

Carnet de menus du
lycée hôtelier
octobre à décembre
2020



63 rue Auguste Vinson
Plateau Caillou 97460 St Paul

Renseignements & réservations :

reservations-lph@ac-reunion.fr

**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 05 novembre 2020	20 €
Petit pâté feuilleté, sauce Porto ***	
Brochette de thon mi-cuit sauce moutarde, Polenta aux olives noires, Courgettes farcies aux champignons ***	
Café gourmand	

Lundi 09 novembre 2020	15 €
Gnocchi à la romaine aux champignons ***	
Magret de canard à l'orange, Pommes paille ***	
Aumônière aux pommes	

Vendredi 13 novembre 2020	19 €
Bourgogne	
Médallions de pieds de porc et herbes fraîches, Emulsion végétale ***	
Filet de volaille en croute de pain d'épices et moutarde de Dijon, légumes croquants ***	
Poire pochée au vin rouge, glace vanille	
ou Carte de saison (de 4 à 15 €)	

Lundi 16 novembre 2020	15 €
Spaghetti napolitaine ***	
Mousseline de colin, coulis de poivrons, Pommes vapeur, brocolis ***	
Bavarois rubané	

Jeudi 19 novembre 2020	20 €
Assiette de charcuterie ***	
Lapin à la dijonnaise, pommes croquettes, Petits légumes glacés ***	
Poire pochée au vin rouge	

Mardi 24 novembre 2020	18 €
Menu balade de terroir	
Feuilleté d'œufs brouillés aux pleurotes peï ***	
Filet de volaille farci aux figues, Légumes glacés et manioc croustillant ***	
Chou façon Paris-Brest	

Jeudi 26 novembre 2020	20 €
Terrine de volaille au coulis de poivron rouge ***	
Mignons de porc aux pruneaux, Riz Madras, flan aux champignons ***	
Poire Belle-Hélène	

Vendredi 27 novembre 2020	19 €
Menu Jura-Savoie	
Saucisse de Morteau aux parfums de pleurotes et de pignons de pin, crémeux de potimarron, ***	
Filet de volaille aux Morilles, Gratin de pommes de terre « Francomtois » ***	
Tarte aux noix ou tarte aux myrtilles, Caramel au vin jaune	
ou Carte de saison (de 4 à 15 €)	

Lundi 30 novembre 2020	15 €
Omelette roulée et sa salade ***	
Carré de porc à la normande, Gratin de pommes de terre, Pommes rôties ***	
Marquise au chocolat, financier	

Mardi 01 décembre 2020	18 €
Balade en Val de Loire	
Croustillant de saumon fumé et julienne de légumes, Réduction de balsamique ***	
Magret de canard rôti, purée de patates douces, Brocolis, jus brun au miel ***	
Poire pochée et glace à la vanille, Financier aux amandes	

Mercredi 02 décembre 2020	23 €
<p>Traditionnelle Flammeküeche ***</p> <p>Ballottine de volaille fermière, Sauce mousseuse au Riesling, pommes fondantes Fondue de poireaux au lard fumé ***</p> <p>Munster et son cumin ***</p> <p>Coupe à la mirabelle</p>	

Jeudi 03 décembre 2020	20 €
<p>Tarte Paysanne, buisson de salade ***</p> <p>Civet de lapereau, polenta croustillante, Fondue de poireaux au lard fumé ***</p> <p>Bananes flambées au vieux Rhum</p>	

Vendredi 04 décembre 2020	13 à 25 €
<p>Brunch (3 formules au choix) Montagne 13 € ***</p> <p>Détente balnéaire 19 € ***</p> <p>Voyages et découvertes 25 €</p>	

Lundi 07 décembre 2020	15 €
<p>Talmouse Bagration ***</p> <p>Noix d'entrecôte, sauce bordelaise, Tian de légumes ***</p> <p>Riz à l'impératrice</p>	

Mardi 08 décembre 2020	20 €
<p>Balade au bord de l'eau</p> <p>Filet de cabillaud à la vapeur, Tarte aux légumes crus et cuits, Coulis de poivron rouge ***</p> <p>Parmentier de canard et tomates rôties, Jus corsé aux épices douces ***</p> <p>Tarte au citron revisité</p>	

Mercredi 9 décembre 2020	26 €
<p>Goujonnettes de vivaneau, tarte fine d'aubergines, Beurre nantais à la vanille ***</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, Cromesquis de pied de veau, riz pilaw ***</p> <p>Plateau de fromages affinés ***</p> <p>Tiramisu</p>	

Jeudi 10 décembre 2020	20 €
<p>Quiche aux brèdes et aux lardons, Buisson de salade ***</p> <p>Dos de saumon à l'unilatérale, julienne de légumes Beurre blanc au gingembre ***</p> <p>Bûche à la mousse de patate douce, Coulis passion</p>	

Mardi 15 décembre 2020	20 €
<p>Menu sur un air de fête</p> <p>Crèmeux de champignons et son œuf mollet, Croustillant de feuilletage ***</p> <p>Pavé de saumon sauté, pomme Darphin, Brèdes sautées, beurre blanc aux baies roses ***</p> <p>Assiette gourmande</p>	

Mercredi 16 décembre 2020	23 €
<p>Rillettes de vivaneau au citron vert, Salade de légumes et vinaigrette d'ananas ***</p> <p>Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, Crème d'ail, dauphinois aux tubercules d'ici ***</p> <p>Chou passion, salpicon de fruits exotiques, Coulis d'ananas</p>	

Déjeuners au restaurant d'initiation

Mercredi 18 novembre 2020	15 €
Asperges sauce mousseline *** Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre *** Charlotte aux poires	



Dîners au restaurant d'application

Jeudi 05 novembre 2020	27 €
Risotto à l'encre de seiche, tagliatelles de poulpe, Jus iodé au curcuma *** Dos de légine rôti et fumé minute, wok de légumes, Bisque de crabe de Madagascar *** Palets de pistache et poêlée de cerises au Banyuls	

Lundi 23 novembre 2020	24 €
Brochette de crevettes & ratatouille *** Canard en deux cuissons, Trio de garniture *** Banane flambée, glace vanille	

Jeudi 26 novembre 2020	34 €
Assiette de fruits de mer *** Moelleux de volaille et candèle farcie aux brèdes, Sauce aux morilles *** Fondant pomme-cassis, Ananas rôti à la vanille bleue	

Lundi 30 novembre 2020	25 €
Crêpe farcie aux fruits de mer « comme un gratin » *** Poulet cocotte Grand-Mère *** Entremets exotique	

Lundi 7 décembre 2020	22 €
Filet de daurade, bohémienne de légumes *** Filet mignon rôti, gratin au gorgonzola *** Dessert surprise	

Lundi 14 décembre 2020	20 €
Taboulé aux herbes fraîches *** Blanquette de volaille au basilic, riz pilaw *** Dessert surprise	

Mardi 15 décembre 2020	25 €
Canneloni de saumon et épinards, Pistou de roquette *** Souris d'agneau braisée au citron confit, Tagliatelles fraîches *** Paris-Brest ou dessert surprise	

Dîner au restaurant d'initiation

Mercredi 09 décembre 2020	19 €
Filet de cabillaud cuit vapeur, Tarte aux légumes crus et cuits, Coulis de poivron rouge ***	
Parmentier de canard et tomates rôties, Jus corsé aux épices douces ***	
Tarte au citron revisitée	

Mercredi 16 décembre 2020	19 €
Crèmeux de champignons et son œuf poché, Croustillant de feuilletage ***	
Pavé de saumon sauté, pommes Darphin, Beurre blanc aux baies roses ***	
Feuilleté à la « Dakatine », caramel beurre salé	

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**

**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...**