



La Brasserie des Alizés

Février - Mars - Avril 2026

Formule Duo : 14€ hors boissons

Formule Trio : 17€ hors boissons

Réservation au 05.46.44.90.42

Le lundi de 16h00 à 20h00

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

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**



**La Brasserie des Alizés 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, selon 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.09

Mardi - Mercredi - Jeudi midi

24-25-26/02

Mouclade
Ou
Planche de terrines
et rillettes



Chaudrée charentaise,
pommes de terre
Ou
Pièce du boucher,
sauce échalotes,
pommes grenailles



Profiteroles
Ou
Coupe glacée charentaise

Vendredi midi

27/02

Beignets de crevettes,
salade de choux blanc
à la coriandre
Ou
Verrine Mimosa à l'avocat



Cotriade de poisson
et sa garniture
Ou
Onglet de bœuf à l'échalote,
sauce béarnaise,
pommes pont neufs



Œufs à la neige
aux fruits secs et miel
Ou
Tarte au chocolat crème légère

S.10

Mardi - Mercredi -Jeudi midi

03-04-05/3

Cake aux champignons de Paris
Ou
Planche de pâté en croûte



Pavé de saumon rôti et lentilles
Ou
Andouillette,
sauce moutarde de Meaux,
purée de pommes de terre



Tarte Bourdaloue
Ou
Poire belle Hélène

Vendredi midi

06/3

Poireaux rôtis au poivre de Timut
et gribiche aux fruits secs
Ou
Céviche de dorade à la mangue



Filet de lieu jaune
croûte de chorizo,
risotto d'épeautre
Ou
Cuisse de cannette
braisée à l'orange,
pommes Charlotte écrasées



Mousse au chocolat
Ou
Tarte fine aux pommes

**Mardi - Mercredi - Jeudi
midi**

10-11-12/3

Planche de tapas



Paëlla



**Pastéis de Nata
Ou
Tiramisu**

**Vendredi
SOIR**

13/3

Salade terre et mer



**Tartare de boeuf,
pommes allumettes**

ou

**Pavé de merlu snacké,
risotto à l'encre de seiche**



Café ou thé gourmand

S.12

Mardi – Mercredi – Jeudi
midi
2Pro
17-18-19/3

Salade de crevettes aux agrumes



Cuisse de lapin braisée
aux saveurs asiatiques



Génoise roulée aux litchis
et crème légère au thé

Vendredi
midi
2CAP
20/3

Assiette de makis



Rouelle de porc laquée,
nouilles sautées aux légumes



Coupe exotique

S.13

Mardi - Mercredi midi

24-25/3

Assiette d'huitres
Ou
Oeuf parfait Dubarry
Ou
Tarte fine au chèvre



Pavé de merlu poché
au beurre blanc
Pommes persillées
Ou
Pot au feu à l'ancienne



Riz au lait à l'orange (Mardi)
Baba au rhum (Mercredi)
Ou
Poire belle Hélène

Vendredi midi

2CAP

27/3

Saumon gravelax,
crème légère aux herbes



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



Tiramisu

S.14

Mardi – Mercredi midi

31/3-01/4

Assiette d’huitres

Ou

Oeuf parfait Dubarry

Ou

Tarte fine au chèvre



Pavé de merlu poché au beurre blanc

Pommes persillées

Ou

Pot au feu à l’ancienne



Riz au lait à l’orange (Mardi)

Baba au rhum (Mercredi)

Ou

Poire belle Hélène

Vendredi midi

2CAP

03/4

Salade de chèvre chaud



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



Tarte fine aux pommes