



Réservation au 02.96.46.26.00
4 rue de la Bienfaisance,
22300 Lannion



Restaurant
de l'école
d'hôtellerie
Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION



Suivez-nous sur Instagram !
[@lyceehotelierdetourismelannion](https://www.instagram.com/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).





Dîner du lundi 24 février
Menu à 20 €

*Les élèves de Terminale STHR vous
proposent*

Risotto de Saint Jacques et chorizo

Filet mignon à la moutarde

Verrine de cheesecake exotique

Début de service 19h30

Déjeuner du mardi 25 février
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO vous
proposent*

Omelette fromage ou nature, mesclun

Darne de saumon, sauce tartare,

Flan et tian de légumes

Ananas flambé

Début de service 12h00

Déjeuner du mercredi 26 février
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP vous
proposent*

Velouté de potimarron et châtaigne

Poulet sauce satay, riz basmati pilaf

Tarte amandine aux poires

Début de service 12h00

Dîner du jeudi 27 février
Menu à 40 €

*Les élèves de Terminale BAC PRO
vous invitent au*

DINER DANS LE NOIR

organisé avec
le LIONS CLUB de Lannion



Début de service 19h30

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 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 appliqués par les restaurants privés.

Déjeuner du mardi 4 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO vous
proposent*

Rouleau de printemps

Poulet rôti et son jus, pomme anna

Tarte bourdaloue

Début de service 12h00

Déjeuner du mercredi 5 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP vous
proposent*

Potage St Germain

Goujonnettes de merlan, sauce tartare
Jardinière de légumes

Tiramisu

Début de service 12h00

Dîner du jeudi 6 mars
Menu à 20 €

*Les élèves de Terminalé BAC PRO vous
proposent*

Involtini de jambon de Parme,
Mousse au chèvre

Carré d'agneau en croûte de persillade, Crème
d'ail, tian de légumes

Blanc manger aux fruits rouges, lait d'amande

Début de service 19h30

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 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 appliqués par les restaurants privés.



Diner du lundi 10 mars
Menu à 20 €

*Les élèves de Terminale STHR vous
proposent*

Gaufre de pommes de terre, crème de
chèvre, saumon fumé

Suprême de pintade au chorizo

Verrine Irish cookies chocolate and cream

Début de service 19h30

Déjeuner du mardi 11 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO vous
proposent*

Rouleau de printemps

Poulet rôti et son jus, pomme Anna

Tarte bourdaloue

Début de service 12h00



Déjeuner du mercredi 12 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP vous
proposent*

Velouté de lentilles vertes, oeuf mollet et
Lard fumé

Goujonnettes de saumon, sauce citronnée
Jardinière de légumes

Panacotta, fruits rouges

Début de service 12h00

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 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 appliqués par les restaurants privés.



Déjeuner du mardi 18 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO vous
proposent*

Assiette de charcuterie

Travers de porc laqué au miel,
Légumes glacés et flan

Opéra
Début de service 12h00

Déjeuner du mercredi 19 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP vous
proposent*

Cappuccino de butternut

Burger de lentilles

Mi-cuit chocolat à la patate douce

Début de service 12h00

Dîner du mardi 18 mars
Menu à 39 €

*Les élèves de Terminale BAC PRO vous
proposent un dîner gastronomique
en collaboration avec
la distillerie Warenghem*



Début de service 19h30

“Saveurs bretonnes autour
du chouchen et du pommeau “

Amuses bouches

Charlotte de courgette, pickles d'oignons,
oeufs mollets, dés de saumon

Suprême de volaille, patate douce,
Hydromel

Éclairs façon tatin revisité

Mignardises



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 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 appliqués par les restaurants privés.



Déjeuner du lundi 24 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Terminale CAP vous
proposent*

Ficelle picarde

Filet de limande bonne femme,
Flan de brocolis, tagliatelles de légumes

Poire Belle-Hélène

Début de service 12h00

Déjeuner du mardi 25 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO vous
proposent*

Assiette de charcuterie

Travers de porc laqué au miel,
Légumes glacés et flan

Opéra

Début de service 12h00

Déjeuner du mercredi 26 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP vous
proposent*

Rillettes de poissons et tartines

Sole meunière,
Pommes de terre vapeur

Tarte tatin

Début de service 12h00

Déjeuner du jeudi 27 mars
Menu à 18 €

*Les élèves de Première BAC PRO vous
proposent*

Quiche patate douce

Daurade royale,
Parmentier d'huitre sauce ciboulette

Paris - Pointe à Pitre

Début de service 12h00

Dîner du jeudi 27 mars
Menu à 20 €

*Les élèves de Terminale BAC PRO
passent leur examen*

MENU SURPRISE

Début de service 19h30

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 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 appliqués par les restaurants privés.

Déjeuner du lundi 31 mars
Menu à 15 €

*Les élèves de Terminalé CAP vous
proposent*

Oeufs brouillés à la portugaise

Pavé de rumsteak grillé, sauce béarnaise

Gratin bayeldi

Charlotte vanille aux poires

Début de service 12h00



Déjeuner du mercredi 2 avril
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP vous
proposent*

Assiette de charcuterie

Sole meunière,
Pommes Duchesse

Tarte aux pommes

Début de service 12h00

Dîner du jeudi 3 avril
Menu à 20 €

*Les élèves de Terminalé BAC PRO
passent leur examen*

MENU SURPRISE

Début de service 19h30

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 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 appliqués par les restaurants privés.



Déjeuner du mardi 22 avril
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO vous
proposent*

Cappuccino de lentilles au lard

Pavé de saumon,
Riz pilaf aux poivrons

Crêpes suzette

Début de service 12h00

Déjeuner du mercredi 23 avril
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP vous
proposent*

Dip à l'aubergine et poivron rouge, pita

Mijoté de pommes de terre aux olives de
kalamata,
Riz

Banane flambée, chocolat

Début de service 12h00

Dîner du jeudi 24 avril
Menu à 26 €

*Les élèves de Terminale BAC PRO
vous proposent un*

Menu sénégalais

Soirée caritative en faveur de l'association
Terra'Miki



Début de service 19h30

Déjeuner du vendredi 25 avril
Menu à 15 €

*Les élèves de Première STJR vous
proposent*

Un menu à l'ardoise

Début de service 12h00

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 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 appliqués par les restaurants privés.



Déjeuner du mardi 29 avril
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO vous
proposent*

Assiette de poissons

Pavé de julienne au curcuma,
Riz pilaf aux poivrons et chorizo

Mousse fromage blanc et coulis fruits rouges

Début de service 12h00



Dîner du vendredi 2 mai
Menu à 30 €

*Les élèves de Terminale CAP
vous proposent*

Un dîner caritatif au profit du foyer
Les Nymphéas à Loguivy lès Lannion

Menu découverte végétale

Début de service 19h30

Déjeuner du mercredi 30 avril
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP vous
proposent*

Accras de morue, boudin créole sauce chien

Colombo de poulet,
Riz créole

Carpaccio coco ananas, sorbet exotique

Début de service 12h00

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 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 appliqués par les restaurants privés.

Déjeuner du lundi 5 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Terminale CAP
passent leur examen*

MENU SURPRISE

Début de service 12h00

Déjeuner du mardi 6 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO vous
proposent*

Profiteroles de petits pois, jus de persil et céleri

Escalope de volaille au basilic,
Légumes glacés

Pannacotta à la vanille et coulis fruits rouges

Début de service 12h00

Déjeuner du mercredi 7 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP
vous proposent*

Oeuf cocotte à la crème et ses mouillettes

Navarin d'agneau et tagliatelles

Coupe de glace

Début de service 12h00



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 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 appliqués par les restaurants privés.

Déjeuner du lundi 12 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Terminalé CAP
passent leur examen*

MENU SURPRISE

Début de service 12h00

Déjeuner du mardi 13 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO vous
proposent*

Tartare de saumon, saveurs des îles

Sole colbert et riz pilaf

Chou chantilly

Début de service 12h00

Déjeuner du mercredi 14 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP
vous proposent*

Oeufs brouillés à la portugaise

Tajine d'agneau aux abricots, semoule

Coupe de glace

Début de service 12h00

Déjeuner du jeudi 15 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Première BAC PRO
vous proposent*

Assiette de légumes

Pavé de boeuf sauce vin jaune

Légumes de saison

Profiteroles aux fruits frais

Début de service 12h00





Déjeuner du mardi 20 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO
vous proposent*

Blinis au saumon fumé, sauce tartare et
Oeuf mollet

Pavé de boeuf béarnaise,
Légumes grillés confits

Coupe glacée

Début de service 12h00

Déjeuner du mercredi 21 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP
vous proposent*

Tarte fine à la tomate et comté,
Salade verte

Sauté de porc aux olives,
Gratin de pommes de terre

Clafoutis de cerises

Début de service 12h00

Déjeuner du jeudi 22 mai
Menu à 28 €

*Les élèves de Première BAC PRO
vous proposent un déjeuner caritatif*



MENU A VENIR

Début de service 12h00

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 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 appliqués par les restaurants privés.

Déjeuner du mardi 27 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde BAC PRO
vous proposent*

Croustillants de tourteau et coquillages
à l'américaine

Escalope de veau viennoise et ses tagliatelles

Crème brûlée

Début de service 12h00



Déjeuner du mercredi 28 mai
Menu à 15 €

*Les élèves de Seconde CAP
vous proposent*

Salade niçoise et pissaladière

Carré d'agneau,
Ratatouille provençale

Tarte au citron de Menton

Début de service 12h00



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 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 appliqués par les restaurants privés.

Précisions sur le fonctionnement d'un restaurant d'application

C'est la première fois que vous rentrez dans notre restaurant ?

Les professeurs et les élèves de l'école hôtelière et de tourisme seront ravis de vous y accueillir.

Par votre venue, vous participerez à la formation de nos jeunes tout en passant, nous l'espérons un agréable moment.

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 jours et les horaires d'ouverture

les jours d'ouverture dépendent des dates de formation en entreprise et de la pédagogie mise en oeuvre. Merci de consulter les menus pour connaître les jours d'ouverture.

L'accès au restaurant se fait uniquement sur réservation. Prévoir votre réservation 24 H à l'avance minimum.

Les horaires d'accueil au restaurant sont :

- 12h pour les déjeuner. fin du service à 14h
- 19h30 pour le dîner. Fin du service à 22h

Nous vous remercions de respecter ses horaires autant que possible.

Notre tarification

Les tarifs des menus sont établis en fonction du prix des produits qui vous sont servis. Aussi les tarifs s'échelonnent de 13,50 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

Groupes et séminaires

Nous accueillons les groupes et les séminaires. Contacter Mme Cozic par mail pour formuler votre demande :

chefde travail@saintjosephlannion.fr