



## Déjeuners Brasserie des Alizés septembre à décembre 2020

*Formule Duo : 11 € ou Formule Trio :15 € (hors boissons)*

	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<b>Semaine 39</b>	<b>22 septembre</b>	<b>23 septembre</b>	<b>24 septembre</b>	<b>25 septembre</b>
	<u><b>Estival Corse</b></u>  Assiette de melon et jambon des garrigues ou Tarte fine à la tomate, salade de roquette ** Filet de dorade vapeur, sauce vierge ou Gigot d'agneau rôti au thym du maquis, tian de légumes et pommes rissolées ** Tarte abricots romarin, bruccio ou Crème verveine, pêche pochée et coulis framboise ou Café gourmand			<b>Brasserie fermée</b>
<b>Semaine 40</b>	<b>29 septembre</b>	<b>30 septembre</b>	<b>1<sup>er</sup> octobre</b>	<b>2 octobre</b>
	<u><b>Normandie</b></u>  Salade au camembert ou Moules au cidre ** Filet de poisson à la Normandie ou Fricassée de lapin au pommeau, pommes fondantes / pommes fruits ** Teurgoule sauce caramel au cidre ou Tarte normande / glace vanille ou Café gourmand			<b>Brasserie fermée</b>
<b>Semaine 41</b>	<b>6 octobre</b>	<b>7 octobre</b>	<b>8 octobre</b>	<b>9 octobre</b>
	<u><b>Centre-Val de Loire</b></u>  Pâté de pommes de terre ou Velouté d'asperges ** Saumon braisé, lentilles du Berry ou Fricassée de poulet Orléanais, purée ** Tarte Tatin ou Pets de nonnes ou Café gourmand			Tricorne aux pleurotes, salade Mosellane ou Flammekueche, salade Mosellane ** Crumble aux mirabelles ou Crème Plombière ou Salade de fruits frais

Réservation au 05.46.44.90.42

Du lundi de 14h00 à 20h00, du mardi au vendredi de 8h30 à 20h00

<http://lycee-hotelier.fr/#prestations>



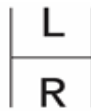
LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<b>Semaine 42</b>	<b>13 octobre</b>	<b>14 octobre</b>	<b>15 octobre</b>	<b>16 octobre</b>
	<u><b>Hauts de France</b></u>  Flamiche au Maroilles et endives ou Soupe des hortillons **  Carbonnade Flamande, carottes ou Waterzoi de poissons, riz Pilaf **  La Rabote au caramel ou Tarte au sucre ou Café gourmand			Tricorne aux pleurotes, salade Mosellane ou Flammekueche, salade Mosellane **  Crumble aux mirabelles ou Crème Plombière ou Salade de fruits frais
<b>Semaine 45</b>	<b>3 novembre</b>	<b>4 novembre</b>	<b>5 novembre</b>	<b>6 novembre</b>
	<b>Brasserie fermée</b>			Nage de moules, crème de petits pois ou Salade fraîcheur **  Pavé de saumon au beurre blanc ou Mignon de porc Chasseur, pommes fondantes et purée de carottes **  Tarte amandine, glace ou Café gourmand
<b>Semaine 46</b>	<b>10 novembre</b>	<b>11 novembre</b>	<b>12 novembre</b>	<b>13 novembre</b>
	<b>Brasserie fermée</b>			Quiche aux légumes, salade ou Potage Crécy **  Pavé de cabillaud à l'aneth ou Agneau au cidre, pâte fraîches, mini ratatouille **  Crème Mont-blanc ou Café gourmand



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine 47	<b>17 novembre</b>	<b>18 novembre</b>	<b>19 novembre</b>	<b>20 novembre</b>
	<i>Brasserie fermée</i>			Velouté de lentilles du Puy, crème fouettée et noisettes ou Salade d'endives ** Filet de poisson paprika ou Ragoût de porc à la Guinness, purée de panais au chocolat blanc ** Choux à la crème ou Café gourmand
Semaine 48	<b>24 novembre</b>	<b>25 novembre</b>	<b>26 novembre</b>	<b>27 novembre</b>
	<i>Brasserie fermée</i>			Nage de moules, crème de petits pois ou Salade fraîcheur ** Pavé de saumon au beurre blanc ou Mignon de porc Chasseur, pommes fondantes et purée de carottes ** Tarte amandine, fruits rouges ou Café gourmand
Semaine 49	<b>1<sup>er</sup> décembre</b>	<b>2 décembre</b>	<b>3 décembre</b>	<b>4 décembre</b>
	<u><i>Pays de Loire</i></u>  Tarte aux rillettes du Mans, salade de chicorée-scarole d'Anjou ou Salade de mâche Victor Emmanuel (céleri rave-betterave) ** Pavé de saumon ou sandre au beurre nantais, carottes Nantaise ou Mignon de porc rôti Reinettes, embeurrée de choux ** Flan de chèvre frais, coulis de fruits rouges ou Bourdaine aux poires ou Sablé Nantais ou Café gourmand			Quiche aux légumes, salade ou Potage Crécy ** Pavé de cabillaud à l'aneth ou Agneau au cidre, pâte fraîches, mini ratatouille ** Crème Mont-blanc ou Café gourmand



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine 50</i>	<b>8 décembre</b>	<b>9 décembre</b>	<b>10 décembre</b>	<b>11 décembre</b>
	<b><u>Grand-est (Chasse)</u></b>  Quiche lorraine, salade de pissenlit ou Salade frisée au Chaource, raisin et croutons de pain d'épices ** Choucroute de poissons, pommes vapeur, beurre blanc ou Civet de sanglier, spätzle, compoté de fruits d'automne ** Tarte aux mirabelles ou Gâteau au chocolat de Nancy ou Café gourmand			<b><i>Brasserie fermée</i></b>
<i>Semaine 51</i>	<b>15 décembre</b>	<b>16 décembre</b>	<b>17 décembre</b>	<b>18 décembre</b>
	<b><u>Bretagne</u></b>  Velouté de moules ou Panier à la Bretonne ** Cabillaud aux moules, chou-fleur rôti ou Agneau au cidre, haricot coco ** Pommes confites au caramel ou Far breton ou Café gourmand			Velouté de lentilles du Puy, crème fouettée et noisettes ou Salade d'endives ** Filet de poisson paprika ou Ragoût de porc à la Guinness, purée de panais au chocolat blanc ** Choux à la crème ou Café gourmand

**Pour des raisons pédagogiques :**

- nos étudiants produisent les mets proposés en quantités limitées.
- nous demandons à notre aimable clientèle de se présenter à partir de 12h et au plus tard 12h45 (sauf exception) pour les déjeuners.

Nous vous informons que l'ensemble de nos menus sont susceptibles de subir des modifications en fonction des arrivages. Merci de votre compréhension.