



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

Les dîners de Janvier 2019

Accueil entre 19h15 et 19h30

Les élèves et les enseignants vous présentent leurs vœux pour cette nouvelle année

Mercredi 9 janvier

Menu à 20.00 €

La Nouvelle Aquitaine

Charcuteries et foie gras

Œuf poché Bragance et sauce
béarnaise

Selle d'agneau rôtie
mitonnée de flageolets,
pommes de terre au beurre
d'Échiré, tomates rôties au
thym

Chariot de fromages
affinés de nos régions
Cannelés, glace vanille
et pruneaux flambés

Lundi 14 janvier

Menu à 20.00 €

Bars à Vins

Tarte fine d'andouille

Quenelles de saumon

Onglet à l'échalote

ou

Tartare de bœuf

Garnitures du moment

Chariot de fromages
affinés de nos régions

Baba bouchon au rhum

« 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. »



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoïe

Les dîners de Janvier 2019

Accueil entre 19h15 et 19h30

Les élèves et les enseignants vous présentent leurs vœux pour cette nouvelle année

Mardi 15 janvier

Formule examen
Réservation ,uniquement
tables de 2 ou 4 couverts

Menu à 15,00 €
tout compris

Mercredi 16 janvier

Formule examen
Réservation ,uniquement
tables de 2 ou 4 couverts

Menu à 15,00 €
Tout compris

Jeudi 17 janvier

Menu examen

Menu à 15,00 €
tout compris

Lundi 21 janvier

Menu à 20.00 €

Espagne et Portugal

Tapas

Poulpe à la galicienne

Paëlla

Assiette de fromages affinés

LA HOTOÏE

Crème catalane et churros

« 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 élèves et les enseignants vous présentent leurs vœux pour cette nouvelle année



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

Les dîners de Janvier 2019

Accueil entre 19h15 et 19h30

Mardi 22 janvier

**Formule examen
Réservation ,uniquement
tables de 2 ou 4 couverts**

**Menu à 15,00 €
tout compris**

Mercredi 23 janvier

**Formule examen
Réservation ,uniquement
tables de 2 ou 4 couverts**

**Menu à 15,00 €
tout compris**

Jeudi 24 janvier

Menu examen

**Menu à 15,00 €
tout compris**

Lundi 28 janvier

Menu à 20.00 €

Diététique

Gambas flambées

Goujonnettes de limande

Marmite dieppoise et légumes
de saison

Chariot de fromages
affinés de nos régions

Glace à l'amande,
pain de Gênes et
cerises Amarena flambées

« 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 élèves et les enseignants vous présentent leurs vœux pour cette nouvelle année



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

Les dîners de Janvier 2019

Accueil entre 19h15 et 19h30

Mardi 28 janvier

Formule examen
Réservation ,uniquement
tables de 2 ou 4 couverts

Menu à 15,00 €
tout compris

Mercredi 30 janvier

Menu à 25.00 €

Pays de Loire

Tartine de rilette de Mans

Coquille Saint-Jacques
à la nantaise

Caneton en deux cuissons,
petits oignons glacés
et pommes Amandine

Chariot de fromages
affinés de nos régions

Beignets aux pommes façon
« Bambole » et granité
au Cointreau

Jeudi 31 janvier

Menu à choix multiples sous
réserve de disponibilités

Soupe de lentilles corail

Ceviche de dorade

ou

Assiette de 6 huîtres creuses
et ses garnitures

Sole meunière

ou

Entrecôte double grillée
sauce béarnaise
et leurs garnitures du moment

Buffet de fromages
affinés de nos régions

Crêpes flambées

ou

Moelleux au chocolat et son
cœur griotte

« 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.»