

Le Séquoia



Avril 2019
à Juin 2019



RESTAURANT LE SEQUOIA

Menus du restaurant

Réservations auprès de Martine Turpin

02.96.46.26.00 ou ligne interne au 300



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

RESTAURANT LE SEQUOIA

LYCEE HOTELIER SAINT JOSEPH

4 RUE DE LA BIENFAISANCE

22300 LANNION

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

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

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

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

Merci d'arriver à l'heure



Information spécifique

pour les groupes :

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

Pour réserver :

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

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

Les tarifs sont établis en fonction du prix des produits qui vous sont servis. Aussi les tarifs s'échelonnent de 10 à 46 € 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 13

	Lundi 25 mars 2019	Mardi 26 mars 2019	Mercredi 27 mars 2019	Jeudi 28 mars 2019	Vendredi 29 mars 2019
	Déjeuner 13.00 € Service 12h00		Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
	Petits pâtés feuilletés *** Darne de poisson poché sauce hollandaise, pommes vapeur ***** Paris Brest		Taboulé aux herbes *** pavé de saumon poché beurre blanc, riz pilaf, billes de légumes *** Charlotte aux fruits	<u>Menu</u> Création d'élève autour de la cuisine de la région Rhône Alpes	Carpaccio de dorade, bouquet de salade *** Choucroute de la mer, beurre blanc *** Crème chocolat praliné, madeleine ou tarte fine aux pommes et amandes
	Dîner 15.00 € Service 19h30	Dîner 15.00 € Service 19h30		Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	Association entre l'asperge et la langoustine *** Jambonnette de pintadeau sauce tapenade Brochette de légumes grillés *** Croustillant orange praliné	Tartare de daurade, mangue et vanille, sablé parmesan. *** Côte de veau épaisse au sautoir, flan de carotte, churros de pommes de terre, jus tranché à l'estragon *** chariot de desserts		<u>Le goût avant tout</u> Saumon mariné anis crème de concombre au raifort blinis de semoule *** Ballottine de poulet caviar d'aubergine jus tranché déclinaison de pommes de terre *** Eclair aux fraises, aux framboises	

**Vernissage Exposition
de Jean-Michel Le
Madec à partir de
18H30**

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 14	Lundi 01 avril 2019	Mardi 02 avril 2019	Mercredi 03 avril 2019	Jeudi 04 avril 2019	Vendredi 05 avril 2019
	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Déjeuner 12.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
	Œuf poché Bragance *** Pavé de cabillaud sauté meunière Pommes purée *** Œufs à la neige		Champignons à la grecque sauce mousseuse *** mignon de porc sauté aux épices lait de coco *** Pavlova aux fruits	Menu Création d'élève autour de la cuisine de la Guyane et de la Réunion	Omelette nature ou fromage *** Lieu noir en aïoli, bulots et légumes vapeur *** Panna cota chocolat grand cru ou chou chantilly caramélisé
	Dîner 15.00 € Service 19h30	Dîner 15.00 € Service 19h30	Restaurant fermé (élèves en entreprise)	Dîner 16.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	Association entre l'asperge et la langoustine *** Jambonnette de pintadeau sauce tapenade Brochette de légumes grillés *** Croustillant orange praliné	Saint-Jacques au chorizo et risotto d'asperge *** Pavé de sandre en croûte de noisette, purée de panais et jus de persil *** Saint-honoré		Risotto de sarrasin et émulsion de saucisse fumée *** ou Cotriade de poissons *** Sablé breton, mousseline caramel au beurre salé et pommes cuites	

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 >>> 6 AVRIL AU 21 AVRIL 2019

Semaine 17	Lundi 22 avril 2019	Mardi 23 avril 2019	Mercredi 24 avril 2019	Jeudi 25 avril 2019	Vendredi 26 avril 2019
	Férié Lundi de Pâques	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	 Dîner du vendredi 26 avril à partir de 19H30 Le lycée hôtelier organise un Dîner de charité afin d'apporter son soutien à l'association des élèves de l'établissement Terr'amiki. Le projet pédagogique porte sur une action humanitaire dans un village cambodgien de la région de Kampot Repas cambodgien Pour le financement d'un projet humanitaire 18 € hors boissons
		Omelette roulée au fromage *** Cuisses de lapin tandoori, compotée de fenouil et courgette à l'anis, sauce raïta *** Brownies crème anglaise	Beignets de gambas et courgettes sauce tartare *** poulet cocotte grand-mère *** Miroir passion framboise	<u>Menu</u> Création d'élève autour de la cuisine de la région Côte d'Azur Menu 2 à l'ardoise Restaurant réservé aux élèves (20 places)	
		Dîner 15.00 € Service 19h30	Dîner 14.00 € Service 19H30	Dîner 16.00 € Service 19h30	
		Tarte fine de langoustine à la provençal *** Tournedos de bœuf, pommes croquettes *** Vacherin aux fruits rouges chantilly pistache	<u>Menu Asie</u> Assortiment d'entrées asiatiques *** Assortiment de plats asiatiques *** Flan à la fleur de rose, Boule de coco, Biscuit au sésame	<u>Soleil dit côtes d'azur</u> Belle niçoise *** Rouget croustillant bohémienne d'aubergines *** Biscuit léger aux amandes fraises du moment et mousse fromagère	

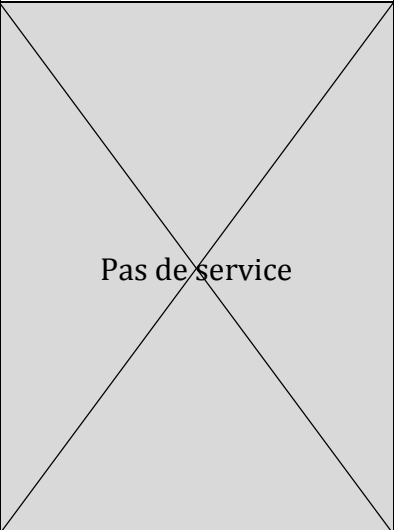
Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage est proposé à chaque service pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 18	Lundi 29 avril 2019	Mardi30 avril 2019	Mercredi 1 ^{er} mai 2019	Jeudi 2 mai 2019	Vendredi 3 mai 2019
	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Férié	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
	Salade niçoise *** Escalope de dinde panée, sauce tartare Frites maison salade verte *** Tarte chocolat	Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet et vinaigrette *** Steak grillé sauce béarnaise pommes Pont-Neuf *** Tartelette amandine aux framboises		Menu 1 Création d'élève autour de la cuisine de la région Midi Pyrénées Menu 2 à l'ardoise Restaurant réservé aux élèves (20 places)	Tourte Montagnarde *** Brochette de poissons, beurre nantais, méli mélo de légumes *** Riz au lait crémeux caramel de banane et sablé breton aux agrumes
	Pas de service	Pas de service		BAC BLANC CUISINE (Restaurant fermé)	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 19	Lundi 06 mai 2019	Mardi07 mai 2019	Mercredi 08 mai 2019	Jeudi 09 mai 2019	Vendredi 10 mai 2019
	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Férié	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00
	Salade de chèvre chaud *** Goujonnette de poisson frit, sauce tartare et flan de carottes *** Tarte au citron meringuée	Aumonière de fruits de mer épinards et curry *** St jacques au chorizo, risotto vert *** Tarte Bourdaloue		Création d'élève autour de la cuisine de la région Bourgogne	Gaspacho Andalou *** Sole Meunière, pommes vapeur *** Tarte fraise amandine crumble spéculoos ou fraise en petit chou craquant, chantilly balsamique
	Dîner 15.00 € Service 19h30	Pas de service		Dîner 15.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et jus de persil *** Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivrons et riz pilaf *** Paris Brest			Tarte fine figes et poire et sa chantilly de fourme d'Ambert *** Suprême de poulet sauté et jus, gratin dauphinois *** Autour de la châtaigne	

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 20	Lundi 13 mai 2019	Mardi 14 mai 2019	Mercredi 15 mai 2019	Jeudi 16 mai 2019	Vendredi 17 mai 2019
	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Finale trophée douar ha mor Parrainé par Guillaume Gomez chef de l'Élysée Jury Mr Dayo (chef exécutif de l'Élysée) Et Loïc Le Bail (chef du Brittany à Roscoff)
	Moules marinières dans tous ses états (au choix : nature, andouille crème, curry) *** Poulet sauté au cidre, gnocchi *** Aumônière Normande	Tarte aux oignons *** Magret de canard au poivre vert, pommes frites *** Entremet deux chocolats	Assiette de saumon fumé *** carré de porc poêlé Choisy *** Tarte aux fraises amandine, glace vanille ou gratin de fraise à la rhubarbe	Melon au jambon *** Goujonnettes de poulet coco sésame noisette, riz madras et crème de volaille au coco *** Pêche melba	
	 Pas de service	Dîner 15.00 € Service 19h30	Dîner 15.00 € Service 19h30	Dîner 13.00 € Service 19h30	
		Crème d'asperge aux écrevisses *** Côte d'agneau aux épices, couscous aux herbes, caviar d'aubergine *** Tarte amandine aux framboises, crème brûlée pistache	Mousseline de poisson arlequin, sauce tartare *** Filet de lapin au miel et noisette, gnocchi de semoule *** Sablé aux fraises	 Examen BAC PRO RESTAURANT Menu à découvrir le soir même	

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 20 mai 2019	Mardi 21 mai 2019	Mercredi 22 mai 2019	Jeudi 23 mai 2019	Vendredi 24 mai 2019
	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Préparation portes ouvertes
	Tartare de poissons *** Pavé de bœuf sauce au poivre et gratin Dauphinois *** Tulipe de mousse au chocolat crumble de noisette	Tarte aux deux saumons, salade verte *** Filet mignon à la moutarde, pommes noisette *** Tiramisu aux fruits	Bavarois d'asperges *** filet de canard, polenta d'abricots chutney de courgettes *** Fraisier à la pistache	Menu 2 à l'ardoise Restaurant réservé aux élèves (20 places)	
	Dîner Service 19h30	Dîner 15.00 € Service 19h30	Dîner 13.00 € Service 19h30	Dîner 13.00 € Service 19h30	Pas de service les vendredis soir
	Menu 1 à 15 € Oeuf poché sur piperade au jambon sec, coulis de poivron *** Magret de canard aux agrumes Canneloni d'aubergine à la duxelle de champignons (cf. classeur dorade) *** Sablé crémeux citron-menthe et fruits rouges Menu 2 Création du menu par les élèves	Beignet de gambas et de courgette, sauce tartare *** Filet de canard à la réglisse, polenta d'abricot, chutney de courgette *** Gratin de fraise et rhubarbe	Menu Bretagne Création du menu par les élèves	 Examen BAC PRO RESTAURANT Menu à découvrir le soir même	

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 22	Lundi 27 mai 2019	Mardi28 mai 2019	Mercredi 29 mai 2019	Jeudi 30 mai 2019	Vendredi 31 Mai 2019
	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 13.00 € Service 12h00	Déjeuner 1.00 € Service 12h00	Férié pont de l'ascension	
	Tomate mozarella pesto génois *** Burger Savoyard *** Tarte Bourdaloue	Création du menu par les élèves	Crème de moules au safran, bohémienne de légumes *** bœuf strogonoff tarte courgettes pesto chèvre *** Profiteroles ou fondant chocolat, crème anglaise		
	Dîner 15.00 € Service 19h30	Dîner 15.00 € Service 19h30	Pas de service		
	Oeuf poché sur piperade au jambon sec, coulis de poivron *** Magret de canard aux agrumes Canneloni d'aubergine à la duxelle de champignons *** Sablé crémeux citron-menthe et fruits rouges	Minute de bar aux carottes *** Filet de dorade coulis de poivron fine ratatouille *** entremet aux cassis			

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 23

Lundi 3 Juin 2019

Pas de service

Dîner **13.00 €**
Service 19h30



Examen CAP RESTAURANT
Menu à découvrir le soir même

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 !

