

LES DÉJEUNERS : AVRIL 2019

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€

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

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

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

« 45' Chrono' » Formule « SNACKING »

LUNDI 1ER AVRIL

EXAMEN CAP

UNIQUEMENT DES TABLES
DE 2 COUVERTS

LUNDI 22 AVRIL

FÉRIÉ

LUNDI DE PÂQUES

MARDI 2 AVRIL

COCKTAIL DE CREVETTES

DARNE DE SAUMON GRILLÉE
SAUCE BÉARNAISE
TIAN DE LÉGUMES

CRÈME CARAMEL

MARDI 23 AVRIL

MENU À

ASSIETTE NORDIQUE
ET SES ACCOMPAGNEMENTS

TRUITE EN PAPILOTE
RISOTTO AU PESTO

CHOUX CHANTILLY

MERCREDI 3 AVRIL

GASPACHO ANDALOU

GOUJONNETTES DE MERLAN
SAUCE TARTARE
POMMES VAPEUR,
MINI-FENOUIL BRAISÉ

TARTE CHOCOLAT ET CARAMBAR

JEUDI 25 AVRIL

MENU 15,00€
TOUT COMPRIS

EXAMEN

UNIQUEMENT DES TABLES
DE 2 ET 4 COUVERTS

« 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 : AVRIL 2019

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€

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

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

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

VENDREDI 26 AVRIL

GRATINÉE À L'OIGNON

FILET DE CABILLAUD,
SAUCE VIN BLANC, POMMES ANGLAISES

TARTE AUX FRAISES

MARDI 30 AVRIL

TARTARE DE HARENG

MOULES MARINIÈRES
FRITES FRAÎCHES

ASSIETTE DE FROMAGES
(PAS DE DESSERT EXCEPTIONNELLEMENT)

« 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