

Déjeuners **Brasserie des Alizés** septembre à décembre 2022

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

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 38	<i>20 septembre</i>	<i>21 septembre</i>	<i>22 septembre</i>	<i>23 septembre</i>
	Planche de charcuterie ou Melon au Pineau des Charentes ** 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 Coupe glacée			<i>Brasserie fermée</i>
Semaine 39	<i>27 septembre</i>	<i>28 septembre</i>	<i>29 septembre</i>	<i>30 septembre</i>
	Camembert rôti au four, salade verte et toasts ** Carré de porc vallée d'Auge, pommes fondantes et pommes fruits ou Moules marinières, frites ** Tarte normande, glace vanille ou Coupe glacée			<i>Brasserie fermée</i>
Semaine 40	<i>4 octobre</i>	<i>5 octobre</i>	<i>6 octobre</i>	<i>7 octobre</i>
	Pâté de pommes de terre ou Planche de terrines et rillettes ** Saumon braisé, lentilles du Berry ou Fricassée de poulet Orléanais, purée ** Tarte Tatin ou Coupe glacée			Piperade, piquillos chèvre frais aux herbes ** Poulet basquaise ou Poisson à la croûte de chorizo, coulis de poivron ** Tomme de brebis, cerise noire d'Itxassou ou Beret basque
Semaine 41	<i>11 octobre</i>	<i>12 octobre</i>	<i>13 octobre</i>	<i>14 octobre</i>
	Flamiche au Maroilles, salade d'endives ou Planche de la mer ** Waterzoï de poissons, riz Pilaf ou Carbonade Flamande, frites ** Tarte au sucre ou Coupe glacée			Piperade, piquillos chèvre frais aux herbes ** Poulet basquaise ou Poisson à la croûte de chorizo, coulis de poivron ** Tomme de brebis, cerise noire d'Itxassou ou Beret basque



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Semaine 42	<i>18 octobre</i>	<i>19 octobre</i>	<i>20 octobre</i>	<i>21 octobre</i>
	Tarte aux rillettes du Mans, salade ou Planche océane ** Pavé de saumon au beurre nantais, carottes Nantaise ou Mignon de porc rôti Reinettes, embeurrée de choux ** Bourdaïne aux poires ou Coupe glacée			<i>Brasserie fermée</i>
Semaine 45	<i>8 novembre</i>	<i>9 novembre</i>	<i>10 novembre</i>	<i>11 novembre</i>
	Flamenkûche, salade ou Planche de charcuteries ** Choucroute de poissons, pommes vapeur, beurre blanc ou Dos de sanglier rôti ou sauté, spätzle, compotée de fruits d'automne ** Tarte aux mirabelles ou Crêpe au choix			<i>Jour férié</i>
Semaine 46	<i>15 novembre</i>	<i>16 novembre</i>	<i>17 novembre</i>	<i>18 novembre</i>
	Planche océane ou Tarte fine à l'andouille de Guéméné ** Cabillaud aux moules, chou-fleur rôti ou Agneau au cidre, haricots coco ** Far breton ou Crêpe au choix			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, haricots coco ** Tarte amandine fruits rouges ou Far breton
Semaine 47	<i>22 novembre</i>	<i>23 novembre</i>	<i>24 novembre</i>	<i>25 novembre</i>
	Cullen skink ou Coronation chicken on lettuce leaves ** Fish & chips, mushy peas & sauce tartare ou Irish stew, pommes fondantes ** Crumble pommes vanille ou Profiteroles sauce chocolat			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 Profiteroles sauce chocolat

Semaine 48	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	29 novembre	30 novembre	1er décembre	2 décembre
	Planche scandinave ou Janssons Frestelse (gratin pommes de terre et sardines), salade ** Pavé de cabillaud, compotée de choux et crème à l'aneth ou Epaulé d'agneau rôti, pommes de terre Hasselback, pommes aux airelles ** Gâteau Tosca aux amandes et chocolat ou Soupe de fruits rouges, glace cannelle			Nage de moules, crème de petits pois ou Janssons Frestelse, salade ** Pavé de saumon au beurre Nantais, carottes glacées ou Epaulé d'agneau rôti, pommes de terre Hasselback, pommes aux airelles ** Tarte amandine fruits rouges ou Gâteau Tosca aux amandes et chocolat
Semaine 49	6 décembre	7 décembre	8 décembre	9 décembre
	Gougère au Comté ou Œufs mayonnaise déstructuré ** Potée Comtoise ou Tartare de bœuf, frites & salade ** Poire pochée, crème de cassis ou Crêpes chantilly, chocolat			Quiche aux légumes de saison, salade ou Œufs mayonnaise déstructuré ** Potée Comtoise ou Blanquette à l'ancienne ** Crème brûlée et sablé ou Crêpes chantilly, chocolat
Semaine 50	13 décembre	14 décembre	15 décembre	16 décembre
	Bretzel et Obatzda ou Plateau de charcuterie ** Cabillaud au paprika, choux rouge ou Choucroute garnie ** Käsekuchen ou Apfel strudel			Quiche aux légumes de saison, salade ou Bretzel et Obatzda ** Cabillaud au paprika, choux rouge ou Blanquette à l'ancienne ** Crème brûlée et sablé ou Käsekuchen

Pour des raisons pédagogiques :

- Nos élèves et 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.