

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

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

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**

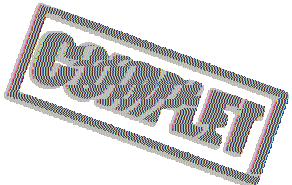
Merci d'arriver à l'heure



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
	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p> <p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Réservé aux élèves de l'établissement Tartare de truite *** Steak au poivre, riz *** Tarte au citron meringuée</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>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</p>	<p>Pas de service</p>	<p>Pas de service</p>
		<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>Œuf mollet croustillant à la bourguignonne **** Filet mignon poêlé aux pruneaux Purée de pommes et céleri *** Tarte fine aux pommes glace vanille</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Dîner 23.00 € Service à 19h30</p> <p>Repas ormeaux saint Jacques Places limitées</p> 	<p>Pas de service les vendredis soir</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 42

	Lundi 17 octobre 2016	Mardi 18 octobre 2016	Mercredi 19 octobre 2016	Jeudi 20 octobre 2016	Vendredi 21 octobre 2016
	<p>Pas de service</p>	<p>Pas de service</p>			
	<p>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</p>	<p>Restaurant fermé (Vacances de Toussaint)</p>		<p>Restaurant fermé (Vacances de Toussaint)</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.

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)	Restaurant fermé (Vacances de Toussaint)	Restaurant fermé (Vacances de Toussaint)	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Melon à l'italienne ***</p> <p>Pavé de cabillaud glacé à l'aioli, petits légumes ***</p> <p>Bananes flambées</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Réserve aux élèves de l'établissement</p> <p>Carottes râpées œuf dur ***</p> <p>Steak sauté bercy pommes sautées à cru ***</p> <p>Mousse au chocolat</p>
				<p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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 45	Lundi 07 novembre 2016	Mardi 08 novembre 2016	Mercredi 09 novembre 2016	Jeudi 10 novembre 2016	Vendredi 11 novembre 2016
	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Réserve aux élèves de l'établissement</p> <p>Œufs mimosa *** Escalope Viennoise, pâtes à la sauce tomate *** Singapour</p> <p>Menu 2 à l'ardoise</p> <p>Réserve aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Réserve aux élèves de l'établissement</p> <p>Tarte à l'oignon *** Moules Marinière frites, sauce tomate et mayonnaise *** Chou chantilly</p>	<p>Assiette de charcuterie *** Carré d'agneau aux épices, couscous aux herbes, caviar d'aubergines *** Coupe Mont Blanc</p>	<p>Restaurant fermé (Férié)</p>
	<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</p> <p>"Nourris bien ton corps, ton âme y restera plus longtemps." (Proverbe Breton]</p> <p>Potée bretonne ou Tarte aux oignons de Roscoff *** Poulet au cidre et chouchen ou Lotte à la Paimpolaise *** Buffet de desserts bretons</p>	<p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</p> <p>menu Breiz</p> <p>Tartare de saumon fumé sur blinis tièdes *** Filet mignon de porc au cidre crise de pommes de terre aux herbes flan de carottes *** verrines en fêtes</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 14 novembre 2016	Mardi 15 novembre 2016	Mercredi 16 novembre 2016	Jeudi 17 novembre 2016	Vendredi 18 novembre 2016
Semaine 46	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Réserve aux élèves de l'établissement Potage julienne Darblay *** Darne de saumon pochée, beurre Maître d'hôtel, flan de légumes *** Île flottante</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réserve aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Réserve 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</p>	<p>Déjeuner 14.00 € Service 12h00</p> <p>Assiette de charcuterie *** Carré d'agneau aux épices, couscous aux herbes, caviar d'aubergines *** Coupe Mont Blanc</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 Réserve aux élèves de l'établissement Potage St Germain aux croutons *** Cabillaud poché risotto d'herbes et beurre blanc *** Tarte fine au chocolat et framboises</p> <p>Menu 2 Buffet</p>
	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>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</p>	<p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Dîner 22.00 € Service 19h30</p> <p>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</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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 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
		Réervé 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 Réervé aux élèves du lycée	Réervé 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 Réervé 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			Dîner 18.00 € Service 19h30	
	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	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Pas de service les mercredis soir	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	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.

	Lundi 28 novembre 2016	Mardi 29 novembre 2016	Mercredi 30 novembre 2016	Jeudi 01 décembre 2016	Vendredi 02 décembre 2016
Semaine 48	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Réserve aux élèves de l'établissement Tarte fine de fruits de mer à la fondue de Poireaux *** Navarin d'agneau, polenta croustillante *** Tarte au chocolat</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réserve aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 12.300 € Service 12h00</p> <p>Réserve aux élèves de l'établissement Crème de choux fleurs aux coquillages *** Carré de porc Rôti, pommes Duchesse, légumes glacés *** Mousse au chocolat ou crème caramel</p>	<p>Déjeuner 14.00 € Service 12h00</p> <p>Œuf cocotte basquaise, mouillette de tapenade *** Brochette de lotte, beurre des îles et riz Madras *** Ananas flambées</p>	<p>Menu 1 Blinis au saumon fumé sauce hollandaise et œuf mollet *** filet de canard au miel pomme Darphin et champignons *** Tarte caramel aux noix</p>
	<p>Dîner 14.00 € Service 19h30</p> <p>Examen du CAP restaurant table de 2 à 4 couverts</p> <p><u>menu de noel</u></p> <p>Oeufs pochés au vin rouge, garniture bourguignonne aux escargots *** Canard au réglisse, polenta d'abricot et chutney de courgettes</p>	<p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	 <p>Conférence gratuite à 18H Puis Buffet dinatoire 15 € Boissons comprises au restaurant la terrasse sur le thème</p> <p>Crustacés, une vie de migration jusqu'à l'assiette</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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 *** Bavarois 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
		Dîner 18.00 € Service 19h30		Dîner 18.00 € Service 19h30	
		Verrine d'œuf brouillés Magda, gressin feuilleté **** Caneton en deux cuissons : Cuisse laquée aux agrumes Filet sauté, riz aux épices *** Bûche de Noël	Pas de service les mercredis soir	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	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.

	Lundi 12 décembre 2016	Mardi 13 décembre 2016	Mercredi 14 décembre 2016	Jeudi 15 décembre 2016	Vendredi 16 décembre 2016
Semaine 50	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 2de CAP Saucisse de Montbéliard briochee *** Poularde pochée, crème de foie gras et Lentilles *** Bûche de Noël</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 15.00 € Service 12h00</p> <p>Assiette de Saumon fumé *** Saint jacques et jus de viande, purée de topinambour *** Bûche de Noël praliné</p>	<p>Déjeuner 17.00 € Service 12h00</p> <p>Menu régional « les Antilles » Carpaccio de saint jacques à la vanille légumes crus marinés *** Poulet coco antillais purée vanillée *** Gourmandises antillaises</p> <p>Menu 2 Assiette de saumon fumé et crème à l'aneth *** Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise et pommes Pont-Neuf *** Profiteroles au chocolat</p>	<p>Déjeuner 16.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 Cassolette de st jacques *** Magret de canard à l'orange pommes fondantes *** Dacquoise pistache et mousse fromage blanc</p> <p>Menu 2 <u>menu de Noël</u> 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</p>
	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>Menu de Noel Œufs pochés au vin rouge, garniture bourguignonne aux escargots *** Canard au réglisse, polenta d'abricot et chutney de courgettes *** Dessert</p>	<p>Dîner 20.00 € Service 19h30</p> <p>Menu de Noël 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</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Dîner 22.00 € Service 19h30</p> <p>Thème: 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</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</p>
	<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.</p>	<p>VACANCES DE NOEL >>> 17 DECEMBRE 2016 AU 02 JANVIER 2017 <<<</p>			

	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 <p>Menu 1 Crumble de tomates au chèvre et basilic *** Bavette à l'échalote, Pommes Dauphine *** Galette des rois</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réserve aux élèves du lycée</p>	Déjeuner 13.00 € Service 12h00 <p>Potage saint germain, lardons et croûtons *** Coq au vin, nouilles maison *** pudding diplomate</p>	Déjeuner 13.00 € Service 12h00 <p>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</p> <p>Menu 2 Mousse d'avocat et crevettes *** Bouillabaisse *** Saint-Honoré</p>	Déjeuner 13.00 € Service 12h00 <p>Menu 1 velouté de champignons *** poulet sauté vallée d'auge légumes oubliés *** Galette des rois</p> <p>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</p>
Restaurant fermé (Vœux du directeur à l'équipe éducative)			Pas de service les mercredis soir	Dîner 16.00 € Service 19h30 <p>Pastilla de volaille *** Couscous de lotte et langoustine à l'orange fenouil braisé aux agrumes *** Tajine d'ananas, cigare aux amandes</p>	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.

	Lundi 09 janvier 2017	Mardi 10 janvier 2017	Mercredi 11 janvier 2017	Jeudi 12 janvier 2017	Vendredi 13 janvier 2017
Semaine 02	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 2de CAP Crème Dubarry *** Moules marinière, frites *** Mousse au chocolat, tuile au amande</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>soupe de potiron au lard *** Pavé de cabillaud et crème de lard, coco Païpolais au chorizo *** Tiramisu</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>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</p>	<p>Déjeuner Service 12h00</p> <p>Menu 1 12 € caroline au jambon et champignon *** pavé de julienne au curcuma riz pilaf *** Savarin exotique, granité citron</p> <p>Menu 2 14 € Gelée blonde de canard aux herbes , mousse de roquefort *** Veau marengo, riz pilaf *** Savarin exotique, granité citron</p>
	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>	<p>Dîner 14.00 € Service 19h30</p>		<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>	
	<p>Crème renversée de champignons, caramel de cardamome *** Boeuf en parmentier de pomme et céleri, jus de braisage ***</p>	<p>Examen du BEP restaurant Table de 4 couverts Table de 2 couverts</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>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</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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 16 janvier 2017	Mardi 17 janvier 2017	Mercredi 18 janvier 2017	Jeudi 19 janvier 2017	Vendredi 20 janvier 2017
Semaine 03	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 2de CAP Macédoine de légumes *** Parmentier de canard *** Crème renversée au caramel</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 14.00 € Service 12h00</p> <p>Montgolfière de moules au curry *** Sole meunière, purée de légumes *** tarte au chocolat</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>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</p> <p>Menu 2 Tricorne au fromage *** Travers de porc laqué, légumes tournés et pomme purée *** Pêches flambées</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 omelette roulée fines herbes *** bœuf bourguignon pâtes fraîches *** Soupe de maïs et riz au lait de coco, cornflakes caramélisé</p> <p>Menu 2 Composez votre menu à la carte</p>
	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>		<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>	
	<p>Composez votre menu à la carte</p>	<p>Examen du BEP restaurant Table de 4 couverts Table de 2 couverts</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Carpaccio de saint jacques et daurade à la vanille *** Daurade royale dorée sur peau Parmentier d'huître béarnaise citron ciboulette gnocchi de pommes de terre *** Brioche perdue à la mangue</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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 23 janvier 2017	Mardi 24 janvier 2017	Mercredi 25 janvier 2017	Jeudi 26 janvier 2017	Vendredi 27 janvier 2017
Semaine 04	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 Bisque de crustacés *** Goujonnettes de poissons et mesclun *** Opéra</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>cassolette de moules à la fondue d'endives *** Estouffade de bœuf, pommes Dauphine *** Tarte Tatin ou crème brûlée</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>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</p> <p>Menu 2 Rose de Reims Tricorne au fromage *** Travers de porc laqué, légumes tournés et pomme purée *** Pêches flambées</p>	<p>Restaurant réservé aux intervenants du forum de l'orientation</p>
	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>		<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</p>	
	<p>Hareng mariné aux fines herbes *** Travers de porc braisé purée moutarde à l'ancienne, frites *** Dessert</p>	<p>Waterzoi de poissons (sole, barbecue, limande) **** Ballottine et pastilla de lapin à l'orange Carottes glacées au miel, pommes fondante au cumin *** Tagine d'ananas, cigare aux amandes</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>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</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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 05	Lundi 30 janvier 2017	Mardi 31 janvier 2017	Mercredi 01 février 2017	Jeudi 02 février 2017	Vendredi 03 février 2017
	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
	Déjeuner du lundi : Pas de service	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 jubilées	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		Dîner 19.00 € Service 19h30	
	Soupe de haricots blancs, gelée d'écrevisses, vinaigrette coco. *** Pavé de boeuf 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	Pas de service les mercredis soir	Thème Détour par le sud 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	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.

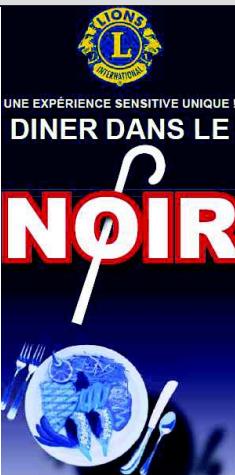
	Lundi 06 février 2017	Mardi 07 février 2017	Mercredi 08 février 2017	Jeudi 09 février 2017	Vendredi 10 février 2017
Semaine 06	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p> <p>Restaurant réservé pour la SOIREE DES PARTENAIRES</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 Menu végétarien *** Salade de fruits exotiques au thé vert Sablé breton</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 mille-feuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic *** Jambonnette de volaille farcie polenta et légumes tournés *** Éclair pommes caramel</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>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</p> <p>Menu 2 Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo *** Escalope de volaille au basilic, *** Cerises jubilées</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 salade chinoise aux crevettes et noix de cajou *** paupiette de pintadeau et légumes d'hiver *** Carrot cake cassis fraise comme à Londres</p> <p>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</p>
		<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>Bavarois poivron rouge au saumon fumé *** Jambonnette de canard à l'orange Pommes croquette Légumes grillés Purée de potiron *** Vacherin ou omelette norvégienne</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>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</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>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</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>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</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

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
Semaine 09	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Œufs pochés garniture bourguignonne *** Cabillaud Beurre safrané à l'orange, carottes au miel *** Crêpes Suzette</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Mousseline de volaille aux petits légumes et curry *** Fingerfood *** tarte fine aux pommes et amandes</p>	<p>Déjeuner 15.00 € Service 12h00</p> <p>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</p>	<p>Restaurant fermé PORTE OUVERTES LE SAMEDI 4 MARS 09h - 17h en continu</p>
	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>		<p>Dîner 22.00 € Service 19h30</p>	
	<p>Esprit foodtruck Carte à découvrir</p> 	<p>Buffet d'entrées *** Lotte au lard, risotto comme une paëlla, beurre de coquillages au paprika et chorizo *** Crêpe soufflée aux pommes caramélisées</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>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</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 06 mars 2017	Mardi 07 mars 2017	Mercredi 08 mars 2017	Jeudi 09 mars 2017	Vendredi 10 mars 2017
Semaine 10	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 mousseuse *** filet de lapin au miel et noisette gnocchi de pommes de terre *** Dessert Menu 2 Esprit Foodtruck : carte à découvrir 
	Diner à 30 €	Dîner 18.00 € Service 19h30	Feuilletée de fruits de mer à l'américaine *** Couscous de lotte et langoustine à l'orange Fenouil braisé aux agrumes *** Assortiment de choux	Dîner 16.00 € Service 19h30	Crique de pommes de terre à l'andouille de Guéméné,, mesclun *** Kig ar farz en pot *** Sablé aux pommes tièdes, sabayon au calvados
			Pas de service les mercredis soir		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.

	Lundi 13 mars 2017	Mardi 14 mars 2017	Mercredi 15 mars 2017	Jeudi 16 mars 2017	Vendredi 17 mars 2017
<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 14.00 € Service 12h00</p>	<p>Gambas sautées aux épices *** Escalope de volaille viennoise *** Charlotte Cécile</p>	<p>Champignons à la grecque, œuf poché sauce mousseuse aux épices *** Matelote de poissons façon bourguignonne, tagliatelle *** charlotte aux poires</p>	<p>Menu 1 Œuf poché, germiny de moules et asperges *** Filet de limande au cidre, Laitue braisée Gnocchi *** Charlotte passion</p> <p>Menu 2 Salade Landaise *** Entrecôte double, pommes croquettes *** Choux praliné</p>	<p>Avocat crevettes *** Pavé au poivre vert fine tarte de pommes de terre à l'andouille *** Dessert</p>
<p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</p>	<p>Tatin d'endives au bleu *** Carré d'agneau rôti basse température croûte d'herbes, jus au thym Purée de haricots blancs, gratin bayeldi *** Opéra</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</p> <p>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</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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 20 mars 2017	Mardi 21 mars 2017	Mercredi 22 mars 2017	Jeudi 23 mars 2017	Vendredi 24 mars 2017
<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p>	<p>Buffet</p>	<p>Assiette de saumon fumé *** Entrecôte sauce béarnaise, garniture à définir *** Miroir passion framboise</p>	<p>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</p>	<p>velouté de pommes de terre à l'ail au saumon fumé *** pavé de bar en croûte de champignon, endive dorée *** Dessert</p>
<p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</p>	<p>Chou farci au saumon vinaigrette tiède de poivron *** Lapin en deux façons Poêler et farci *** Buffet de desserts</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Buffet d'entrées *** Parmentier de canard et champignons *** Buffet de dessert</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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 27 mars 2017	Mardi 28 mars 2017	Mercredi 29 mars 2017	Jeudi 30 mars 2017	Vendredi 31 mars 2017
Semaine 13	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 Menu galettes *** Crêpe fourrée aux pommes</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Gnocchi à la parisienne *** Mille-feuilles de fruits de mer, sauce américaine *** Tarte fraise amandine</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>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</p> <p>Menu 2 (boissons comprises) Examen blanc 1 table de 4 personnes</p>	
	<p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p> 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</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</p> <p>poulpe et encornets bouillon mousseux de chorizo *** tarte de filets de rougets grillés à la tapenade *** flan de semoule moelleux aux amandes ou charlotte aux poires</p>	<p>SOIREE DE GALA « VAINCRE LA MUCOVISCIDOSE » 19H30 48 €</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.



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
	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 à venir</p> <p>Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Quiche océane *** Surprise *** fraise en petit chou croquant</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 Œuf brouillés portugaise *** Poulet grillé à l'américaine *** Entremet passion</p> <p>Menu 2 (boissons comprises) Examen blanc 1 table de 4 personnes</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Tarte à la tomate aux olives *** Dos de cabillaud pané de cacao, effeuillé romaine velouté de pomme de terre au citron *** Dessert</p>
	<p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>Œuf poché et asperge en germiny *** Filet de barbeau duglétré Pilaf de sarrasin Maki de légumes Crêpes de céleri *** kouign amann, aumônière de pommes</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</p> <p>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</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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.

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

	Lundi 24 avril 2017	Mardi 25 avril 2017	Mercredi 26 avril 2017	Jeudi 27 avril 2017	Vendredi 28 avril 2017
<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p>	<p>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</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p>	<p>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</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p>
<p>Pas de service</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>	<p>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</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</p>	<p>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</p>
					<p>Pas de service les vendredis soir</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 01 mai 2017	Mardi 02 mai 2017	Mercredi 03 mai 2017	Jeudi 04 mai 2017	Vendredi 05 mai 2017
Semaine 18	Restaurant fermé (Férié)	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	Rouleaux asiatiques *** Pavé de cabillaud mi-sel beurre blanc *** Forêt noire Pas de service les mercredis soir	Dîner 18.00 € Service 19h30	Grecque de fenouil au safran, flan d'asperge, jus d'écrevisse mousseux *** Côte de bœuf grillée sauce béarnaise kouign patatez *** Fraisier à la pistache 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.

	Lundi 08 mai 2017	Mardi 09 mai 2017	Mercredi 10 mai 2017	Jeudi 11 mai 2017	Vendredi 12 mai 2017
Semaine 19 Restaurant fermé (Férié)		Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € 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 definir Menu 2 2 ^{nde} 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 paillason *** Pêche Melba	Fondue de poireaux aux fruits de mer *** Sole meunière pommes fondantes *** Dessert
		Dîner 16.00 € Service 19h30	Chartreuse de merlan aux fruits de mer *** Encornet farci aux petits légumes *** Délice chocolat	Dîner 32.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
		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.

	Lundi 15 mai 2017	Mardi 16 mai 2017	Mercredi 17 mai 2017	Jeudi 18 mai 2017	Vendredi 19 mai 2017
Semaine 20	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <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>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Entrée à définir *** Plat à définir *** Assiette gourmande bretonne</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</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 paillason *** Pêche Melba</p>	<p>Déjeuner 10.00 € Service 12h00</p> <p>Menu spécial Examen boissons comprises 10 € Examen cap restaurant 1 table de 2 personnes 1 table de 3 ou 4 personnes</p>
	<p>Dîner 10.00 € Service 19h30</p> <p>Menu spécial Examen boissons comprises 10 € Examen cap restaurant 1 table de 2 personnes 1 table de 3 ou 4 personnes</p>	<p>Dîner 18.00 € Service 19h30</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>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>Belle niçoise *** Lotte et lard Duo de pdt *** Assiette gourmande</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>	<p>Restaurant fermé (élèves en entreprise)</p>	<p>Restaurant fermé (Férié)</p>	<p>Restaurant fermé (Pont de l'ascension)</p>
	<p>Dîner 10.00 € Service 19h30</p> <p>Menu spécial Examen boissons comprises 10 €</p> <p>Examen cap restaurant 1 table de 2 personnes 1 table de 3 ou 4 personnes</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p> <p>Brick à l'oeuf, petite salade marocaine ***</p> <p>Tagine d'agneau, semoule de couscous ***</p> <p>Mariage noisette pistache</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</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 29 mai 2017	Mardi 30 mai 2017	Mercredi 31 mai 2017	Jeudi 01 juin 2017	Vendredi 02 juin 2017
Semaine 22	<p>Déjeuner du lundi : Pas de service</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée</p>		<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu 1 Coquillages farcis *** Wok de crevettes et nouilles chinoises *** Sushi maki d'ananas au riz caramélisé</p> <p>Menu 2 Asperges sauce hollandaise *** Darne de saumon grillée grand-mère, jus de poulet *** Crêpes flambées</p>	<p>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</p> <p>Menu à l'ardoise</p>
	<p>Dîner 13.00 € Service 19h30</p>	<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>		<p>Dîner 16.00 € Service 19h30</p>	
	<p>Menu à l'ardoise</p>	<p>Sablé au parmesan, artichaut à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes *** Filet de rouget sauce genevoise Pomme darphin Crème renversée de champignons *** Opéra</p>	<p>Pas de service les mercredis soir</p>	<p>EXAMEN BAC PRO Menu à 16 € Tables de 5 couverts maximum</p>	<p>Pas de service les vendredis soir</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 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 !