

# Les Dîners de MARS 2019

Accueil entre 19h05 et 19h30



## SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION

Lycée La Hotoie

### LUNDI 4 MARS

MENU À 20.00 €

#### PAYS DU MAGHREB

ARTICHAUTS FARCIS  
À LA MAROCAINE

TAJINE D'AGNEAU AUX ÉPICES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

PASTILLA AU LAIT D'AMANDES ET  
A LA FLEUR D'ORANGER

### MARDI 5 MARS

MENU À 25.00 €

#### LA BOURGOGNE

CASSOLETTE D'ESCARGOTS  
AUX ÉPINARDS

ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE

CÔTE DE BŒUF « BAREUZAI »  
ET SES GARNITURES DU MOMENT

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

POIRE BELLE DIJONNAISE

### MERCREDI 6 MARS

MENU À 25.00 €

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

CARRELET CROUSTILLANT  
AUX HERBES

CARRÉ D'AGNEAU ,  
EMBEURRÉE DE CHOU VERT,  
POMMES DE L'ÎLE DE RÉ AU SEL

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

BROYÉ DU POITOU ET  
PÊCHES RÔTIES AU  
PINEAU DES CHARENTES

*Nous informons notre clientèle que nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes.*

*« 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 Dîners de MARS 2019

Accueil entre 19h05 et 19h30



**SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION**

Lycée La Hotoie

**JEUDI 7 MARS**

MENU EXAMEN

**MENU À 15,00 €**

**TOUT COMPRIS**

**UNIQUEMENT TABLES DE 4 ET 2  
COUVERTS**

**MERCREDI 13 MARS**

**MENU À 25.00 €**

DOM—TOM

**ACCRAS**

**TARTARE DE THON ROUGE ET MANGUE**

**DOS DE CABILLAUD VIENNOISE ET  
CITRON VERT, SAUCE VANILLÉE  
RIZOTTO ANTILLAIS**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS**

**BANANES FLAMBÉES,  
BABA BOUCHON AU RHUM**

**MARDI 19 MARS**

**MENU À 25.00 €**

PAYS DE LOIRE

**COQUILLE SAINT-JACQUES  
À LA NANTAISE**

**MAGRET DE GELINE,  
POMMES AMANDINES ,  
FLAN DE CAROTTES DES SABLES**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS**

**TARTE BOURDALOUE**

*Nous informons notre clientèle que nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes.*

*« 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 Dîners de MARS 2019

## Accueil entre 19h05 et 19h30



**SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION**  
Lycée La Hotoie

**MERCREDI 20 MARS**

**MENU À 20.00 €**

**LES HAUTS DE FRANCE**

**MINI FEUILLETÉ AU BOUDIN NOIR  
ET AUX POMMES**

**FICELLE PICARDE REVISITÉE**

**BALLOTINE DE CANARD AU  
CHOUX ET CERISES À L'EAU DE VIE**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS**

**ASSIETTE DE GOURMANDISES  
FAÇON CAFÉ GOURMAND**

**JEUDI 21 MARS**

**MENU À**



**LUNDI 25 MARS**

**MENU À 20.00 €**

**ROYAUME UNIS**

**PICKLES**

**POÊLÉE DE LÉGUMES FAÇON  
GARGOUILLOU**

**SUPRÊME DE PIGEON  
EN PASTILLA AUX ÉPICES  
ET  
SES GARNITURES DU MOMENT**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS**

**CLAFOUTIS AUX CAROTTES ET  
AUX POMMES**

*Nous informons notre clientèle que nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes.*

*« 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 Dîners de MARS 2019

Accueil entre 19h05 et 19h30



**SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION**

Lycée La Hotoie

**MARDI 26 MARS**

**MENU À 20.00 €**

**LA NOUVELLE AQUITAINE**

**ASPERGES DES SABLES LANDAIS**

**ENTRECÔTE SAUCE BORDELAISE  
AUX CÈPES SAUTÉES ET  
SA GARNITURE DU MOMENT**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS**

**CRAQUANT AUX NOIX ET  
AUX FRAISES DU PÉRIGORD**

**MERCREDI 27 MARS**

**MENU À 25.00 €**

**L'ILE DE FRANCE**

**CONSOMMÉ DE PETITS DE PARIS  
ET DE GNOCCHIS**

**FEUILLETÉ D'ASPERGES  
SAUCE MOUSSELINE**

**CÔTE DE BŒUF  
SAUCE MARCHAND DE VIN,  
POMMES PONT-NEUF ET  
GARNITURE MONTREUIL**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS**

**ASSORTIMENTS DE PÂTISSERIES**

*Nous informons notre clientèle que nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes.*

*« 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. »*