

Les Déjeuners de Décembre 2018

Accueil entre 12h15 et 12h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

NOS FORMULES DU MIDI

FORMULE BRASSERIE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 8,00€

« 45' Chrono ». (PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + 1 CAFÉ GOURMAND) 8,00 €

FORMULE COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 12.00 €

Mardi 4 décembre

Soupe à l'oignon gratinée
Cuisse de poulet rôti,
semoule, ratatouille
Biscuit roulé au Nutella,

Mercredi 5 décembre

Profiteroles d'escargots au jus de persil
Entrecôte Bercy
pommes rustiques,
tomates provençale
Salade fruits exotiques en tulipe

Jeudi 6 décembre

Assiette de 6 huîtres
Côte de porc charcutière,
pommes Pont-Neuf, tomate rôtie
Gratin de fruits exotiques

Vendredi 7 décembre

Cocktail de crabe
Blanquette de veau ,
riz sauvage
Crêpes flambées

LYCÉE
LA HOTOIE
ANNEXE HÔTELLIÈRE

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»

reservations-lahotoie@ac-amiens.fr

03 22 95 95 52

www.lahotoiesectionhotelier.fr

Les Déjeuners de Septembre 2018

Accueil entre 12h00 et 12h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION

Lycée La Hotoie

NOS FORMULES DU MIDI

FORMULE BRASSERIE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 8,00€

« 45' Chrono' ». (PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + 1 CAFÉ GOURMAND) 8,00 €

FORMULE COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 12,00 €

« 45' Chrono' »

Lundi 10 décembre

Marché et produits des
fêtes de Noël

**

Jeudi 13 décembre

Wrap de saumon fumé
(Œufs de lump, crème acidulée,
chips)

Mardi 11 décembre

Saucisson en brioche, sauce au Porto
Filet mignon à la rhubarbe,
riz pilaf
Crumble aux pommes

Mercredi 12 décembre

Mousse d'avocat aux écrevisses,
Coulis de tomate
Pavé de saumon, beurre blanc,
Gratin d'dauphinois,
carottes tournées
Salade de fruits d'hiver en tulipe

Jeudi 13 décembre

Croustillant d'andouille de Vire et
Camembert de Normandie
Carré d'agneau persillé et sa bouquetière
de légumes
Gâteau normand renversé aux
pommes et au caramel
au beurre salé

Vendredi 14 décembre

Ficelle picarde
Veau Marengo,
pommes à l'anglaise
Poire au caramel
au beurre salé

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

Les Déjeuners de Décembre 2018

Accueil entre 12h00 et 12h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION

Lycée La Hotoie

« 45' Chrono' »

Lundi 17 décembre

Marché des fêtes de Noël

**

Jeudi 20 décembre

Wrap de poulet Tandoori

Chips de maïs

Mardi 18 décembre

Menu de Noël 18.00 €

Saint-Jacques en coquille
Magret de canard sauté, polenta au
parmesan, gratin de légumes
Bûche de Noël

Mercredi 19 décembre

Restaurant fermé.

Jeudi 20 décembre

Menu de Noël 20.00 €

Foie gras et son chutney de mangue
Ballottine de volaille
farci aux champignons
Pommes croquettes,
golden aux airelles
Bûche de Noël

Vendredi 21 décembre

Menu de Noël 25.00 €

Foie gras chaud au céleri
Cassolette de Saint-Jacques au safran
Ris de veau braisé aux morilles et
pommes Darphin
Bûche de Noël au chocolat

NOS FORMULES DU MIDI

FORMULE BRASSERIE : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 8,00€

« 45' Chrono' ». (PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + 1 CAFÉ GOURMAND) 8,00 €

FORMULE COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE 12.00 €

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

reservations-lahotoie@ac-amiens.fr

03 22 95 95 52

www.lahotoiesectionhotelier.fr