

# Le Séquoia



Septembre 2017  
à avril 2018



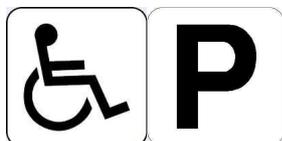
Illustrations : pixabay

## 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)

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 49 € 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 39

	Lundi 25 septembre 2017	Mardi 26 septembre 2017	Mercredi 27 septembre 2017	Jeudi 28 septembre 2017	Vendredi 29 septembre 2017
	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	<b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b>	Pas de service	<b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b>	Pas de service
		<u>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</u>  Tomate Moscovite *** Escalope viennoise, tagliatelle sauce tomate *** Tarte aux pommes		<b>Menu 1</b> Tartare de saumon **** Andouillette grillée, frites **** Choux à la crème  <b>Menu 2</b> Avocat aux crevettes Ou friand au fromage *** Poulet rôti, gratin dauphinois *** Tarte feuilletée en bande aux fruits	
	Pas de service	<b>Dîner 15.00 €</b> <b>Service 19h30</b>	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	Pas de service les vendredis soir
		<b>BRETAGNE</b>  Moules et palourdes farcies **** Dos de cabillaud rôti à l'andouille de Guéméné, écrasée de pomme de terre au beurre demi-sel **** Assiette de mignardises du terroir			

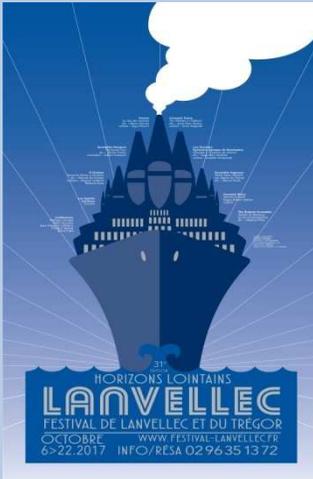
Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

## Semaine 40

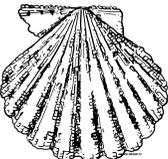
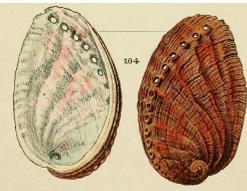
	Lundi 02 octobre 2017	Mardi 03 octobre 2017	Mercredi 04 octobre 2017	Jeudi 05 octobre 2017	Vendredi 06 octobre 2017
	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Pas de service	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		<u>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</u>  Quiche lorraine *** Poulet cocotte grand-mère *** Crêpes au sucre		<b>Menu 1</b> Macédoine de légumes **** Escalope de veau à la crème, jardinière de légumes **** Tarte aux pommes  <b>Menu 2</b> Terrine de poisson Ou tarte à l'oignon *** Pavé de saumon sauté, riz créole *** Tarte au citron meringuée	<u>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</u>  Crudités variées *** Côtes de porc charcutière pomme purée *** Petits pots de crème et tuiles aux amandes
	Dîner 15.00 € Service à 19h30	Dîner 17.00 € Service 19h30	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	Pas de service les vendredis soir
	<b>Brasserie parisienne</b>  Assiette d'huîtres et crevettes ***  Choucroute de la mer ***  Crêpes flambées glace vanille	<b>PAYS DE LA LOIRE</b> Cuisses de grenouilles sautées minute et persillées ****  Filet de sandre saisi, réduction corsée de gros plan du pays Nantais, risotto moelleux à l'encre de seiche ****  Soufflé glacé au parfum de Guignolet Kirsch, quelques cerises flambées			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

## Semaine 41 – SEMAINE DU GOUT

	Lundi 09 octobre 2017	Mardi 10 octobre 2017	Mercredi 11 octobre 2017	Jeudi 12 octobre 2017	Vendredi 13 octobre 2017
Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Préparations Festival de Lanvellec
	<u>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</u>  Gnocchi à la parisienne *** Veau marengo, pommes noisette *** Crème brûlée	<u>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</u>  Œufs brouillés *** Escalope à la crème, pâtes fraîches *** Salade de fruits	<b>Menu 1</b> Velouté Dubarry **** Lotte à la Paimpolaise **** Poire Belle Hélène  <b>Menu 2</b> Assiette de charcuteries Ou tartare de saumon *** Steak grillé beurre Maître d'Hôtel, wok de légumes *** Choux caramel		
Dîner 15.00 € Service à 19h30	Dîner 15.00 € Service 19h30	<b>VENDREDI 13 OCTOBRE 2017 – 19h00 à 20h30</b>  <b>FESTIVAL DE LANVELLEC</b>  <b>Au pays de Cocagne</b>  <b>Menu à 15 € (Apéritif, eau et vin compris)</b>  <b>Espace An Dour Meur - Plestin les Grèves</b>  <i>Réservations au 02.96.35.13.72</i>  <i>Suivi du concert à 21h00 « Le jeu des amants ou carte de l'empire d'amour »</i>			
<b>Brasserie parisienne</b> Assiette d'huîtres et crevettes *** Choucroute de la mer *** Crêpes flambées glace vanille	<b>CENTRE VAL DE LOIRE</b> Crème de lentilles verte du Berry **** Pot au feu du braconnier **** Clafoutis Berrichon aux fruits rouges				

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 16 octobre 2017	Mardi 17 octobre 2017	Mercredi 18 octobre 2017	Jeudi 19 octobre 2017	Vendredi 20 octobre 2017
Semaine 42	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Restaurant fermé (Elèves en projets)	Restaurant fermé (Elèves en projets)	Restaurant fermé (Elèves en projets)	Restaurant fermé (Elèves en projets)
	Restaurant fermé (Elèves en projets)	<p><b>Apéritif dinatoire 13.50 €</b> <b>Service 19h30</b></p>  <p><b>bord bord</b> Pour découvrir les bienfaits des algues dans notre alimentation en partenariat</p>  <p>LES CROQUEUSES ALGUES Conseillerie</p>	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	 <p><b>Menu Ormeaux Saint Jacques</b> <b>Places limitées - 31 € (19h30)</b></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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

**VACANCES DE TOUSSAINT >>> 21 OCTOBRE AU 05 NOVEMBRE 2017<<<**

Semaine 45	<b>Lundi 06 novembre 2017</b>	<b>Mardi 07 novembre 2017</b>	<b>Mercredi 08 novembre 2017</b>	<b>Jeudi 09 novembre 2017</b>	<b>Vendredi 10 novembre 2017</b>
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>
	Potage parmentier *** Pavé de julienne au curcuma Riz pilaf aux poivrons, chorizo et crevettes *** Crêpes farcies aux fruits d'automne sauce caramel et fruits séchés	<u><i>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</i></u>  Salade niçoise *** Fish and chips, sauce tartare *** Moka	<u><i>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</i></u>  Carottes râpées et œuf dur *** Steak sauté Bercy, pommes sautées à cru *** Mousse au chocolat	<u><i>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</i></u>  Œuf mayonnaise Ou salade Caesar au poulet *** Darne de saumon, riz pilaf et beurre de poivrons *** Singapour	<u><i>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</i></u>  Œuf cocotte à la crème *** Wok de crevettes, nouilles chinoises, légumes croquants *** Jalousie aux pommes
	Pas de service	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>  Bisque de crabe et ravioles de champignon *** Darne de saumon grillée Grand-Mère Jus de poulet Garniture grand-mère *** Tagine d'ananas cigare à la crème d'amande	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>  <b>Poisson et coquillage</b> Pot-au-feu de la mer en croûte feuilletée *** Sole meunière pommes à l'anglaise et flan de carotte *** Mont-blanc aux châtaignes	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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 46	<b>Lundi 13 novembre 2017</b>	<b>Mardi 14 novembre 2017</b>	<b>Mercredi 15 novembre 2017</b>	<b>Jeudi 16 novembre 2017</b>	<b>Vendredi 17 novembre 2017</b>
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>
	Potage julienne Darblay *** Pavé de saumon Sauce Dugléré Riz pilaf *** Crêpes farcies aux fruits d'automne sauce caramel et fruits séchés	<u><i>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</i></u>  Crème Dubarry *** Entrecôte sautée, sauce Marchand de vin, pommes Pont-neuf, tomate provençale *** Tarte au chocolat	<u><i>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</i></u>  Allumettes au fromage *** Blanquette de volaille à l'ancienne riz pilaf et légumes glacés *** Chou chantilly	<u><i>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</i></u>  Potage Julienne Darblay *** Poulet grillé à l'américaine *** Ile flottante, crème anglaise	<u><i>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</i></u> Talmouse en tricorne *** Pavé de julienne au curcuma, riz pilaf au poivron, chorizo et moules *** Chou praliné
	Pas de service	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>  Assiette de fruits de mer *** Tresse de saumon et de lotte sauce américaine Flan de légumes Riz pilaf *** Mousse cassis Crème anglaise et coulis	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>   Tartare de Saumon fumé sur blinis tièdes *** Filet mignon de porc, crèque de pomme de terre, Flan de carotte *** Crème brûlée et méli-mélo mangue, ananas, coriandre et sorbet	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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 47	<b>Lundi 20 novembre 2017</b>	<b>Mardi 21 novembre 2017</b>	<b>Mercredi 22 novembre 2017</b>	<b>Jeudi 23 novembre 2017</b>	<b>Vendredi 24 novembre 2017</b>
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>
	Œufs brouillés Magda, mouillette feuilletée *** Blanquette de volaille à l'ancienne Riz aux petits légumes *** Ile flottante et tuiles	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Œuf farcis Chimay *** Navarin *** Choux chantilly	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Potage julienne Darblay *** Poulet rôti et son jus, jardinière de légumes *** Génoise, crème anglaise	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Coupe Florida Ou Œufs brouillés Portugaise *** Goujonnettes de poisson, sauce tartare et flan de carottes *** Quatre quarts aux pommes, caramel beurre salée	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Potage Saint-Germain aux croûtons *** Filet de cabillaud poché, risotto d'herbes et beurre blanc *** Forêt noire
	Pas de service	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>  Buffets d'entrées *** Pavé de bar à l'aïoli Aux petits légumes Rizotto aux herbes *** Vacherin aux fruits rouges	<b>Dîner 22.00 € Service 19h30</b>  <b>Menu d'automne</b> Crème de champignons aux châtaignes, espuma 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	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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 48	<b>Lundi 27 novembre 2017</b>	<b>Mardi 28 novembre 2017</b>	<b>Mercredi 29 novembre 2017</b>	<b>Jeudi 30 novembre 2017</b>	<b>Vendredi 01 décembre 2017</b>
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>
	Œufs brouillés portugaise *** Travers de porc au miel Riz arlequin *** Œufs à la neige et coulis de fruits rouges au vin rouge	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Potage cultivateur *** Darne de saumon grillée, beurre maître d'hôtel, pommes à l'anglaise *** Tiramisu	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Quiche à l'oignon *** Sole meunière, pommes à l'anglaise et légumes glacés *** Ile flottante crème anglaise	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Quiche aux poireaux et au fromage de chèvre *** Entrecôte grillée, sauce au Roquefort et tian de légumes *** Assiette de fromages Ou tarte au chocolat	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard fumé *** Pavé de bœuf grillé sauce marchand de vin, pommes château *** Tarte aux pommes
	Pas de service	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	<b>Dîner 15.00 € Service 19h30</b>  Moules marinières dans tous ses états (sauce au choix) *** Mignon de porc aux pruneaux Purée de pomme et céleri Gaufrettes de céleri *** Buffet de desserts	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>  <b>Menu essences bretonnes</b>  Tarte fine de Saint-Jacques et julienne de légumes *** Filet de lieu jaune, galette de quinoa, légumes *** Verrine pommes myrtilles, sablé breton et son pressé de 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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 49	<b>Lundi 04 décembre 2017</b>	<b>Mardi 05 décembre 2017</b>	<b>Mercredi 06 décembre 2017</b>	<b>Jeudi 07 décembre 2017</b>	<b>Vendredi 08 décembre 2017</b>
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 15.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 15.00 € Service 12h00</b>
	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Œuf cocotte à la crème *** Plat secret *** Tarte aux pommes	Ficelle picarde *** Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf *** Tarte Bourdaloue	Crème de chou-fleur aux coquillages *** Viennoise de bar, bouillon de tomates et poivrons, purée de coco *** Tarte amandine aux poires	<b>Menu 1</b> Tarte à l'oignon **** Veau marengo, riz pilaf **** Salade de fruits <b>Menu 2</b> Assiette anglaise Ou Œufs farcis Chimay *** Aile de raie, sauce câpres, pommes vapeur *** Tiramisu	Blinis au saumon fumé, sauce hollandaise et œuf mollet *** Filet de canard au miel, pommes darphin et pleurotes *** Quatre quarts aux pommes façon tatin, sauce au caramel au beurre salé
	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 13.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 15.00 € Service 19h30</b>	Pas de service les vendredis soir
	<b>Menu 0 km (ou presque...)</b>  Le menu ne peut être communiqué à l'avance car la recherche des produits locaux se fera par les élèves en amont.... Ce menu comprend une entrée, un plat, un fromage, un dessert)	<b>NOUVELLE AQUITAINE</b>  Pipérade et julienne d'encornet en ragout au piment d'Espelette **** Entrecôte double grillée sauce bordelaise, Pommes de terre sarladaises et fèves en cocotte **** Cannelés bordelais, compote de pruneaux flambés	 <b>EXAMEN</b> (table de 3 ou 4 personnes) Crème de champignons aux châtaignes *** Joues de porc au cidre Pommes sautées et Pommes fruits *** Mousse au chocolat, Crumble aux noisettes et anglaise mousseuse	  Thème 2017 : <b><u>La pêche durable</u></b>  Conférence gratuite à 18H Puis Buffet dinatoire 15 € Boissons comprises	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 11 décembre 2017	Mardi 12 décembre 2017	Mercredi 13 décembre 2017	Jeudi 14 décembre 2017	Vendredi 15 décembre 2017
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 15.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>
	<u><b>Restaurant réservé aux élèves de l'établissement</b></u>  Œufs farcis Chimay *** plat secret *** Tarte crumble aux pommes	Tartare de saumon *** Carré de porc poêlé Choisy *** Tarte alsacienne	Crème légère de fèves aux coquillages *** Pilaf de fruit de mer *** Paris-Brest	<b>Menu 1</b> Allumette au bleu **** Poulet rôti, pommes rissolées **** Tarte au citron  <b>Menu 2 (2de CAP HCR)</b> Assiette de saumon fumé Ou Carpaccio de Dorade *** Pavé de biche, sauce aux airelles et pommes paillason *** Opéra	Œufs mollets à la Florentine *** Tagine d'agneau aux abricots et sa semoule aux raisins *** Crêpes Suzette
	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 13.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	
	<b>Menu 0 km (ou presque...)</b>  Le menu ne peut être communiqué à l'avance car la recherche des produits locaux se fera par les élèves en amont... Ce menu comprend une entrée, un plat, un fromage, un dessert)	<b>OCCITANIE</b> Brandade de Nîmes et croûtons, vinaigrette d'agrumes aux épices douces **** Magret à basse température, risotto de Camargue et ragoût de fèves au Chorizo **** Crème brûlée catalane, chutney d'abricot et croustillant aux noisettes	 <b>EXAMEN</b> (Table de 3 ou 4 personnes)  Crème Dubarry aux coquillages **** Carbonade flamande Pomme pont-neuf *** Entremets aux deux chocolats	<b>Menu Terre et Mer</b>  Charlotte de saumon fumé et piperade, vinaigrette de coques *** Pintadeau rôti, pommes grenailles grand-mère, légumes oubliés *** Quatre quarts aux pommes façon tatin Ou Fondant au chocolat	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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 18 décembre 2017	Mardi 19 décembre 2017	Mercredi 20 décembre 2017	Jeudi 21 décembre 2017	Vendredi 22 décembre 2017
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 14.00 € Service 12h00</b>
	6 huitres creuses Sauce pauvre homme, pain de seigle beurre demi-sel **** Burger de polenta Piperade Sauce béarnaise Frites et salade **** Tartelette Bourdaloue	Salade périgourdine *** Choucroute de poisson, beurre blanc *** Surprise !!	Tartare aux 2 saumons *** Filet de lieu Dieppoise, tatin d'échalotes et de petits légumes *** Pancakes à l'ananas et sirop d'érable	<b>Menu 1</b> Œufs cocotte à la crème **** Côte de porc charcutière, purée de carottes **** Croquant au chocolat <b>Menu 2</b> Bar à (Buffet de) fromages *** Buffet de fruits exotiques (Et ses boissons des îles) *** Bûche de Noël	Cassolette de Saint-Jacques *** Magret de canard à l'orange, pommes fondantes *** Matafan aux pommes, crème réduite à l'orange et à la cannelle, glace vanille et cannelle
	Pas de service	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 20.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 22.00 € Service 19h30</b>	Pas de service les vendredis soir
		<b>En attendant Noël ...</b> Œufs basse température, crème de coco de Paimpol, girolles et poudre de chorizo **** Suprême de poulet meunière, purée de vitelotte et champignons des bois **** Gelée de mirabelle et nougatine simple, crème à la poire	Carpaccio de Saint Jacques aux petits légumes Jus de combava *** Pastilla d'agneau au foie gras Légumes oubliés *** Bûche de Noël	Huitres chaudes gratinées aux poireaux *** Turbot rôti aux 5 épices, purée de panais, jus de viande *** Délice coco, ananas	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

**VACANCES DE NOEL >>> 23 DECEMBRE 2017 AU 07 JANVIER 2018<<<**

Semaine 02	<b>Lundi 08 janvier 2018</b>	<b>Mardi 09 janvier 2018</b>	<b>Mercredi 10 janvier 2018</b>	<b>Jeudi 11 janvier 2018</b>	<b>Vendredi 12 janvier 2018</b>
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>
	<p style="text-align: center;"><b><u>Menu asiatique</u></b></p> <p>Beignets de légumes et crevettes ***</p> <p>Nouilles chinoises sautées au bœuf et légumes (recette tradition d'Asie) ***</p> <p>Maki d'ananas au caramel</p>	<p>Potage Julienne Darblay ***</p> <p>Omelette roulée (fromage, jambon, fines herbes, champignon) salade verte, frite ***</p> <p>Moelleux au chocolat, crème anglaise</p>	<p>Gnocchi à la romaine ***</p> <p>Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange ***</p> <p>Riz au lait crémeux, caramel de banane</p>	<p>Menu 1 Assiette d'huitres ****</p> <p>Travers de porc braisé purée moutarde à l'ancienne ****</p> <p>Galettes des rois</p> <p><b>Menu 2 - Attention !!</b> <b><u>Plateau repas à emporter ou à déjeuner sur place</u></b></p> <p>Crudités variées ***</p> <p>Escalope de dinde à la crème Légumes glacés ***</p> <p>Crème caramel ou crème brûlée</p>	<p>Velouté aux champignons ***</p> <p>Poulet sauté façon vallée d'Auge, légumes oubliés ***</p> <p>Galette des rois</p>
	Restaurant réservé pour une prestation interne	<b>Dîner 15.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 15.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 15.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 15.00 € Service 19h30</b>
<p><b>AUVERGNE RHONE ALPES</b></p> <p>Tourte de pommes de terre ****</p> <p>Brochet en quenelle sauce Nantua, Polenta de la vallée d'Abondance et légumes glacés ****</p> <p>Biscuit de Savoie, confiture de châtaignes et poires pochées</p>		<p><b><u>Menu Bourgogne</u></b></p> <p>Œufs pochés à la bourguignonne ***</p> <p>Pochoise ***</p> <p>Nuit saint Georges, crème anglaise pain d'épices</p>	<p><b>Menu Oriental</b></p> <p>Pastilla de volaille ***</p> <p>Couscous de lotte et langoustines l'orange et aux épices ; fenouil braisé aux agrumes ***</p> <p>Tajine d'ananas, cigare aux amandes</p>		

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 15 janvier 2018	Mardi 16 janvier 2018	Mercredi 17 janvier 2018	Jeudi 18 janvier 2018	Vendredi 19 janvier 2018
	<p><b>Menu Banquet – 13 €</b> (spécial grandes tables) <b>Réduction de 30 € pour toute réservation de plus de 10 personnes</b></p> <p>Gratin de fruits de mer à la nantaise ***</p> <p>Gigot d'agneau rôti à l'ail et au thym</p> <p>Tartelette de purée de cocos paimpolais</p> <p>Tomate provençale</p> <p>Pommes de terre rissolées ***</p> <p>Nougat glacé, coulis de fruits rouges</p>	<p><b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b></p> <p>Salade d'œuf poché aux lardons ***</p> <p>Pavé de rumsteck au poivre, purée de panais et légumes glacés ***</p> <p>Dessert à venir</p>	<p><b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b></p> <p>Soupe de potiron au lard ***</p> <p>Mignon de porc aux pruneaux, purée de pomme et céleri ***</p> <p>Pana cotta au lait d'amande, gelée de griotte</p>	<p><b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b></p> <p><b>Menu 1</b> Beignets d'aubergines ****</p> <p>Encornets à la provençale, riz pilaf ****</p> <p>Crème brûlée</p> <p><b>Menu 2</b> Potage Dubarry ***</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne ***</p> <p>Galette des rois</p>	<p><b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b></p> <p><b>Menu 1</b> Caroline au jambon et champignon ***</p> <p>Saumon grillé grand-mère, jus de poulet ***</p> <p>Crêpes fourrées aux fruits</p>
	<p>Pas de service</p>	<p><b>Dîner 10.00 €</b> <b>Service 19h30</b></p>	<p><b>Vernissage exposition</b> <b>Association art en Trégor</b></p> <p>Cocktail dinatoire « Les verrines dans tous leurs états »</p> <p>&gt;&gt;&gt; Entrée libre &lt;&lt;&lt;</p>	<p><b>Dîner 18.00 €</b> <b>Service 19h30</b></p>	<p>Pas de service les vendredis soir</p>
		<p> <b>EXAMEN</b> (table de 3 ou 4 personnes)</p> <p>Menu non communiqué à l'avance</p> <p><b>Tarif spécial examen : 10 €</b></p>		<p></p> <p>Crique de pommes de terre à l'andouille de Guéméné,, mesclun ***</p> <p>Kig ar farz en pot ***</p> <p>Sablé aux pommes tièdes, sabayon au calvados</p>	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 22 janvier 2018	Mardi 23 janvier 2018	Mercredi 24 janvier 2018	Jeudi 25 janvier 2018	Vendredi 26 janvier 2018
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 15.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<i><b>Restaurant réservé aux intervenants du forum de l'orientation</b></i>
	<b><u>Pizzeria « San Giuseppe »</u></b>  Potage minestrone *** Pizza au choix <b>Pizza Regina</b> (tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires) <b>Pizza calabraise</b> (tomate, thon, anchois, olives, fromage) servie avec une salade *** Panna cota coulis de passion Ou Brownie crème anglaise	Talmouse en tricorne *** Poulet grillé à l'américaine *** Riz au lait de coco	Tartare de saumon et concombre à l'aneth *** Sole meunière, beurre rouge, flan de brocolis et pommes dauphine *** Tarte au chocolat	<b>Menu 1</b> Œufs brouillés portugaise **** Blanquette de veau à l'ancienne, risotto **** Crêpes au caramel beurre salé  <b>Menu 2 <b>Attention !!</b></b> <b><u>Plateau repas à emporter ou à déjeuner sur place</u></b> Gnocchis à la parisienne *** Mousseline de merlan arlequin, riz madras *** Tarte alsacienne	
	<b>Pas de service</b>	<b>Dîner 10.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Pas de service les vendredis soir</b>
		 <b>EXAMEN</b> (table de 3 ou 4 personnes)  Menu non communiqué à l'avance  <b><u>Tarif spécial examen : 10 €</u></b>	<b><u>Menu antillais</u></b> Crabe farci antillais *** Colombo de porc Gratin de christophine Purée de patate douce Millefeuille patate douce et céleri *** Assiette créole Blanc manger, salade de fruits flan coco	<b>Thème : influences exotiques sur les produits locaux</b>  Carpaccio de Saint-Jacques et daurade à la vanille *** Daurade dorée sur peau, Parmentier d'huitre, Béarnaise citron ciboulette, gnocchi de pomme de terre *** Brioche mango-mango	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

<b>Semaine 05</b>	<b>Lundi 29 janvier 2018</b>	<b>Mardi 30 janvier 2018</b>	<b>Mercredi 31 janvier 2018</b>	<b>Jeudi 01 février 2018</b>	<b>Vendredi 02 février 2018</b>
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>
	Œuf poché Bragance *** Lasagnes maison, salade assaisonnée *** Riz au lait crémeux, caramel de banane	Bisque de crustacés *** Blanquette de veau *** Charlotte aux fruits rouges	Cassolette de moules à la fondue d'endive, marinière aux épices *** Curry de poulet riz madras *** Quatre quarts aux pommes façon tatin	<b>Menu 1</b> Saumon en goujonnette **** Cote d'agneau beurre maître d'hôtel, Coco de Paimpol **** Far Breton  <b>Menu 2</b> <u>Menu réservé aux élèves de l'établissement</u> Quiche Lorraine *** Cheeseburger, frites *** Muffin (chocolat, myrtille)	<b>Menu à définir</b>
	Pas de service	Restaurant fermé (Examen en cuisine)	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>  Saint jacques au lard et crème de potiron *** Poulet rôti en croûte de sel Pommes potatoes maison Croustade aux petits légumes *** Crêpes soufflées à l'orange	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>  <b>Menu à thème : Terre et Mer</b> Salade terre et mer *** Choucroute de poisson et coquillage, beurre blanc *** Nougat glacé coulis de fruits rouges, tuile à l'orange	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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 05 février 2018	Mardi 06 février 2018	Mercredi 07 février 2018	Jeudi 08 février 2018	Vendredi 09 février 2018
Semaine 06	<b>Restaurant fermé (Préparation du dîner)</b>	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)
				Assiette de charcuterie **** Carré d'agneau primeurs **** Salade d'oranges aux fruits secs	
	<b>RESTAURANT RESERVÉ SOIREE DES PARTENAIRES</b>	Restaurant fermé (Examen en cuisine)	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	Pas de service les vendredis soir
			Aumônière de fruits de mer Aux épinards et au curry *** Sole meunière Flan de courgettes Pomme Anna *** Bavarois au pain d'épices, Coulis de clémentine	Velouté de potiron et Saint Jacques *** Côte de veau fermier rôti à l'ail doux accompagné d'une tatin de légumes *** Tartelette citron	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

<b>Semaine 07</b>	<b>Lundi 12 février 2018</b>	<b>Mardi 13 février 2018</b>	<b>Mercredi 14 février 2018</b>	<b>Jeudi 15 février 2018</b>	<b>Vendredi 16 février 2018</b>
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	Restaurant fermé  Préparation portes ouvertes
	Œuf mollet et petits légumes aux épices *** Lasagnes à la volaille et curry *** Gratin de poires aux amandes			Crevettes flambées au Pastis, compoté de fenouil **** Médallions de veau Duroc, mille- feuille de légumes **** Tarte au chocolat	
	Pas de service	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 20.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 20.00 € Service 19h30</b>	Pas de service les vendredis soir
<b>PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR</b>  Raviolis à la Niçoise **** Bouillabaisse et sa rouille **** Bavarois au pain d'épices et clémentines		<b><u>Menu saint valentin</u></b>  Ravioles de langoustines Pesto et coulis de langoustines *** Pavé de Dorade royale sabayon au champagne Tagliatelles de légumes Gnocchi romaine *** Saint valentin	Assiette de saumon fumé maison blinis de blé noir, crème à l'aneth *** Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise (salle) pomme Pont- Neuf *** Tarte fine aux pommes crème d'amande, glace vanille		

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 08	<b>Lundi 19 février 2018</b>	<b>Mardi 20 février 2018</b>	<b>Mercredi 21 février 2018</b>	<b>Jeudi 22 février 2018</b>	<b>Vendredi 23 février 2018</b>
	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>
	Œuf mimosa au thon *** Steak au poivre Pommes miettes Tomate provençale *** Tarte sablée au chocolat			Salade de chèvre chaud **** Hamburger de la mer, frites maison **** Crumble de fruits rouges	<b>Menu à l'ardoise</b> Réservé aux élèves du lycée
	Pas de service	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 20.00 € Service 19h30</b>	<b>Dîner 20.00 € Service 19h30</b>	Pas de service les vendredis soir
<b>HAUT DE FRANCE</b> <u>Voyage chez les Chtis</u>  Ficelle Picarde **** Waterzoï **** Gâteau de miel aux noisettes		<b><u>Menu Sud-Ouest</u></b> *** Salade landaise *** Buffet de viande grillées et rôties Sauce béarnaise Sauce bordelaise Gratin de légumes Pommes Sarladaise *** Assiette gourmande du sud-ouest ***	<b>SOIREE AUTOUR DU FROMAGE</b>  Tarte courgette et pesto chèvre *** Gaspacho de betterave et fromage frais *** Entrecôte double grillée, polenta au cœur coulant de reblochon, mille feuilles d'aubergines, et tomates *** Chariot de fromages *** 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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

**VACANCES D'HIVER >>>24 FEVRIER AU 11 MARS 2018<<<**

## Semaine 11

	Lundi 12 mars 2018	Mardi 13 mars 2018	Mercredi 14 mars 2018	Jeudi 15 mars 2018	Vendredi 16 mars 2018
	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 15.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 € Service 12h00</b>
		Œuf mollet florentine *** Darne de saumon poché, sauce béarnaise riz madras *** Assiette de mignardises	Feuilleté de foies de volaille *** Bar au fenouil, haricots blancs au paprika *** Verrine aux deux chocolat et framboises et financiers aux amandes	<b>Menu 1</b> Brick de crevettes aux herbes Beurre citron à la menthe **** Cabillaud sauce vin blanc, riz pilaf **** Banana split  <b>Menu 2</b> <u>Thème Sushi bar</u> Rouleau de printemps *** Assortiment de makis, sashimis et sushis *** Crêpe, riz au lait, fruits (roulé façon sushi)	<b>Menu à définir</b>
	Pas de service	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	<b>Dîner 18.00 € Service 19h30</b>	Pas de service les vendredis soir
		<b>ILE DE FRANCE</b>  Potage Saint germain aux croutons ****  Rognons de veau Bercy Riz pilaf ****  Tarte Bourdaloue en verrine		Saveurs exotiques Assiette de sushi, maki et salade de wakamé *** Cuisse de caneton laquées aux agrumes, purée de fève et pommes dauphine *** 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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

## Semaine 12

	Lundi 19 mars 2018	Mardi 20 mars 2018	Mercredi 21 mars 2018	Jeudi 22 mars 2018	Vendredi 23 mars 2018
	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	<b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b>
		Carpaccio de thon aux agrumes et aromates *** Estouffade de bœuf Bourguignonne, purée de pommes de terre *** Bread and butter aux pommes	Mille-feuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic *** Côte de bœuf grillée, gratin dauphinois *** Mini muffins fondants à l'orange	<b>Menu 1</b> Talmousse à la Bragation **** Bavette à l'échalote, pommes sautées à cru **** Fondant au chocolat <b>Menu 2</b> <u>Thème : Brunch</u> Œufs brouillés, poché ou au plat *** Mixed grill *** Crumble aux pommes	Salade chinoise aux crevettes et noix de cajou *** Paupiette de pintadeau et légumes d'hiver *** Mousse au chocolat, crumble de noisettes et crème anglaise mousseuse
	Pas de service	<b>Dîner 28.00 €</b> <b>Service 19h30</b>	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	<b>Dîner 20.00 €</b> <b>Service 19h30</b>	Pas de service les vendredis soir
		<b><u>MENU HAUT DE GAMME</u></b> <b>&gt;&gt;&gt;BOURGOGNE</b> <b>FRANCHE COMTE&lt;&lt;&lt;</b> Éclair d'escargots au Vin Jaune et noisettes *** Poulet de Bresse aux morilles Purée au Mont d'Or, carottes glacées au miel de sapin **** Entremets Macvin chocolat, tuiles aux noix		Gambas sautée et ragoût de légumes en bouillabaisse *** Magret de canard, crêpe de pomme de terre aux herbes *** Café gourmand avec crème brûlée pistache, tuile aux amandes, mousse 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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

## Semaine 13

	Lundi 26 mars 2018	Mardi 27 mars 2018	Mercredi 28 mars 2018	Jeudi 29 mars 2018	Vendredi 30 mars 2018
	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		Salade de pâte, truite fumée et pesto *** Plat à définir *** Mousse fromage blanc sur dacquoise pistache	Taboulé aux herbes *** Pavé de saumon poché, beurre blanc, riz pilaf et billes de légumes *** Tarte fine aux pommes et amandes	<b>Menu 1</b> Salade Piémontaise **** Poulet sauté basquaise, pomme purée **** Gratin de pamplemousse à la rose <b>Menu 2</b> <u>Thème : Food Truck</u> Salade Caesar au poulet grillé *** Travers de porc laqué au miel, gratin au 2 patates *** Mousse au chocolat Tuile aux amandes	Champignons à la grecque, sauce moussieuse aux épices et tuile au parmesan *** Filet de lapin au miel et noisette, gnocchi de semoule *** Panna cota au chocolat grand cru
	Dîner 18.00 € Service 19h30	Dîner 18.00 € Service 19h30	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Dîner 18.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	<b>Cuisine méditerranéenne</b> Bavarois de poivron rouge au saumon fumé *** Cuisse de lapin poêlé au chorizo Risotto façon paëlla *** Sablé aux agrumes	<b>GRAND EST</b> Saumon fumé, crème de raifort et toasts **** Coq au riesling, spaetzle **** Kouglof, macarons à la mirabelle, mirabelles flambées		Buffet d'entrées *** Parmentier de canard et champignons *** 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 3 €, le café ou infusion 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 06 avril se tiendra la 14<sup>ème</sup> 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 13 dernières années nous avons reversé près de 50 000 € à l'association !!**

### ***Les Tables Gourmandes de l'Espoir***

***DINER de GALA au Restaurant d'Application***

**Le Vendredi 06 AVRIL 2018 à 19H30**

**Le prix du repas\* est de 49 €**

**Entièrement reversé à l'association.**

Pour réserver, veuillez téléphoner au **02.96.46.26.00** // Ou par mail à : [contact@saintjosephlannion.fr](mailto: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 02 avril 2018	Mardi 03 avril 2018	Mercredi 04 avril 2018	Jeudi 05 avril 2018	
	<b>FÉRIÉ</b> Restaurant fermé (Lundi de Pâques)	<b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b>	<b>Déjeuner 13.00 €</b> <b>Service 12h00</b>	  <b>Vendredi</b> <b>06 avril 2018</b>  <b>SOIREE DE GALA</b>  « VAINCRE LA MUCOVISCIDOSE »  <b>19H30</b>  <b>49 €</b>
		Entrée à définir ***  Plat à définir ***  Panacotta amande et sa gelée d'agrumes	Aumônière de fruits de mer aux épinards et curry ***  Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco, tagliatelle fraîches ***  chou chantilly caramélisé	<b>Menu 1</b> Soufflé au fromage ****  Truite au Riesling, pommes vapeur ****  Beignets de fruits <b>Menu 2</b> Feuilleté d'œufs brouillés ***  Tajine d'agneau aux fruits secs et sa semoule ***  Forêt noire	
		<b>Dîner 18.00 €</b> <b>Service 19h30</b>	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	<b>Dîner 18.00 €</b> <b>Service 19h30</b>	
		<b>DOM TOM</b> <u>En route vers la Réunion</u> Dorade marinée au citron vert ***  Fricassée de volaille au curry, riz Madras ***  Ananas Victoria rôti à la vanille Bourbon, sorbet aux fruits exotiques, suprêmes de mangue flambés au Rhum Charette		Poulpe et encornet, bouillon mousseaux au chorizo doux ***  Tarte de filets de rougets grillés à la tapenade ***  Flan de semoule et 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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.