



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

La Brasserie des Alizés

septembre à décembre 2024

Formule Duo : 12€ hors boissons

Formule Trio : 15 € hors boissons

Réservation au 05.46.44.90.42

Le lundi de 17h00 à 20h00

Du mardi au jeudi de 9h00 à 14h00 et de 17h00 à 20h15

Le vendredi de 09h00 à 14h00

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

Pour les groupes au delà de 9 personnes, votre demande est à envoyer par mail à l'adresse suivante :

assistante-ddfpt.lh@ac-poitiers.fr



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

La Brasserie des Alizées est un espace pédagogique pour les apprenants

Nous demandons à nos clients de se présenter à partir de 12h00 et au plus tard 12h30 pour les déjeuners.

Nos élèves et étudiants produisent les mets proposés en quantités limitées. Au moment de la commande, nous demandons à nos clients d'équilibrer la répartition entre les convives afin de permettre à tous les clients d'avoir le même choix.

L'ensemble de nos menus sont susceptibles de subir des modifications en fonction des arrivages et des progressions pédagogiques.

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous avertir au moment de la réservation pour tenter de trouver une alternative dans la mesure du possible.

En cas d'impossibilité, vu l'organisation pédagogique nous vous invitons à vous orienter vers un menu plus adapté.

Au plaisir de vous accueillir pour cet agréable moment de partage et de convivialité.

S.39

Mardi- Mercredi- Jeudi midi

24-25-26/09

Planche de charcuteries

ou

Melon au Pineau des
Charentes



Filet de dorade vapeur,
sauce vierge

ou

Gigot d'agneau rôti au thym du
maquis, tian de légumes,
pommes rissolées



Tarte abricot et romarin,
faisselle de brebis

ou

Coupe glacée

S.40

Mardi- Mercredi- Jeudi midi

1-2-3/10

Camembert rôti au four,
salade verte et toasts



Moule marinière, frites

ou

Carré de porc vallée d'Auge,
pommes fondantes



Tarte normande

ou

Coupe glacée

Vendredi- midi

04/10

Nage de moules, crème de
petit pois

ou

Camembert rôti au four, salade
verte et toasts



Pavé de saumon au beurre
nantais, carottes glacées

ou

Carré de porc vallée d'Auge,
pommes fondantes



Tarte normande

ou

Coupe glacée

S.41

**Mardi-mercredi-
midi**
8-9/10

**Paté 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**

**Mardi-
soir
08/10**

**D'essaouira à Cape Town
Brick au poisson
ou
Yassa végétarien**



**Chachouka
ou
Poulet Café**



**Malvapoeding
ou
Crème brûlée au
géranium rose**

**Mercredi-
soir
09/10**

**Bistrot Parisien
Cervelle de Canut**



**Carpaccio de mulot aux
noisettes**

ou

Poireau vinaigrette revisité



**Poulet au vinaigre, haricot
vert, riz Pilaf**

ou

Burger végétarien



**Tarte fine aux pommes,
glace vanille
ou
Coupe automne**

**Jeudi-
soir
10/10**

**Un jour à Venise
Risotto aux petits pois
ou
Mesclun de salades et ses
antipasti**



Linguine alle vongole

ou

**Baccalà Mantecalo allo
Veneziana**



**Panna cotta
ou
Tiramisu
ou
Salade Tutti frutti**

**Vendredi-
midi**
11/10

**Velouté de butternut
ou
Paté de pommes de
terre**



**Pavé de saumon,
beurre blanc,
pommes fondantes**

ou

**Fricassée de poulet
Orléanais, purée**



**Amandine aux
myrtilles
ou
Tarte Tatin**

S.42

**Mardi-mercredi-
jeudi midi**

15-16-17/10

**Flamiche au Maroilles,
endives**

ou

Planche de la mer



Waterzoï de poissons, riz Pilaf

ou

Carbonade Flamande, frites



Tarte au sucre

ou

Coupe glacée

Mardi-

**soir
15/10**

D'essaouira à Cape Town

Brick au poisson

ou

Yassa végétarien



Chachouka

ou

Poulet Café



Malvapoeding

ou

**Crème brulée au
géranium rose**

Mercredi-

**soir
16/10**

Bistrot Parisien

Cervelle de Canut



**Carpaccio de mullet aux
noisettes**

ou

Poireau vinaigrette revisité



**Poulet au vinaigre, haricot
vert, riz Pilaf**

ou

Burger végétarien



**Tarte fine aux pommes, glace
vanille**

ou

Coupe automne

Jeudi-

**soir
17/10**

Un jour à Venise

Risotto aux petits pois

ou

**Mesclun de salades et ses
antipasti**



Linguine alle vongole

ou

**Baccalà Mantecalo allo
Veneziana**



Panna cotta

ou

Tiramisu

ou

Salade Tutti frutti

**Vendredi-
midi**

18/10

**Velouté de châtaigne
au lard**

ou

**Flamiche au
Maroilles, endives**



**Pavé de saumon,
beurre d'anchois,
spaghetti de courgette
et riz Pilaf**

ou

**Carbonade Flamande,
frites**



Tarte au sucre

ou

Tarte amandine au poires

S.45

Mardi- Mercredi- Jeudi midi

5-6-7/11

Tarte aux rillettes du
Mans, salade

ou

Planche Océane



Pavé de saumon au beurre
nantais, carottes nantaise

ou

Mignon de porc rôti au
Reinettes, embeurrée de choux



Bourdaine aux poires

ou

Coupe glacée

Vendredi- midi

09/11

Quiche aux légumes de saison

ou

Velouté de champignon



Crumble de cabillaud,
julienne de légumes

ou

Blanquette de veau à l'ancienne



Crème brûlée

ou

Crêpes chocolat, chantilly

S.46

Mardi- Mercredi- Jeudi midi

12-13-14/11

Gougère au Comté

ou

Oeuf mayonnaise déstructuré



Potée Comtoise

ou

Tartare de boeuf, frites



Poire pochée, crème de cassis

ou

Crêpes chocolat, chantilly

S.46

**Vendredi-
midi**

15/11

Planche de charcuterie

ou

Soupe de poissons



**Crumble de mulot, julienne de
légumes**

ou

Blanquette de veau à l'ancienne



Crème caramel

ou

Crêpes chocolat, chantilly

S.47

**Mardi- Mercredi- Jeudi
midi**

19-20-21/11

Tarte fine à l'andouille de Guéméné

ou

Planche Océane



Cabillaud aux moules, chou-fleur rôti

ou

Agneau au cidre, haricot coco



Far breton

ou

Crêpes

S.48

**Mardi- Mercredi- Jeudi
midi**

26-27-28/11

Cullen skink

ou

Quiche épinard-fèves et estragon



Fish and chips

ou

Irish stew, pommes fondantes



Crumble pommes, vanille

ou

Profiteroles sauce chocolat

S.49

Mardi- Mercredi- Jeudi midi

3-4-5/12

Gratin de pommes de terre et
sardines

ou

Planche scandinave



Pavé de cabillaud, compotée de choux
et crème à l'aneth

ou

Épaule d'agneau rôtie, pommes
Hasselback, pommes aux airelles



Gâteau Tosca aux amandes et chocolat

ou

Soupe de fruits rouges, glace vanille

S.50

Mardi- Mercredi- Jeudi midi

10-11-12/12

Flamenkuche

ou

Planche de charcuterie



Choucroute de poissons, pommes
vapeur, beurre blanc

ou

Dos de sanglier rôti, spätzle,
compotée de fruits d'automne



Tarte aux mirabelles

ou

Crêpes

Vendredi- midi

13/12

Quiche aux poireaux

ou

Velouté Dubarry



Cabillaud croûte viennoise, petits légumes

ou

Blanquette de veau



Crème brûlée aux agrumes, tuile à l'orange

ou

Crêpes chocolat, chantilly

S.51

**Mardi- Mercredi- Jeudi
midi**

17-18-19/12

**Bretzel et Obatzda
ou
Planche de charcuterie**



**Cabillaud au paprika, chou rouge
ou
Choucroute garnie**



**Käsekuchen
ou
Apfel strudel**

**Vendredi-
midi**

20/12



Menu en cours d'élaboration

