromage *** Travers de porc laqué, légumes tournés et pomme purée *** Pêches flambées	Menu 1 omelette roulée fines herbes *** bœuf bourguignon pâtes fraîches *** Soupe de maïs et riz au lait de coco, cornflakes caramélisé Menu 2 Composez votre menu à la carte
	Dîner 16.00 € Service 19h30	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	Composez votre menu à la carte	Examen du BEP restaurant Table de 4 couverts Table de 2 couverts		Carpaccio de saint jacques et daurade à la vanille *** Daurade royale dorée sur peau Parmentier d'huitre béarnaise citron ciboulette gnocchi de pommes de terre *** Brioche perdue à la mangue	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 04

	Lundi 23 janvier 2017	Mardi 24 janvier 2017	Mercredi 25 janvier 2017	Jeudi 26 janvier 2017	Vendredi 27 janvier 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Restaurant réservé aux intervenants du forum de l'orientation
		Menu 1 Bisque de crustacés *** Goujonnettes de poissons et mesclun *** Opéra Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	cassolette de moules à la fondue d'endives *** Estouffade de bœuf, pommes Dauphine *** Tarte Tatin ou crème brûlée	Menu régional « Grand est » Strudel de sandre au saumon fumé choucroute *** Civet de lapin pommes de terre gratinée au munster, chou rouge *** Charlotte à la bergamote et biscuit Rose de Reims Menu 2 Tricorne au fromage *** Travers de porc laqué, légumes tournés et pomme purée *** Pêches flambées	
	Dîner 16.00 € Service 19h30	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	Hareng mariné aux fines herbes *** Travers de porc braisé purée moutarde à l'ancienne, frites *** Dessert	Waterzoi de poissons (sole, barbue, limande) **** Ballottine et pastilla de lapin à l'orange Carottes glacées au miel, pommes fondante au cumin *** Tagine d'ananas, cigare aux amandes		Thème: Saveur exotique Assiette de sushi, maki et salade de wakamé *** Cuisse de caneton laquées aux agrumes, purée de fève et pommes dauphin *** Soupe de fruits exotiques, beignet de fruits au chocolat	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 05

	Lundi 30 janvier 2017	Mardi 31 janvier 2017	Mercredi 01 février 2017	Jeudi 02 février 2017	Vendredi 03 février 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Menu 1 2de CAP Fingerfood *** Mini-choux et éclairs au café et chocolat et chantilly Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Œuf poché Bragance *** Lotte à l'américaine, gratin de pommes de terre *** financiers aux amandes	Menu Régional Rhône alpes Auvergne Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet chantilly de lard fumé **** Tartiflette Ou Aligot ** Tarte aux noix Ou Tarte aux myrtilles Menu 2 Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo *** Escalope de volaille au basilic, riz créole au beurre d'herbes et d'épices *** Cerises jubiléés	Menu 1 quiche lorraine *** blanquette d'agneau petits légumes *** Chou mousseline pain d'épices Menu 2 Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits *** Carré d'agneau primeurs *** Chou mousseline pain d'épices
	Dîner 16.00 € Service 19h30	Dîner 17.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 19.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	Soupe de haricots blancs, gelée d'écrevisse, vinaigrette COCO. *** Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise, polenta au cœur coulant de Reblochon *** dessert	Terrine de volaille au potiron et gambas à l'orange *** Tronçon de turbot sauce hollandaise flan de courgette aux coques, risotto safran et poivron *** Fondant au caramel pomme façon tatin		<u>Thème Détour par le sud</u> Velouté de potiron et st jacques *** Côtes de veau fermier rôti à l'ail doux tarte tatin de légumes *** Le citron de menton en petite tarte	


Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 06


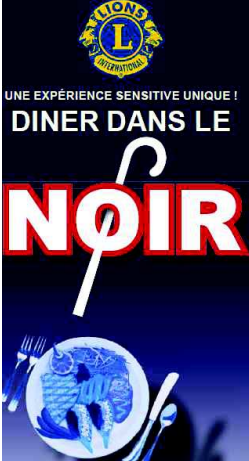
	Lundi 06 février 2017	Mardi 07 février 2017	Mercredi 08 février 2017	Jeudi 09 février 2017	Vendredi 10 février 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Menu 1 Menu végétarien *** Salade de fruits exotiques au thé vert Sablé breton Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	mille-feuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic *** Jambonnette de volaille farcie polenta et légumes tournés *** Éclair pommes caramel	Menu Régional « Jura Bourgogne » Velouté de haricots blanc, beignets coulant d'escargot *** Fricassée de pintade gratin de blettes au bleu *** Nuit saint Georges, crème anglaise au pain d'épices Menu 2 Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo *** Escalope de volaille au basilic, *** Cerises jubilées	Menu 1 salade chinoise aux crevettes et noix de cajou *** paupiette de pintadeau et légumes d'hiver *** Carrot cake cassis fraise comme à Londres Menu 2 Profiterole de petits pois jus de persil et céleri *** Truites au Riesling, pommes vapeur, légumes glacés *** Carrot cake cassis fraise comme à Londres
	Restaurant réservé pour la SOIREE DES PARTENAIRES	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
		Bavarois poivron rouge au saumon fumé *** Jambonnette de canard à l'orange Pommes croquette Légumes grillés Purée de potiron *** Vacherin ou omelette norvégienne		Thème : "Terre et mer" Salade folle Terre et Mer *** Choucroute de poisson et coquillage, beurre blanc *** Nougat glacé coulis de fruits rouges , tuile à l'orange	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandés.

VACANCES D'HIVER >>> 11 AU 26 FEVRIER 2017 <<<

	Lundi 27 février 2017	Mardi 28 février 2017	Mercredi 01 mars 2017	Jeudi 02 mars 2017	Vendredi 03 mars 2017
Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 15.00 € Service 12h00	Restaurant fermé PORTES OUVERTES LE SAMEDI 4 MARS 09h - 17h en continu
	Œufs pochés garniture bourguignonne *** Cabillaud Beurre safrané à l'orange, carottes au miel *** Crêpes Suzette	Mousseline de volaille aux petits légumes et curry *** Fingerfood *** tarte fine aux pommes et amandes	Menu régional « Ile de France centre » Terrine de sanglier aux fruits secs Ou quiche à l'échalote confite et au chèvre *** Sandre des vendangeurs ou suprême de volaille fermière à la crème *** Paris brest Menu 2 Terrine de poisson *** Filet de sole bonne femme, julienne de légumes et riz pilaf *** Tarte aux pommes et caramel		
Dîner 16.00 € Service 19h30	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 22.00 € Service 19h30		
Esprit foodtruck Carte à découvrir 	Buffet d'entrées *** Lotte au lard, risotto comme une paëlla, beurre de coquillages au paprika et chorizo *** Crêpe soufflée aux pommes caramélisées		Autour du fromage tarte courgettes/pesto et chèvre, gaspacho de betterave et chèvre frais *** Entrecôte double grillée sauce béarnaise Polenta au cœur coulant, millefeuille aubergines et tomates au chèvre *** Chariot de fromage *** Buffet de desserts		

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 06 mars 2017	Mardi 07 mars 2017	Mercredi 08 mars 2017	Jeudi 09 mars 2017	Vendredi 10 mars 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 15.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Crème de champignons *** Entrecôte sauce béarnaise *** Forêt noire	BUFFET Tiramisu, ile flottante, tarte tatin panna cotta chocolat grand cru	Menu régional « le sud ouest » Huîtres chaude sabayon au piment d'Espelette *** Carré d'agneau rôti Cappuccino de haricot tarbais Nems d'Ossau-iraty Courgette marinée et piperade *** Farandole de desserts Menu 2 Terrine de poisson *** Filet de sole bonne femme, julienne de légumes et riz pilaf *** Tarte aux pommes et caramel	Menu 1 champignons à la grecque sauce moussueuse *** filet de lapin au miel et noisette gnocchi de pommes de terre *** Dessert Menu 2 Esprit Foodtruck : carte à découvrir 
	Dîner à 30 €	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
		Feuilletée de fruits de mer à l'américaine *** Couscous de lotte et langoustine à l'orange Fenouil braisé aux agrumes *** Assortiment de choux		Crique de pommes de terre à l'andouille de Guéméné,, mesclun *** Kig ar farz en pot *** Sablé aux pommes tièdes, sabayon au calvados	


Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 11	Lundi 13 mars 2017	Mardi 14 mars 2017	Mercredi 15 mars 2017	Jeudi 16 mars 2017	Vendredi 17 mars 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Gambas sautées aux épices *** Escalope de volaille viennoise *** Charlotte Cécile	Champignons à la grecque, œuf poché sauce mousseuse aux épices *** Matelote de poissons façon bourguignonne, tagliatelle *** charlotte aux poires	Menu 1 Œuf poché, germiny de moules et asperges *** Filet de limande au cidre, Laitue braisée Gnocchi *** Charlotte passion Menu 2 Salade Landaise *** Entrecôte double, pommes croquettes *** Choux praliné	Avocat crevettes *** Pavé au poivre vert fine tarte de pommes de terre à l'andouille *** Dessert
	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
Tatin d'endives au bleu *** Carré d'agneau rôti basse température croute d'herbes, jus au thym Purée de haricots blancs, gratin bayeldi *** Opéra		gambas sautée et ragoût de légumes en bouillabaisse *** magret crique de pommes de terre aux herbes *** crème brûlée pistache tuiles aux amandes ou mousse au chocolat crumble noisette			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 12	Lundi 20 mars 2017	Mardi 21 mars 2017	Mercredi 22 mars 2017	Jeudi 23 mars 2017	Vendredi 24 mars 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Buffet	Assiette de saumon fumé *** Entrecôte sauce béarnaise, garniture à définir *** Miroir passion framboise	Menu 1 Crème andalouse et beignets de crevettes *** Magret de canard à l'orange Polenta sautée Crumble courgette et tomate *** Tarte sablée aux fruits Menu 2 Salade Landaise *** Entrecôte double, pommes croquettes *** Choux praliné	velouté de pommes de terre à l'ail au saumon fumé *** pavé de bar en croûte de champignon, endive dorée *** Dessert
	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	Buffet d'entrées *** Parmentier de canard et champignons *** Buffet de dessert
Chou farci au saumon vinaigrette tiède de poivron *** Lapin en deux façons Poêler et farci *** Buffet de desserts		Pas de service les vendredis soir			

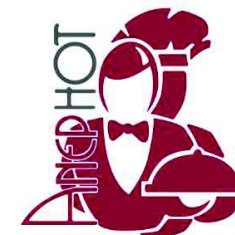
Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 13	Lundi 27 mars 2017	Mardi 28 mars 2017	Mercredi 29 mars 2017	Jeudi 30 mars 2017	Vendredi 31 mars 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	SOIREE DE GALA « VAINCRE LA MUCOVISCIDOSE » 19H30 48 €
		Menu 1 Menu galettes *** Crêpe fourrée aux pommes	Gnocchi à la parisienne *** Mille-feuilles de fruits de mer, sauce américaine *** Tarte fraise amandine	Menu 1 Tartare de dorade *** Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre de ciboulette Crique de pommes de terre *** Poire caramel et crémeux chocolat Ou Tarte chocolat passion	
	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	
 Présentation et vente de vins par les élèves du lycée viticole Joignez l'utile à l'agréable : réservez votre table après la présentation Gravlax **** Civet de sanglier Gratin de pommes de terre Purée de chou rouge *** Savarin coco sauce pinacolada sorbet ananas		poulpe et encornets bouillon moussoux de chorizo *** tarte de filets de rougets grillés à la tapenade *** flan de semoule moelleux aux amandes ou charlotte aux poires			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.



Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme



Madame, Monsieur,

Vendredi 31 mars se tiendra la 13^{ème} édition du Dîner de Gala au profit de « Vaincre la mucoviscidose »

Vous êtes sûrement déjà venu participer à cette soirée au cours des années passées et **grâce à vous, nous sommes l'établissement hôtelier qui reverse la somme la plus importante à l'association.** Nous comptons encore, cette année, sur votre présence et celle de vos amis. N'hésitez pas à relayer l'information. **Au cours des 12 dernières années nous avons reversé plus de 44 000 € à l'association !!**

Les Tables Gourmandes de l'Espoir

DINER de GALA au Restaurant d'Application

Le Vendredi 31 MARS 2017 à 19H30

Le prix du repas* est de 48 €

Entièrement reversé à l'association.

Pour réserver, veuillez téléphoner au **02.96.46.26.00** // Ou par mail à : contact@saintjosephlannion.fr

Nous sommes très enthousiastes à la perspective de réaliser ce projet avec vous, avec les élèves et l'équipe pédagogique du lycée hôtelier. N'hésitez pas à faire écho autour de vous de cette action, vous êtes un relais essentiel dans cette opération. **Plus nous serons nombreux, plus les sommes reversées à l'association seront conséquentes.** En vous espérant cette année encore plus nombreux, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Philippe COULOIGNER *Directeur adjoint*

Semaine 14	Lundi 03 avril 2017	Mardi 04 avril 2017	Mercredi 05 avril 2017	Jeudi 06 avril 2017	Vendredi 07 avril 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Menu 1 à venir	Quiche océane *** Surprise *** fraise en petit chou croquant	Menu 1 Œuf brouillés portugaise *** Poulet grillé à l'américaine *** Entremet passion	Tarte à la tomate aux olives *** Dos de cabillaud pané de cacao, effeuillé romaine velouté de pomme de terre au citron *** Dessert
	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
Œuf poché et asperge en germiny *** Filet de barbue dugléré Pilaf de sarrasin Maki de légumes Crêpes de céleri *** kouign amann, aumônière de pommes		Thème: "création sur le dessert" Œuf croustillant en meurette d'escargot *** Côte de bœuf grillée Sauce Choron, pommes darphin *** Blanc mangé aux fruits rouges, l'ait d'amande			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

VACANCES DE PAQUES >>> 08 AU 23 AVRIL 2017 <<<

Semaine 17	Lundi 24 avril 2017	Mardi 25 avril 2017	Mercredi 26 avril 2017	Jeudi 27 avril 2017	Vendredi 28 avril 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Menu 1 Entrée et plat à venir *** *** Blanc mangé aux fruits rouges lait d'amande et coulis de fruits rouges Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Crème de moules safranée, mouillette feuilletée *** Plat surprise *** Tiramisu aux fruits rouges	Menu 1 Salade aux lardons, œuf poché **** Sole meunière Crique de pommes de terre Flan de courgette *** Variation autour du chou Menu 2 (boissons comprises) Examen blanc 1 table de 4 personnes	Bavarois d'asperges *** côtes d'agneau polenta aux herbes compotée de fenouil *** Dessert
	Pas de service	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
Tarte fine, bohémienne de légumes et œuf poché, beurre d'anis ** Pavé de rumsteck double grillé, Sauce Choron Pommes Anna, tomate étuvée *** Millefeuille pomme et caramel		Thème: " saveurs printanières" Pressée de tomate au chèvre frais et poivron confit ,vinaigrette de tomate confite *** Carré d'agneau en persillade gratin Bayeldi, pommes cocotte *** Délice de Nantes			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 18	Lundi 01 mai 2017	Mardi 02 mai 2017	Mercredi 03 mai 2017	Jeudi 04 mai 2017	Vendredi 05 mai 2017	
	<div style="font-size: 4em; opacity: 0.2; position: absolute; top: 50%; left: 50%; transform: translate(-50%, -50%); pointer-events: none;">X</div> Restaurant fermé (Férié)	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Menu 1 Entrée et plat à venir *** Riz au lait Semoule au lait langue de chat Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Crème de moules au safran *** Plat à venir *** Riz à l'impératrice, coulis de fruits rouges ou Verrine Poire et caramel	Menu 1 Gnocchi à la parisienne courgette et crevette *** Steak grillé façon marchand de vin Pommes purée *** Tarte Tatin ou tarte aux fraises Menu 2 (boissons comprises) Examen blanc 1 table de 4 personnes	Blinis de sarrasin aux deux saumons *** veau marengo fine ratatouille *** Dessert	
		Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir	
		Rouleaux asiatiques *** Pavé de cabillaud mi-sel beurre blanc *** Forêt noire		Grecque de fenouil au safran, flan d'asperge, jus d'écrevisse mousseux *** Côte de bœuf grillée sauce béarnaise kouign patatez *** Fraisier à la pistache		

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 19

	Lundi 08 mai 2017	Mardi 09 mai 2017	Mercredi 10 mai 2017	Jeudi 11 mai 2017	Vendredi 12 mai 2017
<div style="font-size: 4em; opacity: 0.5;">X</div> Restaurant fermé (Férié)	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00	Déjeuner 14.00 € Service 12h00
	Menu 1 2de CAP *** à définir *** à définir *** Coupe glacée Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée	Menu 1 2de PRO *** Menu à définir Menu 2 2 ^{de} CAP *** Menu à définir	Menu 1 Œuf poché Bragance *** Rouelle de cabillaud à la vapeur d'épices *** Sablé breton crème diplomate et fraises Menu 2 Tarte aux moules et crevettes, crème de pistou *** Magret de canard poivre vert, pommes paillasson *** Pêche Melba	Fondue de poireaux aux fruits de mer *** Sole meunière pommes fondantes *** Dessert	
	Dîner 16.00 € Service 19h30	Dîner 32.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Pas de service les vendredis soir	
	Chartreuse de merlan aux fruits de mer *** Encornet farci aux petits légumes *** Délice chocolat	Carpaccio de thon rouge au agrumes et aromates *** Demi-homard Breton rôti au beurre corail , mousseline de pommes de terre à la vanille *** Milles feuilles au caramel et blé noir			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 20	Lundi 15 mai 2017	Mardi 16 mai 2017	Mercredi 17 mai 2017	Jeudi 18 mai 2017	Vendredi 19 mai 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 10.00 € Service 12h00
		<p>Menu 1 2de CAP *** à définir *** à définir *** Baba au rhum</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Entrée à définir *** Plat à définir *** Assiette gourmande bretonne</p>	<p>Menu 1 Cocktail d'avocat aux crevettes et au pamplemousse *** Sauté de veau aux agrumes Fine purée carotte Pommes de terre confites *** Paris Brest</p> <p>Menu 2 Tarte aux moules et crevettes, crème de pistou *** Magret de canard poivre vert, pommes paillasson *** Pêche Melba</p>	<p>Menu spécial Examen boissons comprises 10 € Examen cap restaurant 1 table de 2personnes 1 table de 3 ou 4 personnes</p>
	Dîner 10.00 € Service 19h30	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
<p>Menu spécial Examen boissons comprises 10 € Examen cap restaurant 1 table de 2personnes 1 table de 3 ou 4 personnes</p>	<p>Grecque de fenouil au safran, flan d'asperge et coulis de crustacé *** Filet de sole au cidre espuma d'asperge Riz sauvage Julienne frite *** Saint Honoré</p>	<p>Belle niçoise *** Lotte et lard Duo de pdt *** Assiette gourmande</p>			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 22 mai 2017	Mardi 23 mai 2017	Mercredi 24 mai 2017	Jeudi 25 mai 2017	Vendredi 26 mai 2017
Semaine 21	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Restaurant fermé (Férié)	Restaurant fermé (Pont de l'ascension)
		Menu à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée			
	Dîner 10.00 € Service 19h30	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les mercredis soir		
	Menu spécial Examen boissons comprises 10 € Examen cap restaurant 1 table de 2 personnes 1 table de 3 ou 4 personnes	Brick à l'œuf, petite salade marocaine *** Tagine d'agneau, semoule de couscous *** Mariage noisette pistache			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 22	Lundi 29 mai 2017	Mardi 30 mai 2017	Mercredi 31 mai 2017	Jeudi 01 juin 2017	Vendredi 02 juin 2017
	Déjeuner du lundi : Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Pas de service les mercredis soir	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Menu à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée		Menu 1 Coquillages farcis *** Wok de crevettes et nouilles chinoises *** Sushi maki d'ananas au riz caramélisé Menu 2 Asperges sauce hollandaise *** Darne de saumon grillée grand- mère, jus de poulet *** Crêpes flambées	Menu à l'ardoise
	Dîner 13.00 € Service 19h30		Dîner 16.00 € Service 19h30	Dîner 16.00 € Service 19h30	
Menu à l'ardoise	Sablé au parmesan, artichaut à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes *** Filet de rouget sauce genevoise Pomme dauphinoise Crème renversée de champignons *** Opéra	EXAMEN BAC PRO Menu à 16 €	Tables de 5 couverts maximum		

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 23	Lundi 05 juin 2017	Mardi 06 juin 2017	Mercredi 07 juin 2017	Jeudi 08 juin 2017	Vendredi 09 juin 2017
	Restaurant fermé (Férié)	Déjeuner à 12H15	Déjeuner à 12H15	Déjeuner à 12H15	Déjeuner à 12H15
		Menu spécial Examen boissons comprises 10 € CAP Brasserie-café Tables de 2 à 4 personnes (5 candidats)	Menu spécial examen boissons comprises 10 € Bac technologique Tables de 4 personnes 5 candidats)	Menu spécial examen boissons comprises 10 € Bac technologique Tables de 4 personnes (4 candidats)	Menu spécial Examen boissons comprises 10 € CAP Brasserie-café Tables de 2 à 4 personnes (5 candidats)
		Dîner à 19H30	Dîner à 19H30	Dîner à 19H30	Pas de service les vendredis soir
		Menu spécial Examen boissons comprises 10 € CAP Brasserie-café Tables de 2 à 4 personnes (5 candidats)	Menu spécial examen boissons comprises 10 € Bac technologique Tables de 4 personnes (5 candidats)	Menu spécial Examen boissons comprises 10 € CAP Brasserie-café Tables de 2 à 4 personnes (5 candidats)	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 2.50 €, le café à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

L'année se termine sur ces sessions d'examens. Nous espérons que vous avez passé un agréable moment dans notre restaurant et nous vous donnons rendez vous à la rentrée de Septembre. Nous vous souhaitons un bel été !