



ÉCOLE HOTELIERE ET DE TOURISME

Côte de granit rose - Lannion

Restaurant Le Séquoia

4 Rue de la Bienfaisance

Réservation au 02.96.46.26.00



lyceehotelierdetourismelannion



- 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).

Semaine 9

du 27 février au 3 mars 2023

Les terminales CAP vous proposent un repas à emporter pour financer leur voyage pédagogique à Lyon

Mardi 28 février 2023

Menu à 16 €

Bouchon lyonnais

Salade Lyonnaise

Quenelles de brochet, sauce

Nantua, fleurons

Tarte aux pralines roses

**REPAS SOLIDAIRE POUR LE
SÉNÉGAL LE MARDI
28 FÉVRIER 19H30**



MENU AFRICAIN

25€ APÉRITIF OFFERT

SÉQUOIA LYCÉE BOSSUET / LANNION



Organisé par Terr'Amiki
Club pour l'UNESCO

Mise en bouches sénégalaises

Thiéboudiène

Dessert découverte sukar

Jeudi 2 mars 2023

Début du Service à 19H30

Participez à une expérience
sensitive **UNIQUE**

**DINER DANS
LE NOIR**

Menu à 40 €

Boissons comprises

En partenariat avec



Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différenciels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à 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 appliqués par les restaurants privés.»

Semaine 10

du 6 au 10 mars 2023

Les terminales CAP vous
proposent au Déjeuner du
Mardi 7 mars 2023
Début du Service à 12H

Menu à 14 €

Œufs farcis Chimay

Navarin d'agneau, pommes
cocottes

Tiramisu café

Les 1^{ère}BAC technologique vous
proposent au Déjeuner du
Jeudi 9 Mars 2023
Début du Service à 12H

Menu à 15 €

Tourte aux champignons, lardons

Darne de saumon grillée Beurre blanc
Nems de légumes

Quatre-quarts aux pommes façon
Tatin, caramel au beurre salé

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales BAC professionnel vous
proposent pour le diner du

Mardi 7 Mars 2023

Début de service à 19h30

Menu à 20 €

Crème de champignons aux
châtaignes œuf poché et foie-gras

Pigeon en deux cuissons pommes
Maxim's

Omelette norvégienne

Les 1^{ère}BAC professionnel vous
proposent au Diner du
Jeudi 9 Mars 2023
Début du Service à 19H30

Menu à 20 €

Menu Champagne – Ardennes

Crêpe façon Picarde

Pavé de bœuf
Tarte à la tomate

Bavarois rubané

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventails tarifaires tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Des prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 11

du 13 au 17 mars 2023

Les terminales CAP vous proposent au
Déjeuner du

Mardi 14 Mars 2023

Début du Service à 12H

Menu à 15 €

Crêpe farcie façon ficelle Picarde

Goujonnettes de merlan, sauce tartare
et jardinière de légumes

Tarte citron meringuée

Les terminales BAC professionnel vous
proposent pour le

Diner du Mardi 14 Mars 2023

Début de service à 19h30

Menu à 15 € Hors boissons



Examen blanc

Mercredi 15 Mars 2023

Soirée Irlandaise

SAINT PATRICK



Début du Service à 19H30

Menu à 25 €

1 boisson offerte

Guinness Pie

Irish roasted salmon

Irish Tiramisu

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différenciels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à 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 appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 12

du 20 au 24 mars 2023

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 20 Mars 2023

Menu à 14 €

Début de service **12h45**

Œuf mollet florentine

Blanc de volaille en croûte de
fruits secs, légumes glacés

Mousse cassis

Les terminales BAC professionnel vous
proposent pour le

Diner du Mardi 21 Mars 2023

Début de service à 19h30

Menu à 15 € Hors boissons



Examen blanc

Les 1^{ère}BAC professionnel vous proposent
au Diner du

Jeudi 23 Mars 2023

Début du Service à 19H30

Menu à 20 €

Menu outre mer

Quiche patate douce et chèvre

Daurade Royale Parmentier d'huitres
sauce ciboulette

Paris Pointe à Pitre

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels ajournements tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à 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 appliqués par les restaurants privés.»

Semaine 13

du 27 au 31 mars 2023

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 27 mars 2023

Début de service 12h45

Menu à 14 €

Talmouse en tricorne, salade verte

Curry de volaille, riz madras

Poire condé



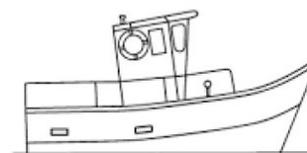
Les 1^{ère}BAC professionnel vous proposent
au Diner du

Jeudi 30 Mars

**Soirée dégustation en
partenariat avec**

**SOIRÉE GASTRONOMIQUE
AUTOUR DE LA POMME**

CIDRERIE DU LEGUER



**JEUDI 30 MARS 2023
• 19H30 •**

Menu découverte à 49 €

Les 2nde BAC professionnel vous
proposent au déjeuner du

Vendredi 31 Mars 2023

Début du service à 12H

Menu à 14 €

Potage Dubarry

Pavé de thon grillé, légumes
glacés

Assiette gourmande

Les terminales BAC professionnel vous
proposent pour le diner du

Mardi 28 Mars 2023

Début de service à 19h30

Menu à 20 €

Buffet d'entrées

Parmentier de canard et champignons

Buffet de desserts

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventails tarifaires tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à 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 appliqués par les restaurants privés.»

Semaine 14

du 3 au 7 avril 2023

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 3 avril 2023

Menu à 14 €

Début de service 12h45

Carpaccio de daurade aux agrumes et
aromates

Sole meunière, pommes à l'anglaise
flan de légumes

Tarte Bourdaloue

Les 2nde BAC professionnel vous proposent

au déjeuner du

Vendredi 7 Avril 2023

Début du service à 12H

Menu à 14 €

Potage julienne d'Arblay

Filet de dorade, Légumes glacés

Assiette gourmande

Les 2nde & terminale BAC technologique
vous proposent au diner du

Lundi 3 avril 2023

Début de service à 19h30

Menu à 16 €

Millefeuille de blé noir, mousse de
chèvre et jambon cru

Sole meunière

Pommes flambées et crêpe

Les 1^{ère}BAC professionnel vous proposent
au diner du

Jeudi 6 Avril 2023

Début du Service à 19H30

Menu à 20 €

Menu corse

Gambas sautées, ragout de légumes

Filet de porc, tajine de légumes

Eclair citron

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels ajournements tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à 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 appliqués par les restaurants privés.»

Semaine 15

du 10 au 14 avril 2023

Les terminales BAC professionnel vous
proposent pour le

Diner du Mardi 11 Avril 2023

Début de service à 19h30

Menu printanier à 20 €

Involtini de jambon de Parme
et mousse au chèvre

Carré d'agneau en croustade de persillade,
crème d'ail

Tian de légumes

Blanc mangé aux fruits rouges, lait
d'amandes

Les 2nde BAC professionnel vous
proposent au Déjeuner du

Vendredi 14 Avril 2023

Début du service à 12H

Menu à 14 €

Omelette au fromage, mesclun

Sole meunière, pommes à l'anglaise

Entremet chocolat croustillant

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels écarts tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives 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 appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 18

du 2 au 5 mai 2023

Les terminales CAP vous proposent au
Déjeuner du

Mardi 2 Mai 2023

Début du Service à 12H

Menu à 15 €

Oeuf cocotte à la crème et ses
mouillettes

Rognons de veau sautés aux
champignons et mère, pommes
Parisiennes risolées

Crêpes Suzette

Les 1^{ère}BAC technologique vous proposent au
Déjeuner du

Jeudi 4 mai 2023

Début du Service à 12H

Menu à 15 €

Tourte aux champignons, lardons

Darne de saumon grillée beurre blanc
nems de légumes, pois gourmands
Tarte fine aux légumes confits

Riz crémeux au fenouil

Paris Brest

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les 2^{nde} BAC professionnel vous proposent
au Déjeuner du

Vendredi 5 Mai 2023

Menu à 14 €

Omelette au fromage, mesclun

Sole meunière, pommes à l'anglaise

Entremet chocolat croustillant

Les terminales BAC professionnel vous
proposent pour le

Diner du Mardi 2 Mai 2023

Début de service à 19h30

Menu à 15 € Hors boissons



Examen , le VRAI !

Les 1^{ère}BAC professionnel vous proposent
au Diner du

Jeudi 4 Mai 2023

Début du Service à 19H30

Menu à 20 €

Menu Franche Comté

Assiette de légumes

Pavé de bœuf au vin jaune

Légumes de saison

Plateau de fromages en supplément (+3€)

Profiteroles aux fruits frais

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels ajournements tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à application. Des prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés.»

Semaine 19

du 8 au 12 mai 2023

Les 1^{ère}BAC professionnel vous proposent
au Diner du

Jeudi 11 Mai 2023

Début du Service à 19H30

Menu Asie

Menu à 20 €

Crème d'asperges aux huitres

Cabillaud poêlé

Riz noir, crème de laitue wasabi

Gaspacho de pêches à l'estragon

Les 2^{nde} BAC professionnel vous
proposent au Déjeuner du

Vendredi 12 Mai 2023

Menu à 14 €

Omelette au fromage, mesclun

Sole meunière, pommes à l'anglaise

Entremet chocolat croustillant

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels ajournements tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à 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 appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 20

du 15 au 19 Mai 2023

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 15 mai 2023

Début de service **12h45**

Menu à 16 €

Huitres chaudes à la fondue de
poireaux

Lotte Sauce américaine

Blanc mangé aux fruits rouges

Pont de l'ascension

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différences tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à 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 appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 21

du 22 au 26 Mai 2023

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 22 mai 2023

Début de service 12h45

Menu à 14 €

Cocotte lutée langoustines et moules

Côte de bœuf sauce béarnaise,

Pomme pont-neuf

Tarte aux fraises

Les terminales CAP vous proposent au
Déjeuner du

Mardi 23 Mai 2023

Début du Service à 12H

Menu à 20 €

Boissons comprises

Examen du **CAP restaurant**



Les 1^{ère}BAC technologique vous proposent au
Déjeuner du

Jeudi 25 mai 2023

Début du Service à 12H

Menu à 15 €

Asperges, œuf parfait et mousse au
parmesan

Goujonnette de poulet coco sésame

noisette crème de volaille et coco

Riz madras

Fruits flambés

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les 2nde & terminale BAC technologique vous
proposent au diner du

Lundi 22 mai 2023

Début de service à 19h30

Menu à 16 €

Maquereau en saumure, sablé au
parmesan

Magret de canard à l'orange,
pommes confites

Dessert autour de la fraise

Les terminales BAC professionnel vous
proposent pour le Diner du

Mardi 23 Mai 2023

Début de service à 19h30

Menu à 15 € Hors boissons

Examen du **BAC PRO restaurant**



Examen , le VRAI !

Les 1^{ère}BAC professionnel vous proposent
au Diner du

Jeudi 25 Mai 2023

Début du Service à 19H30

Menu Grèce

Menu à 20 €

Sablé de parmesan, artichauts à la Grecque

Lieu jaune, ragout de légumes

Millefeuille fraise et mascarpone

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels ajournements tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à application. Des prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés.»

Semaine 22

du 29 au 2 Juin 2023

Les terminales CAP vous proposent au
Déjeuner du

Mardi 30 Mai 2023

Début du Service à 12H

Menu à 15 €

Houmous de betterave, salade
d'épinards et chèvre

Poulet façon basquaise, tagliatelles

Cheesecake aux fruits rouges

Les 1^{ère}BAC technologique vous proposent au
Déjeuner du

Jeudi 1^{er} Juin 2023

Début du Service à 12H

Menu à 15 €

Asperges, oeuf parfait et mousse au
parmesan

Goujonnette de poulet coco sésame
noisette crème de volaille et coco

Riz madras

Fruit flambés

Réserver aux élèves et personnel de l'établissement

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différences tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant à 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 appliqués par les restaurants privés. »