

Carnet de menus du lycée hôtelier août et octobre 2020



63 rue Auguste Vinson
Plateau Caillou 97460 St Paul

Renseignements & réservations :

reservations-lph@ac-reunion.fr

0693 00 96 02

Nb : Les réservations passées en période de vacances scolaires seront traitées dès la rentrée par ordre de réception

Cher(e)s client(e)s nos tarifs s'entendent hors boissons (sauf précisions particulières).

Service du déjeuner :

**Accueil de 12h15 à 12h30. Fin du déjeuner 13h30.
(nos élèves reprennent les cours à 14h30).**

Service du dîner :

**Accueil de 19h15 à 19h30. Fin du dîner 21h30.
(nos élèves reprennent les cours le lendemain à 07h30).**

Nous vous demandons de bien vouloir respecter ces horaires pour le bien-être de nos élèves et étudiants.

Dans l'attente de vous recevoir toujours aussi nombreux...

Lors de vos demandes de réservation(s), merci de préciser s'il s'agit du restaurant d'application ou d'initiation et du déjeuner ou du dîner.

Déjeuners au restaurant d'application

Jeudi 27 août 2020	20€
Salade niçoise ***	
Papillote de saumon, julienne de légumes, Pommes à l'anglaise persillées, Beurre blanc ***	
Pêche Melba	

Mercredi 02 septembre 2020	20€
Tarte paysanne, buisson de salade ***	
Dos de saumon à l'unilatérale Julienne de légumes, Beurre blanc au gingembre ***	
Crumble chocolat-banane fressinette Sorbet coco	

Jeudi 03 septembre 2020	20€
Salade fraîcheur ***	
Jambonnette de volaille poêlée à la verveine-citronnelle Gratin dauphinois, Haricots verts & tomate provençale ***	
Tarte fine aux pommes, glace vanille	

Mercredi 09 septembre 2020	20€
Goujonnettes d'ombrine, sauce tartare, Mescun aux herbes fines ***	
Poulet sauté chasseur Tagliatelles au pesto ***	
Tulipe framboise & crémeux ivoire	

Jeudi 10 septembre 2020	20€
Tartare aux deux poissons & aromates ***	
Bœuf bourguignon Tagliatelles aux légumes, beurre d'ail ***	
Salade de fruits	

Mercredi 16 septembre 2020	20€
Jalousie de vivaneau aux fruits de mer Coulis de crustacés au fenouil torréfié ***	
Parmentier de dorade aux coques Sauce mousseuse au cidre ***	
Déclinaison de petits choux	

Jeudi 17 septembre 2020	20€
Salade César ***	
Pavé de dorade sauté, marinière d'épices Tubercules d'ici en plusieurs textures ***	
Aumônière aux fruits de saison	

Vendredi 25 septembre 2020	
Restaurant ouvert	
Menu précisé ultérieurement	

Vendredi 02 octobre 2020	
Restaurant ouvert	
Menu précisé ultérieurement	

Vendredi 09 octobre 2020	
Restaurant ouvert	
Menu précisé ultérieurement	

N'oubliez pas que la boutique de l'établissement est à votre disposition et vous propose ses pains, viennoiseries, gâteaux, entremets, tartes sucrées et salées ainsi que nombre de plats cuisinés prêts à déguster.

**Horaires d'ouvertures (hors vacances scolaires) :
du mardi au vendredi de 09h30 à 16h30**

Déjeuners au restaurant d'initiation

Mercredi 02 septembre 2020	15€
Tartine d'œuf Chimay Salade mélangée *** Pavé de dorade coryphène en croûte de saté, légumes sautés, pommes de terre au curcuma *** Dacquoise coco-chocolat Crème anglaise vanille	

Mercredi 09 septembre 2020	15€
Crêpe farcie façon ficelle picarde *** Steak au poivre, gratin de courgettes *** Tarte feuilletée aux fruits	

Mercredi 16 septembre 2020	15€
Velouté de carottes au cumin & coco *** Tartare de thon au concombre & sésame Riz indien, légumes glacés *** Tarte aux pommes à l'alsacienne Glace vanille	

Mercredi 23 septembre 2020	15€
Gratinée à l'oignon *** Pavé de dorade poché, Pommes vapeur, beurre blanc *** Marquise au chocolat & son financier	

Mercredi 30 septembre 2020	15€
Feuilletée aux épinards sur lit de salade *** Goujonnettes de volaille au sésame Riz Madras, sauce curry *** Gâteau « amandin », pêche flambée Glace vanille	



Dîners au restaurant d'application

Lundi 31 août 2020	25€
Cassolette aux fruits de mer, Manioc au fenouil torréfié *** Magret de canard sauce passion, Poêlée de champignons, duo de patates douces *** Dessert surprise : La poire & le chocolat	

Mardi 01 septembre 2020	20€
Salade méditerranéenne, Poivron confit & féta *** Pavé de vivaneau au curcuma, Riz pilaf aux poivrons, chorizo & moules *** Verrine framboise-pistache accompagnée d'un moelleux noisette & crème glacée chocolat blanc	

Jeudi 03 septembre 2020	25€
Œuf bio poché, crème de potimarron Pop corn aux épices *** Curry d'agneau, riz Madras *** Variation de verrines	

Lundi 07 septembre 2020	20€
Polenta croustillante, Grecque de légumes croquants à la coriandre *** Pavé de vivaneau, fine panure, Hollandaise en espuma, Croustillant de légumes glacés *** Dessert surprise	

Mardi 08 septembre 2020	20€
<p>Terrine de campagne aux foies de volaille Pain grillé, variation de condiments ***</p> <p>Navarin d'agneau au tandoori, Petits légumes glacés, pommes noisette ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Jeudi 10 septembre 2020	25€
<p>Œuf bio poché, crème de potimarron Pop corn aux épices ***</p> <p>Curry d'agneau, riz Madras ***</p> <p>Variation de verrines</p>	

Lundi 14 septembre 2020	20€
<p>Crème de songe au lait de coco, Gambas croustillantes ***</p> <p>Thon mi-cuit au sésame, wok de légumes, Aïoli de fruits à pain ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Mardi 15 septembre 2020	20€
<p>Salade de samoussa aux crevettes & aux fines herbes, beurre citronné ***</p> <p>Pavé de vivaneau en croûte de noisette, Nuage de petits pois ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Jeudi 17 septembre 2020	25€
<p>Œuf bio poché, crème de potimarron Pop corn aux épices ***</p> <p>Curry d'agneau, riz Madras ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Lundi 21 septembre 2020	20€
<p>Potage de légumes "déttox" en croûte feuilletée ***</p> <p>Filet de thazard snacké, Wok de légumes, émulsion acidulée ***</p> <p>Poire belle Hélène, Chantilly & zestes d'agrumes</p>	

Mardi 22 septembre 2020	25€
<p>Aumônière de fruits de mer aux brèdes & curry ***</p> <p>Ossobuco de jarret de veau lentement braisé, Pomme Maxim's, mousse de butternut ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Jeudi 24 septembre 2020	28€
<p>Tournedos de saumon macéré au vieux Rhum, Sauce thé Bois Chéri ***</p> <p>Moelleux de pintade, sauce salmis, Echalote confite, garniture paysanne ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Lundi 28 septembre 2020	20€
<p>Croustillant de légumes façon Thaï, Salade croquante à la papaye verte ***</p> <p>Dos d'ombrine doré, mousseline de songe, Beurre blanc au gingembre confit ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Mardi 29 septembre 2020	30€
<p>Bisque de crustacés, Raviole de champignons croustillants ***</p> <p>Pavé de légine au cidre, Légumes glacés & pomme Granny ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Jeudi 01 octobre 2020	28€
<p>Tournedos de saumon macéré au vieux Rhum, Sauce thé Bois Chéri ***</p> <p>Moelleux de pintade, sauce salmis, Echalote confite, garniture paysanne ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Lundi 05 octobre 2020	20€
<p>Dartois Franc Comtois, mesclun & fruits secs ***</p> <p>Daurade rôtie, beurre composé, Caviar d'aubergine ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Mardi 06 octobre 2020	25€
<p>Grecque de légumes au safran, Flan d'asperges, coulis de crustacés ***</p> <p>Blanquette de volaille au basilic & foie gras Pommes dauphine, légumes glacés ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Jeudi 08 octobre 2020	28€
<p>Tournedos de saumon macéré au vieux Rhum, Sauce thé Bois Chéri ***</p> <p>Moelleux de pintade, sauce salmis, Echalote confite, garniture paysanne ***</p> <p>Dessert surprise</p>	

Dîners au restaurant d'initiation

Jeudi 27 août 2020	20€
Tarte aux deux saumons à la fondue de poireaux ***	
Poulet aux écrevisses & courgettes Pommes Maxim's ***	
Quatre-quarts aux pommes façon Tatin Caramel beurre salé	

Jeudi 03 septembre 2020	20€
Chou farci au saumon Vinaigrette tiède de poivrons ***	
Blanquette d'agneau au basilic Petits légumes glacés ***	
Croquembouche	

Jeudi 10 septembre 2020	22€
ITALIE	
Tarte à la tomate & aux olives ***	
Blanc de pintadeau à juste température Crème d'épices au vin doux Raviole de ricotta ***	
Crème renversée au caramel Poire pochée	

Jeudi 17 septembre 2020	22€
Soufflé à la bière blanche Julienne de haddock ***	
Cabillaud poché, risotto d'herbes Bouillon vert ***	
Tarte amandine aux poires	

Jeudi 24 septembre 2020	20€
AFRIQUE DU NORD	
Mezzés libanais ***	
Tagine d'agneau aux abricots & amandes Boulgour ***	
Tagine d'ananas, glace vanille Cigare à la crème d'amande	

Jeudi 01 octobre 2020	25€
FRANCHE COMTE	
Gougère au Comté ***	
Raviolis aux champignons Bouillon d'ail doux ***	
Gibelotte de lapereau au vin jaune Galette de pommes de terre ***	
Fondant de caramel au beurre salé	

Jeudi 08 octobre 2020	25€
NORMANDIE	
Tarte à la fondue de poireaux & pétoncles Crème d'olives ***	
Sole à la normande Riz pilaf ***	
Sablé normand aux framboises & rhubarbe	

Les menus faisant partie d'une progression pédagogique, nous tenons à vous préciser qu'il ne nous est pas possible d'y apporter des modifications.

Merci de votre compréhension...