

Conformément à la législation en vigueur depuis le 9 août 2021, toutes les personnes âgées de plus de 18 ans devront présenter un Pass Sanitaire valide à l'entrée des restaurants en intérieur ou en terrasse :

- \* Une attestation de vaccination sur la base d'un schéma vaccinal complet \*
- \* Ou Un test PCR ou Antigénique négatif de moins de 48h
- \* Ou Le résultat d'un test RT-PCR positif, d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois attestant du Covid.

Les autotests ne seront pas admis.

Le Pass Sanitaire pourra être présenté sur l'application Tous Anti-COVID ou sur papier

\*Pour plus d'informations, merci de vous référer au site du gouvernement : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus/pass-sanitaire>

# Les Dîners de JANVIER 22

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION  
Lycée La Hotoie

Les élèves et l'Equipe pédagogique vous présentent leurs voeux pour cette nouvelle année

## MERCREDI 5 JANVIER

**MENU À 20.00 €**

**DUO D'HUÎTRES**

\*\*\*

**ENROULÉ DE SOLE NORMANDE**

\*\*\*

**FILET MIGNON DE PORC  
AU POMMEAU, COCO DE PAIMPOL,  
CHOU-FLEUR EN GRATIN**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS**

\*\*\*

**CRÊPES FLAMBÉES AU CHOUCHE**

## JEUDI 6 JANVIER

**MENU À 20.00 €**

**MINI-GALETTE À L'ANDOUILLE  
DE GUÉMÉNÉ**

\*\*\*

**RAVIOLE E LANGOUSTINE,  
ÉMULSION AU CIDRE**

\*\*\*

**VOLAILLE FARCIE AUX POIRES ET  
SES MOUSSELINES DE LÉGUMES  
AUX HERBES**

\*\*\*

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS**

\*\*\*

**POMMES SAUTÉES AU CARMEL  
BEURRE SALÉ FLAMBÉES  
AU CALVADOS**

## LUNDI 10 JANVIER

**MENU EXAMEN À  
15,00 €**

**ENTRÉE + PLAT+  
DESSERT ET  
BOISSONS  
COMPRISES**

**UNIQUEMENT  
DES TABLES DE  
4 ET 2 COU-  
VERTS**

## MARDI 11 JANVIER

**MENU EXAMEN À  
15,00 €**

**ENTRÉE + PLAT+  
DESSERT ET  
BOISSONS  
COMPRISES**

**UNIQUEMENT  
DES TABLES DE  
4 ET 2 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.»

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

[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) ☎ 03 22 95 95 52 [www.lahotoiesectionhoteliere.fr](http://www.lahotoiesectionhoteliere.fr)

Conformément à la législation en vigueur depuis le 9 août 2021, toutes les personnes âgées de plus de 18 ans devront présenter un Pass Sanitaire valide à l'entrée des restaurants en intérieur ou en terrasse :

- \* Une attestation de vaccination sur la base d'un schéma vaccinal complet \*
- \* Ou Un test PCR ou Antigénique négatif de moins de 48h
- \* Ou Le résultat d'un test RT-PCR positif, d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois attestant du Covid.

Les autotests ne seront pas admis.

Le Pass Sanitaire pourra être présenté sur l'application Tous Anti-COVID ou sur papier

\*Pour plus d'informations, merci de vous référer au site du gouvernement : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus/pass-sanitaire>

# Les Dîners de JANVIER 22

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION  
Lycée La Hotoie

Les élèves et l'Equipe pédagogique vous présentent leurs voeux pour cette nouvelle année

## MERCREDI 12 JANVIER

**MENU À 25.00 €**

DUO DE RILLETES

\*\*\*

RAVIOLE DE HOMARD  
ET JUS COURT

\*\*\*

TOURNEDOS DE BŒUF,

BOUCHON DE LAITUE AU  
CHÈVRE FRAIS, POMMES RISSO-  
LÉES

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

\*\*\*

TARTE TATIN

## JEUDI 13 JANVIER

**MENU À 20.00 €**

ŒUF MIMOSA REVISITÉ

\*\*\*

CROUSTILLANT DE BRIE DE  
MEAUX ET SA COMPOTE  
D'ENDIVES AUX PISTACHES

\*\*\*

BAR FLAMBÉ AU PASTIS,  
BEURRE BLANCS ET LÉGUMES  
MARAÎCHERS

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFI-  
NÉS  
DE NOS RÉGIONS

\*\*\*

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

## LUNDI 17 JANVIER

**MENU EXAMEN À  
15,00 €**

ENTRÉE + PLAT +  
DESSERT  
ET BOISSONS  
COMPRISES

UNIQUEMENT  
DES TABLES DE  
4 ET 2 COUVERTS

## MARDI 18 JANVIER

**MENU EXAMEN À  
15,00 €**

ENTRÉE + PLAT +  
DESSERT  
ET BOISSONS  
COMPRISES

UNIQUEMENT  
DES TABLES DE  
4 ET 2 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.»

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

[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) ☎ 03 22 95 95 52 [www.lahotoiesectionhoteliere.fr](http://www.lahotoiesectionhoteliere.fr)

Conformément à la législation en vigueur depuis le 9 août 2021, toutes les personnes âgées de plus de 18 ans devront présenter un Pass Sanitaire valide à l'entrée des restaurants en intérieur ou en terrasse :

- \* Une attestation de vaccination sur la base d'un schéma vaccinal complet \*
- \* Ou Un test PCR ou Antigénique négatif de moins de 48h
- \* Ou Le résultat d'un test RT-PCR positif, d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois attestant du Covid.

Les autotests ne seront pas admis.

Le Pass Sanitaire pourra être présenté sur l'application Tous Anti-COVID ou sur papier

\*Pour plus d'informations, merci de vous référer au site du gouvernement : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus/pass-sanitaire>

# Les Dîners de JANVIER 22

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION  
Lycée La Hotoie

Les élèves et l'Equipe pédagogique vous présentent leurs vœux pour cette nouvelle année

## MERCREDI 19 JANVIER

**MENU À 25.00 €**

MOULES FARCIES

\*\*\*

QUEUE DE LOTTE BAS-  
QUAISE

\*\*\*

PAVÉ DE BICHE GRILLÉ  
SAUCE BÉARNAISE, POÊLÉE  
DE CHAMPIGNONS ET LÉ-  
GUMES DU MOMENT

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES  
AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

\*\*\*

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

## JEUDI 20 JANVIER

**MENU À 25.00 €**

ŒUFS BROUILLÉS  
AU JAMBON DE BAYONNE

\*\*\*

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ  
AUX ABRICOTS SECS

\*\*\*

CANARD CONFIT EN PARMEN-  
TIER AUX POMMES FRUITS RÔ-  
TIES ET PIMENT D'ESPELETTE

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFI-  
NÉS  
DE NOS RÉGIONS

\*\*\*

## LUNDI 24 JANVIER

**MENU EXAMEN À  
15,00 €**

ENTRÉE + PLATS +  
DESSERT  
ET BOISSONS COM-  
PRISES

UNIQUEMENT  
DES TABLES DE  
4 ET 2 COUVERTS

## MARDI 25 JANVIER

**MENU EXAMEN À  
15,00 €**

ENTRÉE + PLATS +  
DESSERT  
ET BOISSONS  
COMPRISES

UNIQUEMENT  
DES TABLES DE  
4 ET 2 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.»

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

[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) ☎ 03 22 95 95 52 [www.lahotoiesectionhoteliere.fr](http://www.lahotoiesectionhoteliere.fr)

Conformément à la législation en vigueur depuis le 9 août 2021, toutes les personnes âgées de plus de 18 ans devront présenter un Pass Sanitaire valide à l'entrée des restaurants en intérieur ou en terrasse :

- \* Une attestation de vaccination sur la base d'un schéma vaccinal complet \*
- \* Ou Un test PCR ou Antigénique négatif de moins de 48h
- \* Ou Le résultat d'un test RT-PCR positif, d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois attestant du Covid.

Les autotests ne seront pas admis.

Le Pass Sanitaire pourra être présenté sur l'application Tous Anti-COVID ou sur papier

\*Pour plus d'informations, merci de vous référer au site du gouvernement : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus/pass-sanitaire>

# Les Dîners de JANVIER 22

Accueil entre 19h15 et 19h30



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION  
Lycée La Hotoie

Les élèves et l'Equipe pédagogique vous présentent leurs voeux pour cette nouvelle année

## MERCREDI 26 JANVIER

**MENU À 25.00 €**

TARTARE DE THON

\*\*\*

SOUPE PROVENÇALE DE POISSONS

\*\*\*

DAURADE GRILLÉE AU FENOUIL,  
GRATIN BAYALDI

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

\*\*\*

SOUFFLÉ GLACÉ AU CITRON DE MENTON  
ET CALISSONS

## JEUDI 27 JANVIER

**MENU À 25.00 €**

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS ET  
SON CAVIAR D'AUBERGINES

\*\*\*

SALADE NIÇOISE REVISITÉE

\*\*\*

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE  
ROMARIN, POMMES GRENAILLES ET  
NAVETS SALÉS AUX COPEAUX DE LARD

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

\*\*\*

TARTE AU CITRON À LA MERINGUE  
FONDANTE ET SON COULIS DE KIWIS

## LUNDI 31 JANVIER

**MENU À 20.00 €**

GOUGÈRES

\*\*\*

TARTELETTE D'ŒUFS EN MEURETTE

\*\*\*

RÂBLE DE LAPIN RÔTI À  
LA DIJONNAISE, POMMES BOULANGÈRE,  
FAGOT D'ASPERGES

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS  
DE NOS RÉGIONS

\*\*\*

POIRES 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.»

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

[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) ☎ 03 22 95 95 52 [www.lahotoiesectionhoteliere.fr](http://www.lahotoiesectionhoteliere.fr)