LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

RESTAURANTS D'INITIATION

Réservations sur le site lycee-hotelier.fr, ou au 05 46 44 90 42

Les restaurants d'initiation sont des espaces pédagogiques pour les apprenants en formation. Nous vous accueillons le midi entre 12h00 et 12h30, et le soir entre 19h00 et 19h30. Nous vous proposons des menus fixes ou à choix, des menus préparés autour d'une thématique. Nous attirons votre attention sur quelques points importants : Dans le cas d'un menu à choix, nous demandons aux clients d'une même table d'équilibrer la répartition entre les convives. Les menus sont susceptibles de subir des changements pour des raisons 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 les contraintes pédagogiques, nous vous invitons à vous orienter vers un menu plus adapté. Au plaisir de vous accueillir pour un agréable moment de partage et convivialité.

SEMAINE 46

RESTAURANT D'INITIATION • OUEST

Jeudi 12 novembre 2026 | SOIR | 19 € | Hors boissons

ENTRÉES

Assiette d'huîtres

Ou

Tartare de thon

PLATS

Râble de lapin farci

Ou

Gibelotte de lapin

FROMAGE

Plateau de fromage

DESSERTS

Panna cotta abricot

Ou

Abricots flambés au romarin, glace nougat

Menu examen blanc BTS — entrée, plat, fromage et dessert

SEMAINE 49

RESTAURANT D'INITIATION • EST

Mardi 1 décembre 2026 | MIDI | 22 € | Boissons comprises

ENTRÉE

Velouté de potimarron et raviole de foie gras

PLAT

Jambonnette de pintade braisée, salsifis et pommes cocotte

DESSERT

Entremets chocolat

RESTAURANT D'INITIATION • SUD

Mardi 1 décembre 2026 | MIDI | 22 € | Boissons comprises

ENTRÉE

Crème de potiron, crème fouettée et sa chips de lard

PLAT

Tourte de la Coubre au cœur de foie gras, embeurée de choux et pommes fondantes, sauce brune

DESSERT

Ananas rôti aux épices, glace rhum-raisins, sacristain

RESTAURANT D'INITIATION • EST

Mercredi 2 décembre 2026 | MIDI | 22 € | Boissons comprises

Mélange de couleurs et saveurs

ENTRÉE

Huître pochée au céleri, poire et curry

PLAT

Filet de mulet en tapenade, sauce vanille, tatin de tomates cerises, courgettes sautées

DESSERT

Fondant au chocolat

RESTAURANT D'INITIATION • SUD

Mercredi 2 décembre 2026 | MIDI | 22 € | Boissons comprises

ENTRÉE

Crème de potiron, crème fouettée et sa chips de lard

PLAT

Tourte de la Coubre au cœur de foie gras, embeurée de choux et pommes fondantes, sauce brune

DESSERT

Ananas rôti aux épices, glace rhum-raisins, sacristain

SEMAINE 50

RESTAURANT D'INITIATION • EST

Mardi 8 décembre 2026 | MIDI | 22 € | Boissons comprises

ENTRÉE

Velouté de potimarron et raviole de foie gras

PLAT

Jambonnette de pintade braisée, salsifis et pommes cocotte

DESSERT

Entremets chocolat

RESTAURANT D'INITIATION • SUD

Mardi 8 décembre 2026 | MIDI | 22 € | Boissons comprises

ENTRÉE

Crème de potiron, crème fouettée et sa chips de lard

PLAT

Tourte de la Coubre au cœur de foie gras, embeurée de choux et pommes fondantes, sauce brune

DESSERT

Ananas rôti aux épices, glace rhum-raisins, sacristain

RESTAURANT D'INITIATION • EST

Mercredi 9 décembre 2026 | MIDI | 22 € | Boissons comprises

ENTRÉE

Huître pochée au céleri, poire et curry

PLAT

Filet de mulet en tapenade, sauce vanille, tatin de tomates cerises, courgettes sautées

DESSERT

Fondant au chocolat

Mélange de couleurs et saveurs