



Déjeuners Brasserie des Alizés avril à Juin 2022

Formule Duo : 12 € ou Formule Trio : 15 € (hors boissons)

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 13	29 mars	30 mars	31 mars	01 avril
	Brasserie fermée	<p style="text-align: center;"><u>Végétarien</u></p> <p>Tartare de légumes au quinoa, purée de pois chiche dakatine **</p> <p>Tortilla à la tomme de brebis, étuvé de légumes **</p> <p>Moelleux au chocolat, crème mascarpone pistache</p>	<p>Poireaux vinaigrette, Œuf Mimosa ou Salade de chèvre chaud ***</p> <p>Pavé de merlu poché, beurre blanc et blé Arlequin ou Rôti de porc poêlé aux pruneaux, lentilles ou Gratin de Crozets au Comté **</p> <p>Bavarois café chocolat ou Coupe glacée</p>	<p>Poireaux vinaigrette, Œuf Mimosa ou Salade de chèvre chaud ***</p> <p>Pavé de merlu poché, beurre blanc et blé Arlequin ou Rôti de porc poêlé aux pruneaux, lentilles ou Macaronade au tofu fumé **</p> <p>Bavarois café chocolat ou Coupe glacée</p>
Semaine 14	05 avril	06 avril	07 avril	08 avril
	Brasserie fermée	<p>Dés de maigre laqués au beurre iodé, espuma de pommes de terre ou Assiette d'huîtres **</p> <p>Cabillaud pané à l'avoine, sauce citronnelle-gingembre ou Canette en deux cuissons, jus court **</p> <p>Mousse de Chauroux aux raisins blonds et Pineau des Charentes ou Baba au rhum, fruits rôtis</p>	<p>Feuilleté de moules à la fondue de poireaux sauce Hollandaise ou Tartare de saumon aux fines herbes **</p> <p>Estouffade Niçoise, polenta ou Papillote de cabillaud, crème d'herbes fraîches **</p> <p>Baba au rhum aux fruits, crème vanillée ou Tartelette framboise pistache</p>	<p>Assiette du marché ou Déclinaison de betterave **</p> <p>Chaudrée des bouchouleurs ou Coq au vin, pommes vapeur **</p> <p>Tarte alsacienne, glace vanille et sauce caramel ou Mousse au chocolat aux éclats de caramel</p>

Réservation au 05.46.44.90.42

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

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



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Semaine 15	<i>12 avril</i>	<i>13 avril</i>	<i>14 avril</i>
Brasserie fermée		Dés de maigre laqués au beurre iodé, espuma de pommes de terre ou Assiette d'huîtres ** Cabillaud pané à l'avoine, sauce citronnelle- gingembre ou Canette en deux cuissons, jus court ** Mousse de Chaource aux raisins blonds et Pineau des Charentes ou Baba au rhum, fruits rôtis	Ficelle Picarde Ou Tartare de saumon aux fines herbes ** Bœuf Bourguignon, pommes vapeur Ou Papillote de cabillaud, crème d'herbes fraîches ** Baba au rhum aux fruits, crème vanillée ou Tartelette citron meringuée	Salade César Ou Velouté d'asperges et crème aux herbes ** Pavé de poisson, sauce poivron et chorizo, gratin de chou-fleur Ou Mijoté de veau façon Marengo ** Tartelette crème légère granny Smith, ou Crème brûlée, tuile à la pistache, chantilly fruits rouges
Semaine 18	<i>3 mai</i>	<i>4 mai</i>	<i>5 mai</i>	<i>6 mai</i>
	<u>Nouvelle Aquitaine nord</u> Mouclade ou Pâté de pommes de terre ** Chaudrée Charentaise, pommes de terre vapeur ou Enchaud Périgourdin, chou braisé ** Grimolle aux amandes, sorbet pommes ou Gouéron du Poitou, sorbet pommes			Velouté de châtaigne au lard ou Pâté de pommes de terre ** Jambonnette de volaille bourguignonne ou Enchaud Périgourdin, chou braisé ** Crumble pomme et poire, glace ou Grimolle aux amandes, sorbet pommes
Semaine 19	<i>10 mai</i>	<i>11 mai</i>	<i>12 mai</i>	<i>13 mai</i>
	Brasserie fermée			<u>Menu examen</u>



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

	<i>17 mai</i>	<i>18 mai</i>	<i>19 mai</i>	<i>20 mai</i>
Semaine 20	<u>Espagne / Portugal</u> Assortiment de tapas *** Zarzuela ou Porc à l'Alentejo, pommes rissolées *** Tortel de Naranja ou Pasteis de Nata		Brasserie fermée	<u>Menu examen</u>
		<i>31 mai</i>		
Semaine 22	<u>Nouvelle Aquitaine sud</u> Salade Landaise ou Pintxos *** Thon Basquaise, courgettes ou Poulet Gascon, riz sauvage *** Tourtière Gascogne ou Gâteau Basque			Velouté de Châtaigne au lard ou Salade Landaise *** Jambonette de volaille à la bourguignonne ou Thon Basquaise, courgettes *** Crumble pomme et poire ou Gâteau Basque

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 12h00 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.