

Le Séquoia



Avril 2018 à
Juin 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 15	Lundi 09 avril 2018	Mardi 10 avril 2018	Mercredi 11 avril 2018	Jeudi 12 avril 2018	Vendredi 13 avril 2018
	Restaurant fermé (Élèves en entreprise)	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Restaurant réservé
		Saumon fumé, œuf poché et blinis *** Suprême de pintade en croûte de champignons *** Galette feuilletée aux abricots	Menu (2de PRO CSR) Beignets de gambas et de courgette, sauce tartare *** Poulet cocotte grand-mère *** Charlotte aux poires	Menu 1 Œufs mollets Florentine **** Steack grillé sauce béarnaise pommes pont neuf **** Brownie aux noix Menu 2 Champignons à la grecque *** Keita de porc aux crevettes, sauce béarnaise et fine ratatouille *** Charlotte Cécile	
	Pas de service	Dîner 18.00 € Service 19h30	Dîner 18.00 € Service 19h30	Dîner 20.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
Coquillages au chorizo et lait de coco **** Mille-feuille de lapin ne deux cuissons à la coriandre, frites de polenta et jus corsé **** Entremet chocolat praliné		<u>Menu Sud-Ouest</u> *** Salade landaise *** Buffet de viande grillées et rôties Sauce béarnaise Sauce bordelaise Gratin de légumes Pommes Sarladaise *** Assiette gourmande du sud-ouest ***	Œuf croustillant en meurette d'escargot *** Côte de bœuf grillée Sauce Choron, pommes darphin *** Blanc mangé aux fruits rouges, l'ait d'amande		

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

Semaine 16

	Lundi 16 avril 2018	Mardi 17 avril 2018	Mercredi 18 avril 2018	Jeudi 19 avril 2018	Vendredi 20 avril 2018
	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
	Salade niçoise *** Magret au poivre vert Pommes miettes Tomate provençale *** Tartelette au chocolat	Légumes à la grecque au curry *** Croustillant de lieu jaune au caviar de huit légumes *** Mousse aux chocolats	Menu (2de PRO CSR) Assiette de saumon fumé *** Carré de porc poêlé Choisy *** Sablé breton aux agrumes	Menu 1 Salade façon Niçoise **** Estouffade Bourguignonne, tagliatelle **** Tulipe de fruits rouges, crème chantilly Menu 2 Tartelettes à la tomate et olives *** Filet de canard beurre de poivrons, pommes boulangères *** Crêpe fourrée aux pommes, caramel au beurre salé	Menu 1 (2 PRO CSR) Velouté de pommes de terre à l'ail et au saumon fumé, pomme Maxim's *** Pavé de bar en croûte de champignon, endive dorée, sauce Hollandaise à la Provençale *** Riz au lait crémeux, caramel de banane Menu 2 à l'ardoise Réservé aux élèves du lycée
	Pas de service	Dîner 18.00 € Service 19h30	Vernissage Rétrospective des affiches du festival de Lanvellec A partir de 18H30	Dîner 20.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
		Ravioles de crevettes en nage de bisque. **** Pot au feu de canard au foie gras **** Fondant de caramel au beurre salé		Menu Printemps Grecque de fenouil au safran, flan d'asperges, jus d'écrevisses mousseux *** Côte de bœuf grillée sauce Béarnaise, Kouingpatatez *** Fraisier à la pistache	


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

Semaine 17

Lundi 23 Avril 2018	Mardi 24 Avril 2018	Mercredi 25 Avril 2018	VACANCES DE PRINTEMPS
Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	
Tomate mozarella pesto génois *** Burger oignon, tomate, reblochon, poitrine fumée Potatoes maison Salade coleslaw Salade verte *** Poire belle hélène Ou Pêche melba	Feuilleté d'œufs brouillés *** Tagine d'agneau *** dessert	Œuf cocotte basquaise, mouillette de tapenade *** Risotto de fruits de mer à la manière d'une paëlla *** Tarte amandine aux fraises, crumble de spéculoos à la fraise et sorbet fraise	
Pas de service	Restaurant fermé	Restaurant fermé	


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 PAQUES >>> 25 AVRIL AU 14 MAI 2018

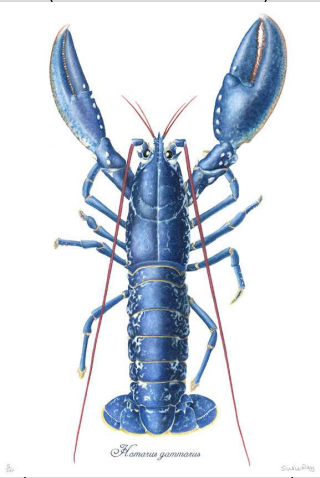
Semaine 20	Lundi 14 mai 2018	Mardi 15 mai 2018	Mercredi 16 mai 2018	Jeudi 17 mai 2018	Vendredi 18 mai 2018
	Restaurant fermé Examen Cuisine	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
		<p>Feuilleté d'œufs brouillés à la Portugaise ***</p> <p>Carré d'agneau en persillade, crème d'ail, gratin Bayeldi ***</p> <p>Carrot cake, crème anglaise</p>	<p>Menu (2de PRO CSR) Tartelette à la tomate et aux olives ***</p> <p>Dos de cabillaud pané de cacao, effeuillé de romaine et velouté de pomme de terre au citron ***</p> <p>Fraise en petit chou craquant, chantilly balsamique et confit de fraises</p>	<p>Menu 1 Potage Conti ****</p> <p>Curry de volaille riz pilaf ****</p> <p>Clafoutis grand-mère Menu 2 Crème de champignons au lard fumé ***</p> <p>Curry de poulet, riz pilaf ***</p> <p>Miroir passion</p>	<p>Menu 1 (2 PRO CSR) Fondue de poireaux aux fruits de mer, sauce mouclade ***</p> <p>Sole meunière, pommes de terre en tonneau et coulis de poivron ***</p> <p>Gratin de pamplemousse et petits fours secs</p>
	Pas de service	Dîner 20.00 € Service 19h30	Dîner 10.00 € Service 19h30	Dîner 20.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
<p>Crème renversée de champignons, caramel de cardamome ****</p> <p>Lotte à l'américaine, risotto safrané ****</p> <p>Clafoutis tiède aux myrtilles, Panna Cotta et marmelade d'orange</p>		<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">EXAMEN</p> <p>1 table de 3 ou 4 personnes 1 table de 2 personnes</p> <p>Salade méditerranéenne ***</p> <p>Rumsteck double sauce béarnaise, pommes frites ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Fraisier à la pistache Ou Ananas flambé, glace vanille</p>	<p style="text-align: center;">Saveurs printanières</p> <p>Pressée de tomate au chèvre frais et poivron confit, vinaigrette de tomate confite ***</p> <p>Carré d'agneau en persillade gratin Bayeldi, pommes cocotte ***</p> <p>Sablé aux fraises</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.

Semaine 21

	Lundi 21 mai 2018	Mardi 22 mai 2018	Mercredi 23 mai 2018	Jeudi 24 mai 2018	Vendredi 25 mai 2018
FÉRIÉ Restaurant fermé (Pentecôte)	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Pas de service les vendredis soir
	Avocat aux crevettes *** Côte de bœuf grillée, pommes croquette, sauce bordelaise *** Parfait glacé à la Piña colada	Menu (2de PRO CSR) Melon au porto *** Filet de canard à la réglisse, polenta d'abricots et chutney de courgette *** Œufs à la neige et coulis de fruits rouges au vin rouge	Menu 1 Quiche aux poireaux **** Truite pochée au court bouillon beurre blanc, gratin de légumes **** Muffins au chocolat blanc, glace vanille Menu 2 Crème de chou-fleur et coquillages *** Cabillaud poché, risotto d'herbes *** Blanc mangé au lait d'amande et coulis de fruits rouges	Belle Niçoise *** Lotte au lard et duo de pomme de terre *** Assiette gourmande	
	Dîner 20.00 € Service 19h30	Dîner 10.00 € Service 19h30	Dîner 18.00 € Service 19h30	Belle Niçoise *** Lotte au lard et duo de pomme de terre *** Assiette gourmande	
	Saint Jacques au lard et crème de potiron, polenta et légumes glacés **** Filet d'agneau à la réglisse, jus aux olives et légumes marinés **** Macaron framboise, sauce chocolat blanc et poire caramélisée	 EXAMEN 1 table de 3ou 4 personnes 1 table de 2 personnes Salade chinoise *** Rumsteck double sauce béarnaise, pommes frites *** Fromage *** Tarte amandine aux fraises ou pêche flambée, glace vanille	Belle Niçoise *** Lotte au lard et duo de pomme de terre *** Assiette gourmande	Belle Niçoise *** Lotte au lard et duo de pomme de terre *** Assiette gourmande	

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 28 mai 2018	Mardi 29 mai 2018	Mercredi 30 mai 2018	Jeudi 31 mai 2018	Vendredi 01 juin 2018
Restaurant fermé Examen Cuisine	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
	Melon au jambon *** Poulet sauté Basquaise *** Divorcé	Menu (2de PRO CSR) Crème de moules au safran, bohémienne de légumes *** Bœuf Strogonoff et sa tarte de courgettes, pesto et chèvre *** Verrines de mascarpone à la poire et caramel, accompagné de son sablé breton	Menu 1 Salade aux lardons, œufs pochés **** Navarin aux pommes **** Tiramisu Menu 2 Moules marinières *** Tajine de lapin aux pruneaux, semoule *** Baba au rhum, chantilly	Menu 1 (2 PRO CSR) Blinis de sarrasin aux deux saumons *** Veau marengo, fine ratatouille et pâtes fraîches *** Tartelette amandine aux framboises et crème brûlée pistache	
Dîner 15.00 € Service 19h30	Dîner 20.00 € Service 19h30	Dîner 15.00 € Service 19h30	Dîner 36€ Service 19h30	Pas de service les vendredis soir	
Cuisine méditerranéenne Bavarois de poivron rouge au saumon fumé *** Cuisse de lapin poêlé au chorizo Risotto façon paëlla *** Sablé aux fraises	Aubergine Zaalouk et crevettes marinées à la coriandre **** Tajine d'agneau au citron Beldie, semoule Tfaya **** Carpaccio d'orange à la menthe, sorbet et pointe de fleur d'oranger	<u>Menu en dehors des</u> <u>sentiers battus</u> Création d'élèves autour des produits alimentaires du futur...	ATTENTION NOMBRE DE PLACES LIMITEES à 40 Amuse bouche *** Carpaccio de thon rouge au agrumes et aromates *** Demi-homard Breton rôti au beurre corail, mousseline de pommes de terre à la vanille *** Assiette aux deux fromages bretons *** Millefeuille 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 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 05 juin 2018	Mardi 05 juin 2018	Mercredi 06 juin 2018	Jeudi 07 juin 2018	Vendredi 08 juin 2018
Semaine 23	Pas de service	Déjeuner à 12H15	Déjeuner à 12H15	Pas de service	Pas de service
		Menu spécial Examen à 10€ Boissons comprises CAP Brasserie-café Tables de 2 à 4 personnes (6 candidats)	Menu spécial Examen à 10€ Boissons comprises CAP Brasserie-café Tables de 2 à 4 personnes (6 candidats)		
		Pas de service	Pas de service		

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.

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 !