



# RESTAURANT D'APPLICATION "Guy Goupil"



Lycée Hôtelier M. Marland  
Rue des Lycées  
granville  
50400 GRANVILLE

Menus sur le site Internet du lycée :  
[www.etab.ac-caen.fr/lycee-hotelier-](http://www.etab.ac-caen.fr/lycee-hotelier-)

[bct0501850P@ac-caen.fr](mailto:bct0501850P@ac-caen.fr)

Le Proviseur, le Chef de Travaux, les Professeurs et les Elèves ont le plaisir de vous adresser le **PROGRAMME PEDAGOGIQUE** des menus pour le 2<sup>ème</sup> trimestre de l'année scolaire 2009/2010.

Les réservations concernant l'ensemble des prestations du restaurant d'application se font :

Après de l'Assistante du Chef de Travaux :

**Mme Valérie GOURHAN**

au 02.33.91.18.95 - ligne directe

## NOS HORAIRES D'OUVERTURE

**DEJEUNER** : Accueil de 12 h 05 à 12 h 20 - Fin de service 14 h 30  
**DINER** : Accueil de 19 h 15 à 19 h 30 - Fin de service 22 h 00

Nous vous rappelons que le cadre des activités pédagogiques de nos élèves vous impose de respecter impérativement les horaires, en effets les élèves travaillant le soir ont cours le lendemain matin dès 8 h 00.

### Pour les DEJEUNERS

\* La formule « PENSIONNAIRE » reste inchangée. Elle est réservée aux personnes s'engageant à venir un ou plusieurs jours fixes par semaine (menus non présentés) au prix de **11,80 € vin et café compris**.

\* La formule « PASSAGE » est à **13,00 € sans les boissons** (menus présentés ci-après) sauf le mercredi midi où les prix sont à partir de 15 € sans les boissons (Menus à thèmes avec des élèves de 1<sup>ère</sup> année de BTS)

\* La formule « rapide » le lundi midi à partir de janvier 2010 avec les élèves de 1<sup>ère</sup> Adaptation (Menu+vin+café à 8 €). Ouverture du restaurant à 12 h 30.

Pour le déjeuner, les réservations peuvent être effectuées au plus tard le jour même (en fonction des places disponibles) avant 9H00 (pas d'arrhes).

### Pour les DINERS

Les prix des dîners varient entre 16 € et 22 € sans les boissons les mardis, mercredis et jeudis (sauf soirées spéciales).

Nous vous proposons également de grandes soirées à thème: n'hésitez pas à vous inscrire !

Vos réservations deviennent effectives si elles sont confirmées par un chèque d'arrhes libellé à l'ordre de Monsieur l'Intendant du Lycée Hôtelier d'un montant de 8 € par personne.

Le Chef de Travaux  
B. POTIRON

Le Proviseur  
P. HAMARD

<b>SEMAINE DU 04/01/10 AU 08/01/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 4/01</b> Classe de 1 THA <b>PRIX : 8 € tout compris</b>	
Assortiment de légumes à la grecque  Escalope de porc sauce Robert, pommes Pont-Neuf  Ananas ou banane flambé glace rhum raisin	
<b>DEJEUNER DU MARDI 05/01</b> Classe de T TH 1/1 BAC PRO <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU MARDI 05/01</b> Classe de 2 BAC PRO <b>PRIX : 11,80 € sans les boissons</b>
<b>RESTAURANT FERME</b>	<b>RESTAURANT AUX PENSIONNAIRES UNIQUEMENT</b>
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 06/01</b> Classe de 1 TSH <b>PRIX sans les boissons : entre 15 € et 20 €</b>	
<u><b>Menu Espagne</b></u> Moules à l'espagnole, tortillas et jambon Serrano  Paella valencienne  Assiette de fromages espagnols  Gâteau valençais, suprêmes d'agrumes en sabayon <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 07/01</b> Classe de T TH 2	<b>DEJEUNER DU JEUDI 07/01</b> Classe de BH 2 <b>PRIX : 11,80 € tout compris</b>
<b>PAS DE REPAS PENSIONNAIRES</b>	
<b>RESTAURANT FERME</b> <b>BAC BLANC CUISINE</b>	* CCF RESTAURANT 6 TABLES DE 4 <u><b>Pensionnaires pensez à réserver</b></u> ce jeudi ou le vendredi 08/01
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 08/01</b> Classe de T BH 1 <b>PRIX : 11,80 € tout compris</b>	
* CCF RESTAURANT 12 TABLES DE 4 <b>Pensionnaires pensez à réserver</b>	
*CCF : Contrôle en Cours de Formation (examen)	

**SEMAINE DU 04/01/10 AU 08/01/10**

**DINER DU MARDI 05/01**  
*Classe de 2 TSH/1 TH*

**PRIX sans les boissons: entre 16 € et 22 €**

Gaspacho de tomates glacé

Mousse de Saint-Jacques et coques au coulis de betterave

Filet de barbue en écailles de pommes de terre

Acapulco sorbet passion

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**DINER DU MERCREDI 06/01**

*Classe de T BAC PRO*

**RESTAURANT FERME  
BAC BLANC CUISINE**

**DINER DU JEUDI 07/01**

*Classe de 1 BAC PRO*

**RESTAURANT FERME  
ELEVES EN STAGE**

**HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

<b>SEMAINE DU 11/01/10 AU 15/01/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 11/01</b> <i>Classe de 1 THA</i>	
<b>PRIX : 8 € tout compris</b>	
Assortiment de légumes à la grecque  Escalope de porc sauce Robert  Ananas ou banane flambé glace rhum raisin	
<b>DEJEUNER DU MARDI 12/01</b> <i>Classe de T TH 1</i>	<b>DEJEUNER DU MARDI 12/01</b> <b>1 BAC PRO</b> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>
<b>RESTAURANT FERME</b> <b>BAC BLANC CUISINE</b>	<b>RESTAURANT FERME</b> <b>PAS DE REPAS PENSIONNAIRES</b>
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 13/01</b> <i>Classe de 1 TSH</i>	
<b>PRIX sans les boissons : entre 15 € et 20 €</b>	
<u><b>Menu Périgord</b></u>  Sobronade  Foie gras poêlé sur pain d'épice, salade périgourdine  Magret de canard rôti sauce Bergerac, pomme à la sarladaise  Cabécou chaud au miel  Fondant au chocolat aux éclats d'amandes et sa glace pistache <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 14/01</b> <i>Classe de T TH2</i>	<b>DEJEUNER DU JEUDI 14/01</b> <i>Classe de T BH 2</i> <b>PRIX : 11,80 € tout compris</b>
<b>PAS DE REPAS PENSIONNAIRES</b>	
<b>RESTAURANT FERME</b> <b>BAC BLANC CUISINE</b>	<b>CCF RESTAURANT</b> <b>6 TABLES DE 4</b> <u><b>Pensionnaires pensez à réserver</b></u> ce jeudi ou le vendredi 08/01
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 15/01</b> <i>Classe de T BH 1</i>	
<b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	
Mise en bouche  Omelette roulée marinière  Poulet grillé Américaine sauce diable  Fromages  Salade de fruits exotiques	

**SEMAINE DU 11/01/10 AU 15/01/10**

**DINER DU MARDI 12/01**

**PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €**

*Classe de 2 TSH/1 TH*

Goujonnettes de sole en croûte de pain d'épices

Bar soufflé à la sauge, crème de coquillage

Filet de veau farci aux pruneaux, mini légumes glacés

Panna cota à la mangue

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**DINER DU MERCREDI 13/01**

*Classe de T BAC PRO*

**RESTAURANT FERME  
BAC BLANC CUISINE**

**DINER DU JEUDI 14/01**

*Classe de 1 BAC PRO*

**RESTAURANT FERME  
ELEVES EN STAGE**

**HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

<b>SEMAINE DU 18/01/10 AU 22/01/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 18/01</b> <i>Classe de 1 THA</i>	
<b>PRIX : 8 € tout compris</b>	
Salade de chèvre chaud et magret de canard  Blanquette de veau, riz pilaf  Tarte aux pommes	
<b>DEJEUNER DU MARDI 19/01</b> <i>Classe de T TH 1</i>	<b>DEJEUNER DU MARDI 19/01</b> <i>Classe de 1 BAC PRO</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>
<b>RESTAURANT FERME BAC BLANC CUISINE</b>	<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Dos de cabillaud rôti au beurre d'orange  Entrecôte double grillée, sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf  Fromages du Midi Pyrénées  Salade de fruits frais, brioche suisse
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 20/01</b> <i>Classe de 1 TSH</i>	
<b>RESTAURANT FERME</b>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 21/01</b> <i>Classe de T TH</i> <b>PRIX : 11,80 € tout compris</b>	<b>DEJEUNER DU JEUDI 21/01</b> <i>Classe de T BH 2</i>
BAC BLANC SERVICE 8 TABLES DE 4  <b>Repas pour Pensionnaires et clientèle de passage</b>	<b>OUVERTURE A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE UNIQUEMENT</b>
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 22/01</b> <i>Classe de T BH 1</i>	
<b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	
Mise en bouche  Sole meunière ou grillée  Médaillon de veau Duroc  Fromages  Paris-brest	

**SEMAINE DU 18/01/10 AU 22/01/10**

**DINER DU MARDI 19/01**

**PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €**

*Classe de 2 TSH/1 TH*

Tartare de saumon à l'aneth et à la tomate

Filet de dorade à l'andalouse, crème de tomates et marmelade

Carré d'agneau fumé au foin, brioche périgourdine

Tarte chiboust aux poires et cassis

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**DINER DU MERCREDI 20/01**

*Classe de T BAC PRO*

**RESTAURANT FERME  
BAC BLANC CUISINE**

**DINER DU JEUDI 21/01**

*Classe de 1 BAC PRO*

**RESTAURANT FERME  
ELEVES EN STAGE**

**HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

<b>SEMAINE DU 25/01/10 AU 29/01/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 25/01</b> <i>Classe de 1 THA</i>	
<b>PRIX : 8 € tout compris</b>	
Salade de chèvre chaud et magret de canard Blanquette de veau, riz pilaf Tarte aux pommes	
<b>DEJEUNER DU MARDI 26/01</b> <i>Classe de T TH 1</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU MARDI 26/01</b> <i>Classe de 1 BAC PRO</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>
<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Moules marinières  Fricassée de volaille aux pleurotes, Légumes tournées  Fromages  Choux chantilly	<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Quiche lorraine  Queue de lotte à l'américaine, riz pilaf  Fromages du Nord/Pas de Calais  Bananes flambées, nougat glacé au rhum
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 27/01</b> <i>Classe de 1 TSH</i>	
<b>PRIX sans les boissons : entre 15 € et 20 €</b>	
<b><u>Menu Normandie-Bretagne</u></b>  Brochette de coquillages sauce vin blanc, saveurs iodées Croustillant de Saint-Jacques et de crevettes au sarrasin Mignon de porc vallée d'Auge en feuille de chou, garniture maraîchère Gourmandise bretonne <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 28/01</b> <i>Classe de T TH 2</i>	<b>DEJEUNER DU JEUDI 28/01</b> <i>Classe de T BH 2</i>
<b>RESTAURANT FERME</b>	<b>OUVERTURE A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE</b>  <b><u>32 couverts selon planning établi par M. POTIRON</u></b>
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 29/01</b> <i>Classe de T BH 1</i>	
<b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	
Mise en bouche  Saucisson en brioche  Poulet sauté chasseur, pommes cocotte  Fromages  Trilogie gourmande	

**SEMAINE DU 25/01/10 AU 29/01/10**

**DINER DU MARDI 26/01**  
*Classe de 2 TSH/1 TH*

**PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €**

Filet de canard au poivre

Brochette de rouget et thon au marsala et quinoa

Râble de lapin à la moutarde d'Orléans, risotto aux pointes d'asperges

Forêt noire

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**DINER DU MERCREDI 27/01**  
*Classe de T BAC PRO*

**PRIX : 15 € tout compris**

**BAC BLANC RESTAURANT**  
**UNIQUEMENT DES TABLES DE 4 ET TABLES 2**

**MENU NON COMMUNIQUE**

**DINER DU JEUDI 28/01**  
*Classe de TTH*

**PRIX : 25 € tout compris**

**SOIREE NORMANDE**

VOIR PAGE 26 « RAPPEL DES GRANDES SOIREEES DU LYCEE »

**HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

<b>SEMAINE DU 01/02/10 AU 05/02/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 01/02</b> <i>Classe de 1 THA</i> <b>PRIX : 8 € tout compris</b>	
Assiette de charcuteries Poulet rôti, pommes paille Ile flottante	
<b>DEJEUNER DU MARDI 02/02</b> <i>Classe de T TH</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU MARDI 02/02</b> <i>Classe de 1 BAC PRO</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>
<b>RESTAURANT FERME</b> <b>ELEVES EN VOYAGE PEDAGOGIQUE</b>	<b>Menu passage et pensionnaires</b> Buffet scandinave et ses toasts Côte de bœuf bordelaise, pommes croquettes, fricassée de cèpes Fromages du Jura Crêpes flambées, crêpes soufflées
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 03/02</b> <i>Classe de 1 TSH</i> <b>PRIX sans les boissons : entre 15 € et 20 €</b>	
<u><b>Menu Provence</b></u> Filet de sardine rôti à la tapenade, tomate cerise farcie à la crème de ciboulette Filet de rouget et sa vinaigrette de légumes Filet d'agneau aux olives, petits farcis - figue confite Agrumes flambés, coque de caramel au sorbet citron <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 04/02</b> <i>Classe de T TH</i>	<b>DEJEUNER DU JEUDI 04/02</b> <i>Classe de T BH 2</i>
<b>RESTAURANT FERME</b> <b>ELEVES EN VOYAGE PEDAGOGIQUE</b>	OUVERTURE A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE <u><b>32 couverts selon le planning établi par</b></u> <u><b>M. POTIRON</b></u>
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 05/02</b> <i>Classe de T BH 1</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	
Mise en bouche Assiette de fruits mer Lapin aux champignons, tourte aux légumes Fromages Fruits flambés, cake antillais	

SEMAINE DU 01/02/10 AU 05/02/10				
<b>DINER DU MARDI 02/02</b> <i>Classe de 2 TSH/1 TH</i>				
<b>RESTAURANT FERME</b>				
<b>DINER DU MERCREDI 03/02</b> <i>Classe de T BAC PRO</i>		<b>PRIX : 15 € tout compris</b>		
<b>BAC BLANC RESTAURANT</b> <b>UNIQUEMENT DES TABLES DE 4 ET TABLES 2</b>  <b>MENU NON COMMUNIQUE</b>				
<b>DINER DU JEUDI 04/02</b> <i>Classe de T Bac Pro</i>		<b>PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €</b>		
Mise en bouche  Tartare de saumon  Magret de canard au miel, aux fruits et épices, gratin de pommes de terre  Pannequet à la mangue et caramel d'oranges  <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>				
<b>HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION</b>				
<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00
<u>Merci de les respecter</u>				

<b>SEMAINE DU 08/02/10 AU 12/02/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 08/02</b> <i>Classe de 1 THA</i> <b>PRIX : 8 € tout compris</b>	
Assiette de charcuteries Poulet rôti, pommes paille Ile flottante	
<b>DEJEUNER DU MARDI 09/02</b> <i>Classe de T TH</i> <b>PRIX : 11,80 € tout compris</b>	<b>DEJEUNER DU MARDI 09/02</b> <i>Classe de 1 BAC PRO</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>
BAC BLANC SERVICE 9 TABLES DE 4 <b>Pensionnaires vous pouvez vous inscrire</b>	<b>Menu passage et pensionnaires</b> Bar grillé au beurre de fenouil Caille farcie au nid, sauce Duxelle Fromages de l'Ile de France Profiteroles au chocolat
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 10/02</b> <i>Classe de 1 TSH</i> <b>PRIX sans les boissons : entre 15 € et 20 €</b>	
<u><b>Menu Alsace</b></u> Foie gras d'oie sauté et sa gelée au Riesling Tourte alsacienne Baeckeofe et ses spätzles Tarte alsacienne et son sorbet poire ou tarte aux mirabelles ou tarte aux cerises NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 11/02</b> <i>Classe de T TH</i> <b>PRIX : 11,80 € tout compris</b>	<b>DEJEUNER DU JEUDI 11/02</b> <i>Classe de T BH 2</i>
BAC BLANC SERVICE 8 TABLES DE 4 <b>Repas pour pensionnaires et clientèle de passage</b>	OUVERTURE A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE <b>UNIQUEMENT</b>
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 12/02</b> <i>Classe de T BH 1</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	
Mise en bouche Pilaf de fruits de mer américaine Carré d'agneau rôti, gratin dauphinois Fromages Tarte aux fruits	

**SEMAINE DU 08/02/10 AU 12/02/10**

**DINER DU MARDI 09/02**  
*Classe de 2 TSH/1 TH*

*PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €*

**RESTAURANT FERME**  
**ELEVES EN VOYAGE PEDAGOGIQUE**

**DINER DU MERCREDI 10/02**

**RESTAURANT FERME**  
**ELEVES EN STAGE**

**DINER DU JEUDI 11/02**  
*Classe de 1 Bac Pro*

*PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €*

Œufs cocotte en miroir et crème d'ail

Thon mariné au gingembre et citronnelle

Turbotin poché façon Escoffier

Bananes flambées

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

<b>SEMAINE DU 01/03/10 AU 05/03/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 01/03</b> Classe de 1 THA <span style="float: right;"><b>PRIX : 8 € tout compris</b></span>	
Assiette d'huîtres, coquillages et crevettes  Magret de canard au poivre vert, tagliatelles aux herbes  Mousse au chocolat	
<b>DEJEUNER DU MARDI 02/03</b> Classe de T TH 1 <b>PRIX : 11,80 € tout compris</b>	<b>DEJEUNER DU MARDI 02/03</b> Classe de 1 BAC PRO
<b>BAC BLANC SERVICE</b> <b>9 TABLES DE 4</b>  <i>Pensionnaires pensez à vous inscrire</i>	<b>RESTAURANT FERME</b> <b>ELEVES EN STAGE</b>
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 03/03</b> Classe de 1 TSH <span style="float: right;"><b>PRIX sans les boissons : entre 15 € et 20 €</b></span>	
<b>Menu Italie</b>  Crostini, mozzarella en corozza au coulis de tomates  Risotto de fruits de mer à l'encre de seiche et pointes d'asperges  Saltimbocca alla romana, aubergines parmigiana  Tiramisu <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 04/03</b> Classe de T BH 2 <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU JEUDI 04/03</b> Classe de T TH
Assiette d'huîtres normandes  Pintadeau rôti sur canapé Pommes « chips »  Assiette de Fromages  Gâteau croquant aux pommes et cannelle	<b>OUVERTURE A LA CLIENTELE</b> <b>PENSIONNAIRE</b>
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 05/03</b> Classe de T BH 1 <span style="float: right;"><b>PRIX : 13 € sans les boissons</b></span>	
Mise en bouche  Allumette au Fromages  Tournedos sauté châtelaine  Fromages  Soufflé liqueur	

**SEMAINE DU 01/03/10 AU 05/03/10**

**DINER DU MARDI 02/03**  
*Classe de 2 TSH/1 TH*

*PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €*

Carpaccio de bœuf

Effeillée de raie aux poivrons, coulis de crustacés

Papillote de canard aux prunes sur caviar d'aubergines

Entremet pamplemousse au thym

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**DINER DU MERCREDI 03/03**

**RESTAURANT FERME  
ELEVES EN STAGE**

**DINER DU JEUDI 04/03**  
*Classe de 1 Bac Pro*

*PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €*

**La Provence**

Pissaladière, tapenade

Soupe au pistou ou brandade de morue

Loup grillé flambé à l'anis, petits légumes farcis

Tarte citron de Menton

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

<b><u>MIDI</u></b>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<b><u>SOIR</u></b>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00

**Merci de les respecter**

<b>SEMAINE DU 08/03/10 AU 12/03/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 08/03</b> Classe de 1 THA <span style="float: right;">PRIX : 8 € tout compris</span>	
Assiette d'huîtres, coquillages et crevettes  Magret de canard au poivre vert, tagliatelles aux herbes  Mousse au chocolat	
<b>DEJEUNER DU MARDI 09/03</b> Classe de 1 BAC PRO PRIX : 13 € sans les boissons	<b>DEJEUNER DU MARDI 09/03</b> Classe de T TH 1 PRIX : 13 € sans les boissons
<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Minestrone d'étrilles  Carré d'agneau, déclinaison de mousselines de légumes  Crêpes flambées	<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Terrine de poissons, coquillages et crustacés Maurice Marland  ½ rognon de baugé ou ½ steak au poivre pommes dauphines  Fromages de l'Alsace-Lorraine  Farandole de pâtisseries
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 10/03</b> Classe de 1 TSH <span style="float: right;">PRIX : Sans les boissons entre 15 € et 20 €</span>	
<b><u>Menu Auvergne</u></b>  Diablotins aux noix et au roquefort, filet de salers fumé Salade de cèpes aux lentilles vertes du Puy Carré de porc poêlé et son aligot, carottes vichy Clafoutis et sorbet à la verveine du Velay  <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 11/03</b> Classe de T TH PRIX : 13 € sans les boissons	<b>DEJEUNER DU JEUDI 11/03</b> Classe de T BH2
Minestrone d'étrilles Carré d'agneau Déclinaison de mousselines de légumes Fromages Crêpes flambées	OUVERTURE A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 12/03</b> Classe de T BH 1 <span style="float: right;">PRIX : 13 € sans les boissons</span>	
Amuse bouche Tartare de saumon en tulipe Pintadeau rôti sur canapé, pommes gaufrettes Fromages Bavarois rubané	

**SEMAINE DU 08/03/10 AU 12/03/10**

**DINER DU MARDI 09/03**

**PRIX : entre 16 € et 22 €**

*Classe de 1 TSH/1 TH*

Brochette de rognon en glace de Porto

Salade de cailles aux pommes caramélisées

Pavé de biche mariné au genièvre, pomme Anna

Strudel aux pommes et raisins, glace au caramel

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**DINER DU MERCREDI 10/03**

*Classe de T BAC PRO*

**RESTAURANT FERME  
ELEVES EN STAGE**

**DINER DU JEUDI 11/03**

**PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €**

*Classe de 1 Bac Pro*

Mise en bouche

Duo de foie gras en brioche

Râble de lapereau farci, sauce moutarde  
ou poulet fermier cocotte grand-mère  
Pommes dauphine

Crêpes Suzette

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

<b>SEMAINE DU 15/03/10 AU 19/03/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 15/03</b> <span style="float: right;"><b>PRIX : 8 € tout compris</b></span> Classe de 1 THA	
Timbale d'œufs brouillés  Darne de saumon au cidre et pommes  Crêpes Suzette	
<b>DEJEUNER DU MARDI 16/03</b> Classe de T TH 1 <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU MARDI 16/03</b> Classe de 1 BAC PRO <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>
<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Truite au riesling et son riz pilaf Entrecôte double grillée aux deux sauces Croquettes de pommes de terre aux olives Fromages Tarte tatin	<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Tourte de volailles sauce au porto Sole meunière, pommes vapeur Fromages de Champagne Pêche melba ou poire belle Hélène
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 17/03</b> <span style="float: right;"><b>PRIX : Sans les boissons entre 15 € et 20 €</b></span> Classe de 1 TSH	
<b><u>Menu Aquitaine</u></b>  Copeaux de foie gras sur canapé de figues Filet de bar aux asperges, émulsion à l'Espelette Côte de bœuf bordelaise, flan de champignons et pomme Anna Cabécou du Périgord Pastis gascon et son granité au Jurançon  <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 18/03</b> Classe de T TH <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU JEUDI 18/03</b> Classe de T BH2
Gambas flambées  Poulet grillé à l'américaine  Fromages  Millefeuille aux noisettes	OUVERTURE A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 19/03</b> <span style="float: right;"><b>PRIX : 13 € sans les boissons</b></span> Classe de T BH 1	
Mise en bouche  Jalousie de poisson  Curry d'agneau, riz Madras  Fromages  Tarte alsacienne	

**SEMAINE DU 15/03/10 AU 19/03/10**

**DINER DU MARDI 16/03**

*Classe de 2 TSH/1 TH*

**PRIX** boissons comprises : *entre 16 € et 22 €*

Goujonnettes de sole en croûte de pain d'épices

Bar soufflé à la sauge, crème de coquillages

Filet de veau farci aux pruneaux, mini légumes glacés

Pana cota à la mangue

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**DINER DU MERCREDI 17/03**

*Classe de T BAC PRO*

**PRIX** sans les boissons : *entre 16 € et 22 €*

**Menu accord mets et vins**

Huîtres chaudes au champagne, Saint-Jacques en velouté de champagne

Médaille de filet de sole au Sauvignon

Selle d'agneau rôtie farcie aux champignons et sa bouquetière de légumes

Chariot de desserts (Chiboust)

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**DINER DU JEUDI 18/03**

*Classe de 1 Bac Pro*

**RESTAURANT FERME  
ELEVES EN VOYAGE D'ETUDE EN ALLEMAGNE**

**DINER DU VENDREDI 19/03**

*Classe de T BH1*

**SOIREE SAINT PATRICK**

VOIR PAGE 26 « RAPPEL DES GRANDES SOIREEES DU LYCEE »

**HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

**MIDI**

Accueil 12 h 05 / 12 h 20

Fin de service 14 h 30

**SOIR**

Accueil 19 h 15 / 19 h 30

Fin de service 22 h 00

**Merci de les respecter**

<b>SEMAINE DU 22/03/10 AU 26/03/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 22/03</b> Classe de 1 THA <span style="float: right;"><b>PRIX : 8 € tout compris</b></span>	
Timbale d'œufs brouillés  Darne de saumon au cidre et pommes  Crêpes Suzette	
<b>DEJEUNER DU MARDI 22/03</b> Classe de 1 BAC PRO <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU MARDI 23/03</b> Classe de T TH 1 <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>
<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Gambas flambées  Poulet grillé à l'Américaine  Fromages  Millefeuille aux noisettes	<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Saumon en Bellevue  Carré d'agneau, bouquetière de légumes  Fromages du Sud-Est  Tarte bourdaloue
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 24/03</b> Classe de 1 TSH <span style="float: right;"><b>PRIX : Sans les boissons entre 15 € et 20 €</b></span>	
<b><u>Menu Bourgogne-Champagne</u></b>  Œuf en meurette Filet de sandre au coulis d'écrevisses, panier de légumes Estouffade bourguignonne, gâteau de pommes de terre des vendangeurs Poire pochée au vin de Macon, granité au champagne et croustillant au pain d'épices  <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 25/03</b> Classe de T TH 2 <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU JEUDI 25/03</b> Classe de T BH 2
Gambas flambées  Poulet grillé à l'américaine  Fromages  Millefeuille aux noisettes	OUVERTURE A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 26/03</b> Classe de T BH 1 <span style="float: right;"><b>PRIX : 13 € sans les boissons</b></span>	
Mise en bouche  Feuilleté aux asperges et coquillages  Bar grillé au fenouil, flan de légumes  Fromages  Tulipe de fruits Melba	

SEMAINE DU 22/03/10 AU 26/03/10				
<b>DINER DU MARDI 23/03</b>		<b>PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €</b>		
<i>Classe de 2 TSH/1 TH</i>				
<p>Mini tartine « pan con tomate » aux calamars</p> <p>Croustillant de langoustines au jus de tomates épicé</p> <p>Côte de bœuf aux morilles ou entrecôte béarnaise, wok de légumes à l'échalote</p> <p>Noir désir glace au chocolat et noix de coco</p> <p><i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i></p>				
<b>DINER DU MERCREDI 24/03</b>		<b>PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €</b>		
<i>Classe de T BAC PRO</i>				
<b><u>Menu découverte</u></b>				
<p>Gnocchi à l'andouille et au camembert</p> <p>Papillote de Saint Pierre aux algues</p> <p>Filet de bœuf en croûte, patate douce et panais</p> <p>Sorbet rhubarbe et fraises des bois</p> <p><i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i></p>				
<b>DINER DU JEUDI 25/03</b>		<b>PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €</b>		
<i>Classe de 1 Bac Pro</i>				
<b><u>Les Landes</u></b>				
<p>Salade du Quercy</p> <p>Duo de lotte et sandre aux perles de légumes</p> <p>Confit de canard, pommes sarladaises</p> <p>Pruneaux flambés</p> <p><i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i></p>				
<b>HORAIRE DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION</b>				
<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00
<b><u>Merci de les respecter</u></b>				

<b>SEMAINE DU 29/03/10 AU 02/04/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 29/03</b> <i>Classe de 1 THA</i> <b>PRIX : 8 € tout compris</b>	
Salade frisée aux lardons et gésiers Cuisse de canard poêlé aux agrumes, pommes gaufrettes Pêche Melba	
<b>DEJEUNER DU MARDI 30/03/10</b> <i>Classe de T TH</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU MARDI 30/03/10</b> <i>Classe de 1 BAC PRO</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>
<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Dos de sandre pané à la graine de sésame Petites bouchées de bohémienne de légumes au colis de langoustine Poulet rôti au citron Pommes allumettes et cœur d'artichaut Fromages Assiette de fruits frais	<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Buffet de charcuteries, œufs en gelée au jambon Magret de canard à l'orange, pommes Darphin Fromages de Bourgogne Tartelettes au chocolat
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 31/03/10</b> <i>Classe de 1 TSH</i> <b>PRIX : Sans les boissons entre 15 € et 20 €</b>	
<b><u>Menu libanais</u></b>  Buffet de medzeh (moutabal/taboulé/houmous/foul) Mixed grill et ses légumes du soleil Douceurs libanaises  <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 01/04</b> <i>Classe de T TH</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU JEUDI 01/04</b> <i>Classe de T BH2</i>
Minestrone d'étrilles Carré d'agneau Déclinaison de mousselines de légumes Fromages Crêpes flambées	<b>OUVERTURE A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE</b>
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 02/04</b> <i>Classe de T BH 2</i> <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	
Mise en bouche Escalope de saumon au safran Magret de canard aux pêches, pomme Darphin Fromages Profiteroles au chocolat	

**SEMAINE DU 29/03/10 AU 02/04/10**

**DINER DU MARDI 30/03**

*Classe de 2 TSH/1 TH*

**RESTAURANT FERME**

**DINER DU MERCREDI 31/03**

*Classe de T BAC PRO*

**PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €**

Menu marin

Soupe granvillaise

Ravioles de homard et coquilles Saint-Jacques

Sole grillée ou sole Colbert ou sole frite, déclinaison de choux aux algues

Bananes flambées sur glace à la vanille

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**DINER DU JEUDI 01/04**

*Classe de 1 Bac Pro*

**PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €**

Amuse bouche

Buffet de charcuterie

Homard selon trois cuisson au choix : grillé sauce corail, poché nantaise ou thermidor

Légumes de saison

Fruits flambés

*NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché*

**HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION**

<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

<b>SEMAINE DU 05/04/10 AU 09/04/10</b>	
<b>DEJEUNER DU LUNDI 05/04</b> Classe de 1 THA <span style="float: right;"><b>PRIX : 8 € tout compris</b></span>	
Salade frisée aux lardons et gésiers  Cuisse de camard poêlé aux agrumes, pommes gaufrettes  Pêche Melba	
<b>DEJEUNER DU MARDI 06/04</b> Classe de T TH 1 <b>PRIX : 13 € sans les boissons</b>	<b>DEJEUNER DU MARDI 06/04</b> Classe de 1 BAC PRO
<b>Menu passage et pensionnaires</b>  Quiche normande  Carré de porc poêlé, duo de légumes  Fromages  Moelleux au chocolat crème anglaise	<b>RESTAURANT FERME</b>
<b>DEJEUNER DU MERCREDI 07/04</b> Classe de 1 TSH	
<b>RESTAURANT FERME</b> <b>ELEVES EN STAGE</b>	
<b>DEJEUNER DU JEUDI 08/04</b> Classe de T BH 2	<b>DEJEUNER DU JEUDI 08/04</b> Classe de T TH
<b>RESTAURANT FERME</b> <b>ELEVES EN STAGE</b>	OUVERTURE A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE  <u>32 couverts selon planning établi par</u> <u>M. POTIRON</u>
<b>DEJEUNER DU VENDREDI 09/04</b>	
<b>RESTAURANT FERMÉ POUR NETTOYAGE</b>  <i>Possibilité aux pensionnaires de s'inscrire un autre jour</i> <i>Le lundi ou le mardi</i>	

SEMAINE DU 05/04/10 AU 09/04/10				
<b>DINER DU MARDI 06/04</b> <i>Classe de 1 TH</i>		<b>PRIX sans les boissons : 25 €</b>		
<b>SOIREE PACIFIQUE</b>  VOIR PAGE 26 « RAPPEL DES GRANDES SOIREEES DU LYCEE »				
<b>DINER DU MERCREDI 07/04</b> <i>Classe de T BAC PRO</i>		<b>PRIX : Sans les boissons entre 16 € et 22 €</b>		
<u>Menu fermier</u>  Terrine de campagne et jambon fumé  Petit feuilleté de ris de veau au cidre et morilles  Volailles pochée campagnarde, risotto aux légumes du potager  Gratin du verger au Calvados  <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>				
<b>DINER DU JEUDI 08/04</b> <i>Classe de 1 Bac Pro</i>		<b>PRIX sans les boissons : entre 16 € et 22 €</b>		
Melon à l'italienne au Porto  Asperges sauce mousseline  Carré d'agneau aux petits légumes tournés  Fraises flambées  <i>NB : les prix peuvent évoluer selon ceux du marché</i>				
<b>HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION</b>				
<u>MIDI</u>	Accueil	12 h 05 / 12 h 20	Fin de service	14 h 30
<u>SOIR</u>	Accueil	19 h 15 / 19 h 30	Fin de service	22 h 00
<u>Merci de les respecter</u>				

**A L'ATTENTION DE NOTRE  
AIMABLE CLIENTELE**

Nous sommes très heureux de pouvoir vous accueillir dans notre lycée pour cette nouvelle année 2010 et nous souhaitons vous rappeler que vous venez déjeuner et dîner dans un restaurant d'application qui est un lieu de formation professionnelle.

Et si malgré nos efforts attentifs, une viande vous est servie trop cuite, un potage trop fade, une entrée trop froide, vous demandons de nous le signaler pour que nous puissions corriger nos erreurs.

Nous vous remercions de votre collaboration.

Votre présence régulière est un soutien, et un encouragement également à persévérer.

Nous vous souhaitons un agréable repas.

Les élèves du lycée hôtelier

**Nous sommes tenus de porter à votre connaissance le texte suivant relatif aux menus présentés aux clients du restaurant d'application. (B.O. N° 43 du 23 novembre 1995)**

« 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 ».

# Rappel des grandes soirées du lycée Marland

DINER DU JEUDI 28/01/10

*Classe de TTH*

PRIX : 25 € tout compris

## SOIREE NORMANDE

Amuse bouche pomme boudin  
Chartreuse d'andouille de Vire sauce crème au vinaigre de cidre  
Trou normand  
Dos de saumon rôti au lard paysan et son coulis de langoustines,  
émincé de poireaux au velouté de cidre fermier  
les 3 affinités A.O.C. de Basse Normandie  
tarte fine aux pommes, glace vanille et son caramel

DINER DU VENDREDI 19/03

*Classe de T BH1*

PRIX : 25 € tout compris

## SOIREE SAINT PATRICK

Petites tartines dublinoises  
Suprême de saumon en habit vert, sauce Guinness  
Irish stew  
Trilogie irlandaise  
Irish coffe

DINER DU MARDI 06/04

*Classe de 1 TH*

PRIX : 25 € tout compris

## ESCALE GOURMANDE ENTRE PACIFIQUE ET ATLANTIQUE

Punch au rhum des Iles  
Accra et brochette de boulettes de poulet  
Millefeuille de boudin antillais et patate douce à l'orange  
Dos de saumon laqué, shop suey de légumes et baguette croustillante aux shiitakés  
Douceur coco citron vert, tatin de banane et sorbet litchis  
Café

## NOUVEAUTE CETTE ANNEE

Nous proposons une formule séminaire  
location de la salle de réunion (30 personnes)  
et repas midi ou soir  
contacter M. POTIRON

## COURS DE CUISINE POUR ADULTES LES LUNDI ET VENDREDI

SITE INTERNET : [cercleculinaire.com](http://cercleculinaire.com)

PENSEZ A RESERVER AU 02.33.91.18.95

## PLAN D'ACCES

### LYCEE HOTELIER M. MARLAND

159, rue des Lycées

50400 GRANVILLE

