



RESTAURANT D'APPLICATION "Guy Goupil"



Lycée Hôtelier M. Marland
Rue des Lycées
50400 GRANVILLE

Menus sur le site Internet du lycée :
www.etab.ac-caen.fr/lycee-hotelier-granville
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 2nd trimestre de l'année scolaire 2011/2012.**

Les réservations concernant l'ensemble des prestations du restaurant d'application se font :
Auprès de l'Assistante du Chef de Travaux, Monsieur POTIRON :

Madame GOURHAN

au **02.33.91.18.95** - ligne directe

Nous vous rappelons que le cadre des activités pédagogiques de nos élèves vous impose de respecter les horaires suivants :

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

Pour les DEJEUNERS

La formule « **PASSAGE** » est à **13,50 € sans les boissons** (menus présentés ci-après) sauf le mardi où les prix sont à 16 € sans les boissons (élèves de BTS).

La formule « **PENSIONNAIRE** » reste **inchangée**,. Nous vous rappelons qu'elle est réservée aux personnes s'engageant à venir un ou plusieurs jours fixes par semaine (menus non présentés) au prix de **12 € vin et café compris**.

Une formule simple à 8 € hors boissons vous est proposée en ce début d'année par les élèves de 1^{ère} année de Bac Technologique.

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 sont toujours **entre 18 € et 30 € sans les boissons** les lundi, mardi, mercredi et jeudi.

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

Vos réservations deviennent **réellement effectives** si elles sont confirmées rapidement par un chèque d'arrhes libellé à l'ordre de Monsieur l'Intendant du Lycée Hôtelier d'un montant de **10 € par personne**. Si nous ne recevons pas votre titre de paiement **1 semaine avant le rendez-vous**, nous ne maintiendrons pas votre réservation.

Le Chef de Travaux
B. POTIRON

Le Proviseur
A. MARIE

SEMAINE DU 03/01/12 AU 06/01/12

DEJEUNER DU MARDI 03/01

Classe de 1 TSH

PRIX : 16 € sans les boissons

DEJEUNER DU MARDI 03/01

Classe de 1 BAC PRO 3

PRIX : 12 € tout compris

RESTAURANT FERME

EXAMEN - CCF

**RESERVE UNIQUEMENT
AUX PENSIONNAIRES**

TABLES DE 4 COUVERTS

DEJEUNER DU MERCREDI 04/01

Classe de 2 TH

PRIX : 8 € hors boissons

Potage cultivateur
Steak grillé, pommes sautées beurre maître d'hôtel, haricots verts à l'anglaise
Assiette de fromages
Poire belle Hélène

DEJEUNER DU JEUDI 05/01

Classes de T TH et CAP

**REPAS OUVERT UNIQUEMENT
A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE**

DEJEUNER DU VENDREDI 06/01

Classe de 1 BAC PRO 3 ans

DEJEUNER DU VENDREDI 06/01

Classe de 1 BAC PRO 3 ans

PRIX : 12 € tout compris

**RESTAURANT FERME
ELEVES EN STAGE**

**EXAMEN CCF
UNIQUEMENT DES TABLES
DE 4 COUVERTS**

**PENSIONNAIRES
PENSEZ A VOUS INSCRIRE**

SEMAINE DU 03/01/12 AU 06/01/12

DINER DU LUNDI 02/01

**RESTAURANT FERME
VACANCES DE NOEL**

DINER DU MARDI 03/01

Classe de 2 TSH

**RESTAURANT FERME
BTS BLANC CUISINE**

DINER DU MERCREDI 04/01

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)

PRIX : 16 € sans les boissons

M.B : Carpaccio de Saint-Jaques aux agrumes
Oeufs en meurettes ou avocat cocktail
Curry d'agneau, riz Madras ou carré de porc poêlé garniture fontainebleau
Gratin de fruits ou pruneaux flambés

DINER DU JEUDI 05/01

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)

**RESTAURANT FERME
BAC BLANC CUISINE**

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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

SEMAINE DU 09/01/12 AU 13/01/12	
DEJEUNER DU MARDI 10/01 <i>Classe de 1 TSH</i> PRIX : 16 € sans les boissons	DEJEUNER DU MARDI 10/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3</i> PRIX : 12 € tout compris
<u>REPAS PASSAGE</u> <u>MENU SUD-OUEST</u> Amuse bouche Tartine aux chipirons et crabe, marmelade de tomates au piment d'Espelette Rôti d'agneau au basilic et thym en croûte de sel, ratatouille minute Soupe de fraises au vin rouge, assiette de pâtisseries	<u>EXAMEN - CCF</u> TABLES DE 4 COUVERTS UNIQUEMENT PENSIONNAIRES PENSEZ A VOUS INSCRIRE
DEJEUNER DU MERCREDI 11/01 <i>Classes de 2 TH</i> PRIX : 8 € hors boissons	
Beignets de crevettes sauce andalouse Rôti de porc et sa jardinière de légumes Assiette de fromages Bananes flambées	
DEJEUNER DU JEUDI 12/01 <i>Classes de T TH</i>	
REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE SELON PLANNING	
DEJEUNER DU VENDREDI 13/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3 ans</i>	DEJEUNER DU VENDREDI 13/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3 ans</i> PRIX : 12 € tout compris
RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE	<u>EXAMEN - CCF</u> TABLES DE 4 COUVERTS UNIQUEMENT PENSIONNAIRES PENSEZ A VOUS INSCRIRE

SEMAINE DU 09/01/12 AU 13/01/12

DINER DU LUNDI 09/01

Classe de T BAC PRO 4 ans

RESTAURANT FERME
EXAMEN BLANC DE CUISINE

DINER DU MARDI 10/01

Classe de 2 TSH

RESTAURANT FERME
BTS BLANC CUISINE

DINER DU MERCREDI 11/01

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)

PRIX : 20 € sans les boissons

M.B. : Pruneaux poitrine fumée, filet de canard fumé, saucisse feuilletée
Paupiette de truite en habit vert
ou assiette de coquillages
Filet et cuisse de canard forestière
ou caneton poêlé aux cerises garniture Montmorency
Création autour de la pomme ou fondant au chocolat, cerises jubilé

DINER DU JEUDI 12/01

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)

RESTAURANT FERME
BAC BLANC CUISINE

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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

SEMAINE DU 16/01/12 AU 20/01/12	
DEJEUNER DU MARDI 17/01 <i>Classe de 1 TSH</i> PRIX : 16 € sans les boissons	DEJEUNER DU MARDI 17/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3</i> PRIX : 13 € tout compris
<u>REPAS PASSAGE</u> <u>MENU PROVENCE</u> Amuse bouche Tartare de légumes du midi marinés à l'huile des Baux, croustillant de parmesan Rouget poêlé gratiné à l'aïoli, tatin de tomates au miel et spaghettis à l'encre Tarte fine à l'abricot et muscat, sorbet citron	<u>MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES</u> Mise en bouche $\frac{1}{2}$ truite pochée au beurre blanc et $\frac{1}{2}$ truite meunière Poulet saut » chasseur, pommes cocotte Assiette de fromages Riz condé ananas frais
DEJEUNER DU MERCREDI 18/01 <i>Classes de 2 TH</i> PRIX : 8 € hors boissons	
Beignets de crevettes sauce andalouse Rôti de porc et sa jardinière de légumes Assiette de fromages Bananes flambées	
DEJEUNER DU JEUDI 19/01 <i>Classes de T TH</i>	
REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE SELON PLANNING	
DEJEUNER DU VENDREDI 20/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3 ans</i>	DEJEUNER DU VENDREDI 20/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3 ans</i>
RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE	REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE

SEMAINE DU 03/01/12 AU 06/01/12

DINER DU LUNDI 16/01

Classe de T BAC PRO 4 ans

PRIX : 15 € tout compris

BAC BLANC RESTAURANT

TABLES DE 2 ET 4 COUVERTS
EXAMEN - MENU NON COMMUNIQUE

DINER DU MARDI 17/01

Classe de 2 TSH

PRIX : 20 € sans les boissons

M.B : Médailon de volaille au coulis de langoustine
Dos de truite cuit à l'unilatéral et ses coquillages à la marinière,
fine galette de quinoa
Selle d'agneau farcie et sa rognonnade en glace de porto,
carottes fondantes au cumin coulis de petits pois
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 18/01

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)

PRIX : 18 € sans les boissons

M.B : Navettes farcies aux mousses de roquefort, foie gras et saumon fumé
Terrine de légumes ou assiette de poissons fumés
Agneau à la carte, légumes du terroir
ou selle d'agneau rôtie, pommes Arlie, flageolets
Feuillantine aux poires ou Saint Honoré

DINER DU JEUDI 19/01

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)

PRIX : 15 € tout compris

BAC BLANC RESTAURANT

TABLES DE 2 ET 4 COUVERTS
EXAMEN - MENU NON COMMUNIQUE

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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

SEMAINE DU 23/01/12 AU 27/01/12	
DEJEUNER DU MARDI 24/01 <i>Classe de 1 TSH</i> PRIX : 16 € sans les boissons	DEJEUNER DU MARDI 24/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3</i> PRIX : 13,50 € sans les boissons
<u>REPAS PASSAGE</u> <u>MENU BOURGOGNE-LYONNAIS</u> Amuse bouche Cassolette de rivière matelote en croûte feuilletée Duo de volaille bressane, fricassée forestière et gâteau de pommes de terre Tartelette cassis flambée et sorbet bergamote	<u>REPAS PASSAGE ET PENSIONNAIRES</u> Mise en bouche Fricassée d'andouille Filet de lieu bonne femme, riz créole Assiette de fromages Pêches flambées, glace vanille, petits fours
DEJEUNER DU MERCREDI 25/01 <i>Classes de 2 TH</i> PRIX : 8 € hors boissons	
Avocat aux crevettes Escalope de porc milanaise, pommes sautées à cru Assiette de fromages Choux chantilly sauce chocolat	
DEJEUNER DU JEUDI 26/01 <i>Classes de T TH</i>	
REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE SELON PLANNING	
DEJEUNER DU VENDREDI 27/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3 ans</i>	DEJEUNER DU VENDREDI 27/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3 ans</i>
RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE	REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE

SEMAINE DU 23/01/12 AU 27/01/12

DINER DU LUNDI 23/01

Classe de T BAC PRO 4 ans
PRIX : 22 € sans les boissons

M.B. : mini bouchées de homard chaude et froide
Rosace de St jacques au coulis de homard
Vol au vent au ris de veau et ses morilles
Bar au champagne, riz sauvage
Crêpe soufflée Grand-Marnier ou crêpe flambée

DINER DU MARDI 24/01

Classe de 2 TSH
PRIX : 20 € sans les boissons

M.B : Gambas flambées à l'anis
Paupiette de sole à la brunoise d'andouille de Vire
Volaille fermière au coulis d'écrevisses,
flan de champignons et sa garniture forestière
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 25/01

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)
PRIX : 18 € sans les boissons

M.B : Crevettes à la noix de coco
Salade de la mer ou truite pochée beurre blanc aux pistils de safran
Suprême de pintadeau, légumes variés ou pintadeau sur canapé , purée de patate
douce et de vitelotte
Amandine aux poires, pêche Melba ou soufflé Grand-Marnier

DINER DU JEUDI 26/01

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)
PRIX : 15 € tout compris

BAC BLANC RESTAURANT

TABLES DE 2 ET 4 COUVERTS
EXAMEN - MENU NON COMMUNIQUE

DINER DU VENDREDI 27/01

Classe de T BAC PRO 2ans
PRIX : 25 € tout compris

GRANDE SOIREE A THEME

MENU OUTRE-MER

Daïquiri
Petits boudins créoles
Accras de morue, sauce féroce
Colombo de volaille, riz Madras
Coupe glacée Fort de France

Vins : rosé

Café

SEMAINE DU 30/01/12 AU 03/02/12	
DEJEUNER DU MARDI 31/01 <i>Classe de 1 TSH</i> PRIX : 16 € sans les boissons	DEJEUNER DU MARDI 31/01 <i>Classe de 1 BAC PRO 3</i> PRIX : 13,50 € sans les boissons
<u>REPAS PASSAGE</u> <u>MENU ALSACE-LORRAINE</u> Amuse bouche Presskopf de queue de bœuf et foie gras sur verdurette Brochet au Riesling, spatzle et choucroute de légumes Gratin de fruits de saison à la bière	<u>MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES</u> Mise en bouche Beignets de crevettes, sauce andalouse Gigot rôti, panaché de haricots Assiette de fromages Bavarois aux fraises, nougatine
DEJEUNER DU MERCREDI 01/02 <i>Classes de 2 TH</i> PRIX : 8 € hors boissons	
Avocat aux crevettes Escalope de porc milanaise, pommes sautées à cru Assiette de fromages Choux chantilly sauce chocolat	
DEJEUNER DU JEUDI 02/02 <i>Classes de T TH et de T CAP</i>	
REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE	
DEJEUNER DU VENDREDI 03/02 <i>Classe de 1 BAC PRO 3 ans</i>	DEJEUNER DU VENDREDI 03/02 <i>Classe de 1 BAC PRO 3 ans</i>
RESTAURANT FERME EXAMEN DE CUISINE	REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE

SEMAINE DU 30/01/12 AU 03/02/12

DINER DU LUNDI 30/01

Classe de T BAC PRO 4 ans
PRIX : 22 € sans les boissons

ACCORD METS ET VINS

M.B. : cassolette de blanc de seiche au cidre,
mini tartelette pomme et boudin noir
Roulade de filets de sole au Sauvignon
salmis de pintade au vin de Cahors, canapé forestier
et sa farandole de pommes croquettes
Plateau de fromages
Moelleux cacao aux oranges confites sauce menthe

DINER DU MARDI 31/01

Classe de 2 TSH
PRIX : 18 € sans les boissons

M.B : Brochette de noix de Saint-Jacques sur son risotto à l'encre de seiche
Petit rouget en croûte parmesane et son chutney de chorizo
Râble de lapin aux pleurotes et son espuma au fenouil
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 01/02

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)
PRIX : 30 € sans les boissons

LA MER

M.B : Huîtres chaudes au camembert
Homard grillé, homard à la coque
Turbotin soufflé à la mousseline de saumon, rizotto aux algues
Dessert de l'archipel

DINER DU JEUDI 02/02

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)
PRIX : 18 € sans les boissons

M.B. : huîtres chaudes crème Choisy
Feuilleté de coquillages côte d'émeraude
Variation autour de l'agneau, pommes dauphine et tian de légumes
Nougat glacé, ananas flambé

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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

SEMAINE DU 06/02/12 AU 10/02/12

DEJEUNER DU MARDI 07/02

Classe de 1 TSH

PRIX : 16 € sans les boissons

DEJEUNER DU MARDI 07/02

Classe de 1 BAC PRO 3

PRIX : 13,50 € tout compris

REPAS PASSAGE

MENU CHAMPAGNE

Amuse bouche

Salade de Rethel au boudin blanc
et jambon des Ardennes

Mignon de porc poêlé au chaource,
couronne de haricots blancs
et bûche de navets

Charlotte aux marrons
et marc de champagne

MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES

Amuse bouche

Dos de cabillaud rôti au beurre d'orange

Entrecôte double grillée, sauce
béarnaise, pommes pont-neuf

Assiette de fromages

Salade de fruits frais, brioche suisse

DEJEUNER DU MERCREDI 08/02

Classes de 2 TH

PRIX : 8 € hors boissons

Quiche lorraine

Darne de saumon grillé, brocolis à l'anglaise

Assiette de fromages

Salade de fruits frais

DEJEUNER DU JEUDI 09/02

Classes de T TH et de T CAP

**REPAS OUVERT UNIQUEMENT
A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE**

DEJEUNER DU VENDREDI 10/02

Classe de 1 BAC PRO 3 ans

PRIX : 13,50 € sans les boissons

MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES

Amuse bouche

Quiche lorraine

Queue de lotte à l'Américaine, riz pilaf

Assiette de fromages

Bananes flambées, nougat glacé

SEMAINE DU 06/02/12 AU 10/02/12

DINER DU LUNDI 06/02

Classe de T BAC PRO 4 ans

RESTAURANT FERME

ELEVES EN STAGE

DINER DU MARDI 07/02

Classe de 2 TSH

PRIX : 20 € sans les boissons

M.B : Médaillon de volaille au coulis de langoustine
Dos de truite cuit à l'unilatéral et ses coquillages à la marinière,
fine galette de quinoa
Selle d'agneau farcie et sa rognonnade en glace de porto,
carottes fondantes au cumin coulis de petits pois
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 08/02

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)

RESTAURANT FERME

ELEVES EN STAGE

DINER DU JEUDI 09/02

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)

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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

SEMAINE DU 27/02/12 AU 02/03/12

DEJEUNER DU MARDI 28/02

Classe de 1 TSH

PRIX : 16 € sans les boissons

DEJEUNER DU MARDI 28/02

Classe de 1 BAC PRO 3

PRIX : 13,50 € sans les boissons

REPAS PASSAGE

MENU NORD PAS DE CALAIS

Amuse bouche

Assiette gourmande (asperge flamande,
croquant d'endives rouges et chèvre, chou
au maroilles affiné)

Carbonnade flamande

Tarte aux pommes de l'Avesnois,
glace pain d'épices

MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES

Mise en bouche

Quiche lorraine

Queue de lotte à l'américaine, riz pilaf

Assiette de fromages

Banane flambée, nougat glacé au rhum

DEJEUNER DU MERCREDI 29/02

Classes de 2 TH

PRIX : 8 € hors boissons

Quiche lorraine

Darne de saumon grillé, brocolis à l'anglaise

Assiette de fromages

Salade de fruits frais

DEJEUNER DU JEUDI 01/03

Classes de T TH et de T CAP

REPAS OUVERT UNIQUEMENT
A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE

DEJEUNER DU VENDREDI 02/03

Classe de 1 BAC PRO 3 ans

PRIX : 13,50 € sans les boissons

MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES

Amuse bouche

Bar grillé au beurre de fenouil

Caille farcie au nid, sauce morilles

Assiette de fromages

Profiteroles au chocolat

SEMAINE DU 27/02/12 AU 02/03/12

DINER DU LUNDI 27/02

Classe de T BAC PRO 4 ans

RESTAURANT FERME

ELEVES EN STAGE

DINER DU MARDI 28/02

Classe de 2 TSH

PRIX : 20 € sans les boissons

M.B : Gambas flambées à l'anis
Paupiette de sole à la brunoise d'andouille de Vire
Volaille fermière au coulis d'écrevisses
Flan de champignons et sa garniture forestière
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 29/02

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)

RESTAURANT FERME

ELEVES EN STAGE

DINER DU JEUDI 01/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)

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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

SEMAINE DU 05/03/12 AU 09/03/12

DEJEUNER DU MARDI 06/03

Classe de 1 TSH

PRIX : 16 € sans les boissons

DEJEUNER DU MARDI 06/03

Classe de 1 BAC PRO 3

PRIX : 13,50 € sans les boissons

REPAS PASSAGE

MENU ART DE LA TABLE

Mise en bouche

Tartare de St Jacques sur sa crème verte
ou carpaccio de bœuf au basilic et copeaux
de parmesan

Filet de bœuf grillé, poêlée de légumes au
pesto ou filet d'empereur au beurre blanc,
brochette de légumes confits

Paris-Brest, tarte tatin

MENU PASSAGE

Amuse bouche

Bar grillé au beurre de fenouil
Caille farcie au nid, sauce morilles
Assiette de fromages
Profiteroles au chocolat

DEJEUNER DU MERCREDI 07/03

Classes de 2 TH

PRIX : 8 € hors boissons

Assiette nordique et ses toasts, sauce acidulée

Poulet rôti pommes pont neuf

Assiette de fromages

Iles flottantes

DEJEUNER DU JEUDI 08/03

Classes de T TH et de T CAP

REPAS OUVERT UNIQUEMENT
A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE

DEJEUNER DU VENDREDI 09/03

Classe de 1 BAC PRO 3 ans

PRIX : 13,50 € sans les boissons

MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES

Amuse bouche

Buffet scandinave

Côte de bœuf bordelaise, pommes croquettes, fricassée de cèpes

Assiette de fromages

Crêpes flambées, crêpes soufflées

SEMAINE DU 05/03/12 AU 09/03/12

DINER DU LUNDI 05/03

Classe de T BAC PRO 4 ans

**RESTAURANT FERME
ELEVES EN STAGE**

DINER DU MARDI 06/03

Classe de 2 TSH

PRIX : 18 € sans les boissons

M.B : Brochette de noix de Saint-Jacques
Petit rouget en croûte parmesane et son chutney de chorizo
Râble de lapin aux pleurotes et son espuma au fenouil
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 07/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)

**RESTAURANT FERME
ELEVES EN STAGE**

DINER DU JEUDI 08/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)

**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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

SEMAINE DU 12/03/12 AU 16/03/12

DEJEUNER DU MARDI 13/03/01

Classe de 1 TSH

PRIX : 16 € sans les boissons

DEJEUNER DU MARDI 13/03

Classe de 1 BAC PRO 3

PRIX : 13,50 € sans les boissons

REPAS PASSAGE

MENU NORMANDIE

Amuse bouche
Tarte fine à l'andouille et aux deux
pommes, crème de pommeau
Côte de veau à la Normande,
aumônières de Créances
Terrine de pommes
et poires à la confiture de lait au calvados

MENU PASSAGE

Mise en bouche
Buffet scandinave
Côte de bœuf bordelaise, pommes
croquettes, fricassée de cèpes
Assiette de Fromages
Crêpes flambées, crêpes soufflées

DEJEUNER DU MERCREDI 14/03

Classes de 2 TH

PRIX : 8 € hors boissons

Assiette nordique et ses toasts, sauce acidulée
Poulet rôti pommes pont neuf
Assiette de fromages
Iles flottantes

DEJEUNER DU JEUDI 15/03

Classes de T TH et de T CAP

REPAS OUVERT UNIQUEMENT
A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE

DEJEUNER DU VENDREDI 16/03

Classe de 1 BAC PRO 3 ans

PRIX : 13,50 € sans les boissons

MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES

Amuse bouche
Terrine de poissons, coquillages et crustacés Maurice Marland
 $\frac{1}{2}$ rognon à la baugé, $\frac{1}{2}$ steak au poivre
Fromages
Farandole de pâtisseries

SEMAINE DU 12/03/12 AU 16/03/12

DINER DU LUNDI 12/03

Classe de T BAC PRO 4 ans
PRIX : 20 € sans les boissons

LA PROVENCE

M.B. : filets de sardine en escabèche, olives à la niçoise
Petite brandade de morue à la sétoise
Suprême de loup à l'unilatérale, compotée de fenouil, sauce légère à la badiane
Epaule d'agneau farcie en tapenade,
jus corsé au romarin et son tian de légumes provençaux
Salade de fruits frais au muscat

DINER DU MARDI 13/03

Classe de 2 TSH
PRIX : 20 € sans les boissons

M.B. : Médaillon de lapin aux pistaches
Jambonnette de volaille braisée aux fruits secs
Fine semoule et pommes glacées
Sole farcie et sa trilogie de mousseline de légumes
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 14/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)

RESTAURANT FERME
BAC BLANC CUISINE

DINER DU JEUDI 15/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)
PRIX : 20 € sans les boissons

M.B. : Œufs en deux cuissons, fricassée de champignons
Paupiette de truite du bocage
Filet de bœuf en croûte, endives braisées, mousse de légumes
Fondant au caramel, banane flambée

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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

SEMAINE DU 19/03/12 AU 23/03/12

DEJEUNER DU MARDI 20/03

Classe de 1 TSH

PRIX : 16 € sans les boissons

DEJEUNER DU MARDI 20/03

Classe de 1 BAC PRO 3

PRIX : 13,50 € sans les boissons

REPAS PASSAGE

MENU BRETAGNE

Amuse bouche
Rémoulade d'araignée pommes/céleri
Carré de porc laqué au choucroute, bouquet
de légumes bretons
Kouign amann et far breton

MENU PASSAGE

Mise en bouche
Terrine de poissons, coquillages et
crustacés Maurice Marland
 $\frac{1}{2}$ rognon baugé, $\frac{1}{2}$ steak au poivre,
pommes dauphine
Assiette de fromages
Farandole de pâtisseries

DEJEUNER DU MERCREDI 21/03

Classes de 2 TH

PRIX : 8 € hors boissons

Suprêmes de pamplemousses
Blanquette de veau à l'ancienne, tagliatelles
Assiette de fromages
Tarte aux fruits

DEJEUNER DU JEUDI 22/03

Classes de T TH et de T CAP

REPAS OUVERT UNIQUEMENT
A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE

DEJEUNER DU VENDREDI 23/03

Classe de 1 BAC PRO 3 ans

PRIX : 13,50 € sans les boissons

MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES

Amuse bouche
Tourte de volaille au porto
Sole meunière, pommes vapeur
Assiette de fromages
Pêche Melba ou poire Belle Hélène

SEMAINE DU 19/03/12 AU 23/03/12

DINER DU LUNDI 19/03

Classe de T BAC PRO 4 ans

PRIX : 22 € sans les boissons

MENU A LA CARTE

M.B. : profiteroles aux miettes de crabe. Ceviche de cabillaud
Soufflé chaud au Conté vieux ou gnocchi parisienne au lard fumé
Buisson de goujonnettes de carrelet, mayonnaise aux algues
ou brochette de maquereaux grillée au poivron doux
Tartare de bœuf ou selle farcie aux trompettes de la mort
pommes de terre ratte rissolées au beurre salé
Poire belle Hélène ou pêche Melba

DINER DU MARDI 20/03

Classe de 2 TSH

PRIX : 20 € sans les boissons

M.B : Ravioles aux fruits de mer
Tarte fine de rouget à la méridionale
Salmis de pigeon et sa duxelle de champignons
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 21/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin)

RESTAURANT FERME
BAC BLANC CUISINE

DINER DU JEUDI 22/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)

PRIX : 18 € sans les boissons

M.B. : nems et gambas assortis
Bisque du pêcheur granvillais
Selle d'agneau farcie aux champignons et ses légumes d'antan
Parfait glacé et crêpes suzette

DINER DU VENDREDI 23/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)

PRIX : 26 € tout compris

SOIREE SAINT-PATRICK

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

boissons : bière

SEMAINE DU 26/03/12 AU 30/03/12	
DEJEUNER DU MARDI 27/03 <i>Classe de 1 TSH</i> PRIX : 16 € sans les boissons	DEJEUNER DU MARDI 27/03 <i>Classe de 1 BAC PRO 3</i> PRIX : 13,50 € tout compris
<u>REPAS PASSAGE</u> <u>MENU CHARENTE-LIMOUSIN</u> Amuse bouche Huître chaude Alcyon, délice de claire Esturgeon en écailles de pommes de terre, crème de moules et mogettes au lard Giboulée de cerises en chaud froid pistache et brownies chocolat	<u>MENU PASSAGE</u> Mise en bouche Tourte de volaille, sauce porto Sole meunière, pommes vapeur Assiette de fromages Pêche melba ou poire belle Hélène
DEJEUNER DU MERCREDI 28/03 <i>Classes de 2 TH</i> PRIX : 8 € hors boissons	
Suprêmes de pamplemousses Blanquette de veau à l'ancienne, tagliatelles Assiette de fromages Tarte aux fruits	
DEJEUNER DU JEUDI 29/03 <i>Classes de T TH et de T CAP</i>	
REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE	
DEJEUNER DU VENDREDI 30/03 <i>Classe de 1 BAC PRO 3 ans</i> PRIX : 13,50 € sans les boissons	
<u>MENU PASSAGE ET PENSIONNAIRES</u> Amuse bouche Saumon en Bellevue Carré d'agneau rôti, bouquetière de légumes Assiette de fromages Tarte Bourdaloue	

SEMAINE DU 26/03/12 AU 30/03/12

DINER DU LUNDI 26/03

Classe de T BAC PRO 4 ans
PRIX : 22 € sans les boissons

ROUTE DES SAVEURS

M.B. : bouchées de foie gras et ses chutney
Consommé froid aux herbes à tortue et ses paillettes
Grawlax de saumon et sa petite gaufre tiède à l'anis
Aile de raie soufflée à la coriandre fraîche, petit bouillon corsé
et couscous aux épices douces
Trilogie de crèmes brûlées (lavande, fleur d'oranger, vanille) et petits fours

DINER DU MARDI 27/03

Classe de 2 TSH
PRIX : 22 € sans les boissons

M.B : Jambonnette de grenouilles à la purée d'ail et son jus de persil
Demi-coquelet rôti aux morilles, ravioles ouvertes aux asperges vertes
Médaille de lotte à l'Américaine, riz sauvage aux copeaux de St-Jacques
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 28/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin et safran)
PRIX : 15 € tout compris

BAC BLANC RESTAURANT

TABLES DE 2 ET 4 UNIQUEMENT
EXAMEN - MENU NON COMMUNIQUE

DINER DU JEUDI 29/03

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)
PRIX : 20 € sans les boissons

M.B. : soufflé chaud sur coquillages, hure de bulots
Tronçons de turbot « à votre goût » sauce maltaise
Volaille sautée aux écrevisses, légumes rissolés, tagliatelles bigarrées
Riz impératrice et pêches flambées

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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

SEMAINE DU 02/04/12 AU 06/04/12	
<p>DEJEUNER DU MARDI 03/04 <i>Classe de 1 TSH</i></p>	<p>DEJEUNER DU MARDI 03/04 <i>Classe de 1 BAC PRO 3</i></p>
<p><u>RESTAURANT FERME</u> <u>PAS DE REPAS PENSIONNAIRES</u></p> <p>ELEVES EN STAGE</p>	<p><u>RESTAURANT FERME</u> <u>PAS DE REPAS PENSIONNAIRES</u></p> <p>ELEVES EN STAGE</p>
<p>DEJEUNER DU MERCREDI 04/04 <i>Classes de 2 TH</i> PRIX : 8 € hors boissons</p>	
<p>Buffet de la mer Magret de canard au poivre vert, gratin de pommes de terre Assiette de fromages Génoise sauce anglaise</p>	
<p>DEJEUNER DU JEUDI 05/04 <i>Classes de T TH</i></p>	
<p>REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELLE PENSIONNAIRE SELON PLANNING</p>	
<p>DEJEUNER DU VENDREDI 06/04 <i>Classe de 2 BAC PRO 3 ans</i></p>	
<p>REPAS OUVERT UNIQUEMENT A LA CLIENTELE PENSIONNAIRE</p>	

SEMAINE DU 02/04/12 AU 06/04/12

DINER DU LUNDI 02/04

Classe de T BAC PRO 4 ans
PRIX : 20 € sans les boissons

LES ANTILLES

M.B. : minis acras de morue, petits boudins créoles
Mousse d'avocat à la morue épicée flanquée de ses crevettes cocktail
Petite brochette d'espadon à la Martiniquaise
Cuisse de poulet farcie au colombo, patate douce haricots rouges et riz créole
Assiettes de fruits exotiques et banane flambées

DINER DU MARDI 03/04

Classe de 2 TSH
PRIX : 18 € sans les boissons

M.B : goujonnettes de sole sauce tartare
Tarte tatin aux noix de Saint-Jacques et sa bisque de crevettes grises
Carré d'agneau en croûte provençale, petits farcis niçois
Buffet de desserts

DINER DU MERCREDI 04/04

Classe de T BAC PRO 3 ans (cumin et safran)
PRIX : 16 € tout compris

LA MEDITERRANNEE

M.B. : tapas
Scampi et calmar fritti sauce tartare au mascarpone
Osso bucco milanaise, ravioles au basilic
Poêlée de fruits flambés à la grappa et à l'amareto, fondant orange

DINER DU JEUDI 05/04

Classe de T BAC PRO 3 ans (carry)
PRIX : 18 € sans les boissons

M.B. : feuilleté d'œuf brouillé au crabe, brochette de Saint-Jacques
Petite marinère de poissons au Noilly
Médailon et rognons de veau à la Beaugé,
flan de courgettes et pommes Maxim's
Millefeuille aux fruits rouges

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 00/19 h 15	Fin de service	22 h 00

Merci de les respecter

*A L'ATTENTION DE NOTRE
AIMABLE CLIENTELE*

Nous sommes très heureux de pouvoir vous accueillir dans notre lycée pour cette nouvelle année 2011 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 ».

GLOSSAIRE

1 TSH	1 ^{ère} année Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie
2 TSH	2 ^{ème} année Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie
T TH	Terminale Bac Technologique Hôtellerie
1 BAC PRO	1 ^{ère} Bac Professionnel Hôtellerie Restauration
T BAC PRO	Terminale Bac Professionnel Hôtellerie Restauration
T CAP	2 ^{ème} année de CAP restauration et service

COURS DE CUISINE POUR ADULTES LES LUNDI ET VENDREDI

SITE INTERNET : cercleculinaire.com

PENSEZ A RESERVER sur le site ou au
02.33.91.31.81

PLAN D'ACCES

LYCEE HOTELIER M. MARLAND

159, rue des Lycées

50400 GRANVILLE

