



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

La Brasserie des Alizés

janvier et février 2025

Formule Duo : 13€ hors boissons

Formule Trio : 16 € 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.02

**Vendredi -
midi**

10/01

Salade composée

ou

Velouté de châtaignes au lard



**Dos de cabillaud à l'aneth,
pâtes fraîches**

ou

**Ragoût de porc à la Guinness,
purée de panais au chocolat blanc**



Profiteroles au chocolat

ou

Ananas, glace noix de coco

S.03

**Mardi- Mercredi- Jeudi
midi**

14 - 15 - 16/01

Pissaladière

ou

Soupe de poisson safranée



Pilaf de poisson, riz

ou

Veau aux olives, pâtes fraîches



Tarte citron meringuée

ou

Crème brûlée

**Vendredi-
midi**

17/01

Salade du pêcheur

ou

Soupe de betterave au lard



**Rouleau de saumon farci,
lentilles, jus corsé**

ou

Veau aux olives, pâtes fraîches



Profiterole au chocolat

ou

Gâteau au fromage blanc et pommes

S.04

Mardi- Mercredi- Jeudi midi

21 - 22 - 23 / 01

Assortiment créole



Colombo de poisson,
patates douces
ou
Curry de volaille, riz créole



Tarte à la banane
ou
Coupe glacée

Vendredi- midi

24 / 01

Salade composée
ou
Potage Saint Germain



Pilaf de poisson, riz
ou
Estouffade de boeuf



Profiteroles au chocolat
ou
Poire rôtie au caramel

S.05

Mardi - midi

28/01

Oeuf cocotte



Crumble de poissons

ou

**Cuisse de volaille farcie, sauce
aigre-douce**



Assiette gourmande

Mercredi - midi

29/01

Oeuf cocotte



Crumble de poissons

ou

**Râble de lapin farci poêlé,
purée de carottes
au gingembre, fèves en ragoût**



Selection de desserts

Jeudi - midi

30/01

Tartare de radis et betterave

ou

Panisse et carotte



**Maquereau en croûte d'olive et
parmesan, sauce allemande et
tian de légumes**

ou

**Joues de porc braisées au
cirdre et miel, gnocchis**



**Tarte Tatin, glace vanille et
Chantilly**

ou

**Verrine chocolat et
poire au vin**

Vendredi - midi

31/01

Salade de chèvre chaud et miel

ou

Bouchée aux escargots



**Pavé de saumon, tagliatelles
fraiches, crème à l'aneth**

ou

**Magret de canard, carotte
glacée, purée vanille et huile
verte**



Tartelette citron meringuée

ou

Tiramisu

S.06

Mardi - midi

04/02

Oeuf cocotte



Crumble de poissons

ou

**Cuisse de volaille farcie, sauce
aigre-douce**



Assiette gourmande

Mercredi - midi

05/02

Oeuf cocotte



Crumble de poissons

ou

**Râble de lapin farci poêlé,
purée de carottes
au gingembre, fèves en ragoût**



Selection de desserts

Jeudi - midi

06/02

**Tartare de poisson, avocat et
mangue**

ou

Bao bun poulet et sauce cacahuète



**Boeuf bourguignon et
mille-feuille
de pommes de terre**

ou

**Lotte, sauce verte, samoussas
et courgette**



Riz au lait

ou

Entremet royal

Vendredi - midi

07/02

**Velouté de potimarron et
amande**

ou

Bricks de chèvre



**Gambas flambées, riz coco
curry et carotte glacée**

ou

**Poulet basquaise, coquette de
riz**



**Tarte aux pommes,
crème vanillée**

ou

Ile Flottante

S.07

**Mardi- Mercredi- Jeudi
midi**

11 - 12 - 13 / 02

Mouclade

ou

Planche de terrines et rillettes



**Chaudrée Charentaise,
pommes de terre**

ou

**Pièce du boucher,
sauce échalotes, pommes grenailles**



**Grimolle aux amandes,
sorbet pommes**

ou

Coupe glacée

**Mardi- Mercredi- Jeudi
midi**

18 - 19 - 20 / 02

Cake aux champignons de Paris

ou

Planche de pâté en croûte



Pavé de saumon rôti, lentilles

ou

**Andouillette,
sauce moutarde de Meaux,
purée de pommes de terre**



Tarte Bourdaloue

ou

Coupe glacée

S.08

**Vendredi-
midi**

21/02

Quiche Lorraine

ou

**Verrine de champignons
à la grecque,
Tzaziki et tomates confites**



Cabillaud en croûte au chorizo

ou

Epaule d'agneau rôti persillée



Crème caramel

ou

Tarte aux pommes