



Déjeuners Brasserie des Alizés septembre à décembre 2021

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

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 38	21 septembre	22 septembre	23 septembre	24 septembre
	<p style="text-align: center;"><u>Estival Corse</u></p> <p>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, faisselle de brebis ou Crème verveine, pêche pochée et coulis framboise ou Café gourmand</p>			Brasserie fermée
Semaine 39	28 septembre	29 septembre	30 septembre	1^{er} octobre
	<p style="text-align: center;"><u>Normandie</u></p> <p>Salade au camembert ou Moules au cidre ** Filet de poisson à la Normande ou Fricassée de lapin au pommeau, pommes fondantes et pommes fruits ** Teurgoule sauce caramel au cidre ou Tarte normande, glace vanille ou Café gourmand</p>			Brasserie fermée
Semaine 40	5 octobre	6 octobre	7 octobre	8 octobre
	Tartare de mulot rafraîchit, baies roses et citron vert ou Carpaccio de tomates anciennes, mousse de mozzarella ** Poulet au vinaigre façon lyonnaise, tagliatelles ou Lasagnes aux champignons de Paris et ricotta ** Tarte Tatin, crème fouettée ou Coupe de glaces	Tartare de mulot à l'orientale ou Labneh, tartare de tomates au sumac ** Poulet rôti au citron, boulghour ou Patates douces en croûte de céréales à la coriandre, houmous ** Tarte amandes, miel ou Coupe de glaces	Tartare de mulot Ou Salade de tomates et poivrons grillés ** Fricassée de volaille vallée d'Auge Ou Lasagnes végétariennes ** Tarte chocolat, glace vanille Ou Coupe de glaces	Tartare de mulot rafraîchit, baies roses et citron vert ou Carpaccio de tomates anciennes, mousse de mozzarella ** Poulet au vinaigre façon lyonnaise, tagliatelles ou Lasagnes aux champignons de Paris et ricotta ** Tarte Tatin, crème fouettée ou Coupe de glaces

Réservation au 05.46.44.90.42

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

<https://lycee-hotelier.fr/>



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41	12 octobre	13 octobre	14 octobre	15 octobre
	<u>Hauts de France</u> Flamiche au Maroilles et endives ou Soupe des hortillons ** Carbonnade Flamande, carottes glacées ou Waterzoï de poissons, riz Pilaf ** La Rabote au caramel ou Tarte au sucre ou Café gourmand			<u>Formule plat/dessert</u> 11 € Salade Mosellane avec tricorne aux champignons ou Flammeküche ** Coupe crumble mirabelles ou Crème plombière ou Salade de fruits
Semaine 42	19 octobre	20 octobre	21 octobre	22 octobre
	<u>Pays de Loire</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			<u>Formule plat/dessert</u> 11 € Salade Mosellane avec tricorne aux champignons ou Flammeküche ** Coupe crumble mirabelles ou Crème plombière ou Salade de fruits
Semaine 45	9 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre
	<u>Grand-est (Chasse)</u> Quiche lorraine, salade de pissenlit ou Salade frisée au Chaource, raisins 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		Jour férié	Brasserie fermée



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine 46	16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre
	<p style="text-align: center;"><u>Bretagne</u></p> <p style="text-align: center;">Cotriade ou Tarte fine à l'andouille de Guéméné ** Cabillaud aux moules, chou-fleur rôti ou Agneau au cidre, haricot coco ** Pommes confites au caramel ou Far breton ou Café gourmand</p>			<p>Nage de moules, crème de petits pois ou Tarte fine à l'andouille de Guéméné ** Pavé de saumon au beurre nantais, carottes glacées ou Agneau au cidre, haricot coco ** Tarte amandine, fruits rouges ou Pommes confites au caramel</p>
Semaine 47	23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre
	<p style="text-align: center;"><u>Royaume-Uni / Irlande</u></p> <p style="text-align: center;">Cullen skink ou Coronation chicken on lettuce leaves ** Pavé de saumon d'Ecosse au curry, fondue de poireaux et panais rôtis ou Irish stew, pommes fondantes ** Trifle d'ananas coco ou Crumble pommes vanille ou Café gourmand</p>			<p>Nage de moules, crème de petits pois ou Cullen skink ** Pavé de saumon au beurre nantais, carottes glacées ou Irish stew, pommes fondantes ** Tarte amandine, fruits rouges ou Trifle d'ananas coco</p>
Semaine 48	30 novembre	1^{er} décembre	2 décembre	3 décembre
	<p style="text-align: center;"><u>Pays Scandinave</u></p> <p style="text-align: center;">Crème de poisson à la norvégienne ou Janssons Frestelse (gratin pommes de terre et sardines), salade ** Pavé de Skrei, compotée de choux et crème à l'aneth ou Epaule d'agneau rôtie, pommes de terre Hasselback, pommes aux airelles ** Gâteau Tosca aux amandes et chocolat ou Soupe de fruits rouges, glace cannelle ou Café gourmand</p>			<p>Quiche aux légumes, salade ou Soupe de poisson à la norvégienne ** Pavé de skrei compotée de choux et crème à l'aneth ou Blanquette de veau à l'ancienne, pommes de terre ** Crème brûlée, sablés ou Gâteau Tosca aux amandes et chocolat</p>



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine 49</i>	7 décembre	8 décembre	9 décembre	10 décembre
	Bourgogne-Franche- Comté Gougère au Comté ou Œufs Meurette ** Potée Comtoise ou Volaille au vin jaune ** Galette Comtoise ou Poire pochée, crème de cassis ou Café gourmand			Quiche aux légumes, salade ou Œufs Meurette ** Blanquette de veau à l'ancienne, pommes de terre ou Potée Comtoise ** Crème brûlée, sablés ou Galette Comtoise
<i>Semaine 50</i>	14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre
	Allemagne / Menu de Noël <i>Menu en cours d'élaboration</i>			<i>Menu en cours d'élaboration</i>

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 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.

Le lycée hôtelier de La Rochelle est soumis au même protocole sanitaire que les professionnels. Pour accéder à nos restaurants, vous devez être en possession d'un « pass » sanitaire valide.

