



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

La Brasserie des Alizés

Mars et Avril 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.11

1 PRO

**Mardi- Mercredi- Jeudi
midi**

11-12- 13/03

Gaspacho

ou

Planche de tapas

**(Empanadillas aux épinards et
pignons de pins, rillettes de sardines,
piment del piquillos con bacalhau)**



Paëlla

ou

**Porc à l'Alentejo,
pommes rissolées**



Pastéis de Nata

ou

Coupe glacée

T CAP

**Vendredi
midi**

14/03

Végétarien

**Tartare de betterave,
chèvre poire
et miel**



Burger Rock & Roll



**Gâteau patate douce,
sorbet agrumes,
coulis exotique**

S.12

1 PRO

**Mardi- Mercredi- Jeudi
midi**

18-19- 20/03

**Chakchouka (tomates, poivrons
confits, œuf)**

ou

Assortiment oriental

**(Crevettes aux épices, aubergines
au cumin)**



Couscous Royal



**Samsa amandes et fleur d'oranger,
Suprême d'orange et cannelle**

ou

Coupe glacée et thé à la menthe

T CAP

**Vendredi
midi**

21/03

Salade Landaise

Ou

**Crème renversée : velouté de
champignons et caramel de**

Porto



**Cassolette de poissons au curry,
riz Arlequin**

ou

Poulet Gascon



Croustade Ariégeoise

ou

Choux chantilly

S.13

2 PRO

**Mardi-Mercredi-Jeudi
midi**

25-26-27/03

Samoussa à la morue,
mousse avocat épicé



Filet de dorade sauté,
beurre blanc à la vanille,
riz créole



Carpaccio de fruits exotiques

2 CAP

Vendredi - midi

28/03

Saumon gravelax, crème
légère aux herbes



Tortilla au fromage de
brebis, poêlée de légumes,
pesto de petit pois



Tiramisu

1 TS ALT

Vendredi - soir

28/03

Salade terre et mer



Tartare de bœuf,
Pomme allumette
ou
Pavé de merlu snacké,
risotto à l'encre de seiche



Café ou thé
gourmand

S.14

2 PRO

**Mardi Mercredi Jeudi
midi**

01-02-03/04

Samossas de boudin créole,
achards de légumes



Filet de dorade sauté,
beurre d'orange,
déclinaison de patates douces



Tartare de fruits exotiques

2 BTS A

**Vendredi
midi**

04/04

Formule Poke Bowl

10 € tout compris

pokebowl + boisson + dessert

Sur place ou à emporter
(à préciser au moment de la
réservation s'il vous plaît)

S.15

MAN

2 CAP

**Mardi - Mercredi
midi**

08-09/04

Assiette d'huîtres

ou

Minestrone

ou

Salade César



Pavé de Merlu, beurre blanc,
blé arlequin

ou

Longe de porc aux pruneaux,
lentilles



Entremet choco-café

ou

Poire belle Hélène

Vendredi - midi

11/04

Salade de chèvre chaud



Manchons de canard confits,
champignons à la crème, haricots coco



Tarte fine aux pommes

S.16

MAN

2 CAP

**Mardi - Mercredi
midi**

15-16/04

Assiette d'huîtres

ou

Minestrone

ou

Salade César



Pavé de Merlu, beurre blanc,
blé arlequin

ou

Longe de porc aux pruneaux,
lentilles



Entremet choco-café

ou

Poire belle Hélène

Vendredi - midi

18/04

Minestrone de légumes,
bruschetta d'andouille fumée
(pain de campagne, huile
d'olive, tomates, andouille)



Filet de poisson poché, beurre anisé
Risotto d'épeautre, carottes persillées



Moelleux au chocolat, crème pistache