



La Brasserie des Alizés

Avril - Mai - Juin 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.17

Mercredi midi

22/04

2CAP

Assiette de tapas



Paella



Crème catalane

Vendredi midi

24/04

TCAP

MENU EXAMEN

Salade niçoise revisitée

Ou

**Quenelle de merlan sauce crustacés
et fondue de poireaux**



**Rognon de veau à la moutarde violette,
flan de poivron rouge
et pommes Macaire**

Ou

**Filet de dorade aux fenouils,
grenailles rôties et sauce vierge**



**Moelleux au chocolat,
coulis de framboise et son sorbet**

Ou

**Gratin de fruits frais au grand Marnier,
sorbet orange**

S.18

**Mardi - Mercredi -Jeudi
Midi**

**28-29-30/4
2Pro**

Melon à l'italienne en billes et en lune



**Rôti de porc poêlé,
courgettes farcies à la fondue de tomate,
polenta**



Panna cotta aux fruits rouges

S.19

**Mardi – Mercredi – Jeudi
midi**

05-06-07/5

2Pro

Melon à l'italienne en billes et en lune



**Échine de porc poêlée,
ratatouille gourmande aux légumes du soleil**



Tiramisu

S.20

**Mardi - Mercredi
midi**

12-13/5

2Pro

MENU VEGETARIEN

**Duo d'asperges sauce mousseline,
feuilleté au sésame**



**Pâtes farcies à la tomate,
parmesan et herbes fraîches**



**Verrine aux fraises mascarpone
et spéculos**

S.21

**Mardi - Mercredi - Jeudi
midi**

19-20-21/5

1Pro

Assortiment oriental



Couscous royal



**Samsa amandes et fleur d'oranger,
suprême d'orange et cannelle
Thé à la menthe**

**Vendredi
midi**

22/5

TCAP

MENU EXAMEN

**Rillettes de maquereaux aux herbes
et salade d'endives à l'huile de noisettes**

Ou

**Salade fraîcheur : melon, asperges,
avocat et agrumes**



**Andouillette de Troyes rôtie
sur galette de pommes Charlottes
pleurotes et mesclun**

Ou

**Blancs d'encornets en persillade,
tian de légumes et coulis de piquillos**



Tarte aux fraises

Ou

Gratin d'abricot à l'amande, sorbet et coulis

S.22

**Mardi - Mercredi - Jeudi
midi**

26-27-28/5

1Pro

Planche landaise



Bonite à la basquaise et courgettes

Ou

Parmentier de canard



Gâteau basque

Ardi Gasna & Itxassou

**Vendredi
midi**

29/5

TCAP

**Saumon mariné au citron vert
et jardin de petits légumes**

Ou

Salade César



Bonite à la basquaise et courgettes

Ou

Parmentier de canard



Gâteau basque

Ou

Chocolat liégeois

S.23

**Mardi - Mercredi - Jeudi
midi**

**02-03-04/6
1Pro**

**Panna-cotta aux légumes confits
Ou
Cannelloni au chèvre frais**



**Dos de cabillaud Bonne-femme
Ou
Burger maison, frites fraîches**



**Clafoutis cerises, compotée de cerises
Ou
Fraises Melba**

**Vendredi
midi**

**05/6
TCAP**

**Mouclade
Ou
Chausson épinards et ricotta**



**Jambonnette de volaille bourguignonne
Ou
Pavé de saumon aux épices, sauce miel
et ses petits légumes de saison**



**Crumble pomme, poire et glace
Ou
Soupe de fraises**