



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelier.com](http://www.lahotoiesectionhotelier.com)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS NOVEMBRE 2022

**FORMULE BRASSERIE** : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 9,00€

**FORMULE COMPLETE** : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 14,00 €

**LES DINERS** : DE 20,00 A 40,00 €

<p style="text-align: center;"><b>DEJEUNER</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MARDI 8 NOVEMBRE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MENU A 14,00 €</b></p> <p style="text-align: center;">QUICHE LORRAINE</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">ESCALOPE DE SAUMON POCHEE A L'OSEILLE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE AU LARD</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">CREME CARAMEL</p>	<p style="text-align: center;"><b>DEJEUNER</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MERCREDI 9 NOVEMBRE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MENU A 14,00 €</b></p> <p style="text-align: center;">CREME AGNES SOREL</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">LONGE DE PORC AUX PRUNEAUX POMMES ALLUMETTES</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">TARTE ALSACIENNE</p>
<p style="text-align: center;"><b>DINER</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MERCREDI 9 NOVEMBRE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MENU A 20,00 €</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MENU BISTRONOMIQUE LES HAUTS-DE-FRANCE</b></p> <p style="text-align: center;">SOUPE DE MOULES AU SAFRAN</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">TOURTE AU MAROILLES ET AUX ENDIVES</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">PINTADE A LA BIERE LEGUMES DES HORTILLONS</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">FROMAGES DE NOS REGIONS</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">CRAMIQUE ET SA GLACE A LA CHICOREE</p>	<p style="text-align: center;"><b>DEJEUNER</b></p> <p style="text-align: center;"><b>JEUDI 10 NOVEMBRE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MENU A 14,00 €</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CONCEPT BRASSERIE</b></p> <p style="text-align: center;">QUICHE AUX FROMAGES</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">DARNE DE COLIN POCHEE AU BASILIC, GRATIN DE CHAMPIGNONS ET ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES</p> <p style="text-align: center;">🌀🌀🌀</p> <p style="text-align: center;">CREME BRULEE</p>



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelier.fr](http://www.lahotoiesectionhotelier.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS NOVEMBRE 2022

### DEJEUNER

**MARDI 15 NOVEMBRE**

**MENU A 14,00 €**

QUICHE AUX FROMAGES

*🍴*

DARNE DE COLIN POCHÉE AU BASILIC,  
GRATIN DE CHAMPIGNONS ET  
ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES

*🍴*

CRÈME BRÛLÉE

### DEJEUNER

**MERCREDI 16 NOVEMBRE**

**MENU A 14,00 €**

VELOUTE DUBARRY

*🍴*

POULET ROTI ET JUS DE CHAMPIGNONS  
POMMES PONT-NEUF

*🍴*

TARTE AUX POMMES

### DINER

**MERCREDI 16 NOVEMBRE**

**MENU A 20,00 €**

**MENU GRAND-EST**

BOUDIN DE RETHÉL ET SA COMPOTÉE DE POMMES

*🍴*

QUICHE LORRAINE ET CRÈME AU MUNSTER

*🍴*

FILET DE SANDRE AU RIESLING  
SUR SON EFFILOCHÉ DE CHOUX

*🍴*

FROMAGES DE NOS RÉGIONS

*🍴*

MIRABELLES FLAMBÉES  
ET SA GLACE À LA VIEILLE PRUNE

### DEJEUNER

**JEUDI 17 NOVEMBRE**

**MENU A 14,00 €**

**CONCEPT BRASSERIE**

ŒUF MIMOSA

*🍴*

DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC  
RIZ ARLEQUIN

*🍴*

ŒUFS À LA NEIGE



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelriere.fr](http://www.lahotoiesectionhotelriere.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS NOVEMBRE 2022

DINER	DEJEUNER
<p><b>JEUDI 17 NOVEMBRE</b></p> <p><b>MENU A 25,00 €</b></p> <p><b>PAYS DE LA LOIRE</b></p> <p>RILLETES DE LA SARTHE SUR TOASTS <i>🍴</i></p> <p>COQUILLE SAINT-JACQUES A LA NANTAISE <i>🍴</i></p> <p>PAVE DE BŒUF SAUCE SAUMUR-CHAMPIGNY, EMBEURREE DE CHOUX ET GRATIN DE POMMES DE TERRE <i>🍴</i></p> <p>FROMAGES DE NOS REGIONS <i>🍴</i></p> <p>POIRE BELLE ANGEVINE ET SA GLACE VANILLE</p>	<p><b>VENDREDI 18 NOVEMBRE</b></p> <p><b>MENU A 14,00 €</b></p> <p>VELOUTE DE POTIMARRON ET SA CREME AU LARD <i>🍴</i></p> <p>PIECE DU BOUCHER GRILLEE, SAUCE BEARNAISE TOPINAMBOURS ET FLAN DE PANAIS <i>🍴</i></p> <p>DUO DE POMMES ET DE POIRES FLAMBE AU CALVADOS</p>
DEJEUNER	DEJEUNER
<p><b>MARDI 22 NOVEMBRE</b></p> <p><b>MENU A 14,00 €</b></p> <p>CREVETTES ROSES SAUCE MAYONNAISE <i>🍴</i></p> <p>ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNON, TAGLIATELLES FRAICHES, GRATIN DE COURGETTES ET CAROTTES GLACEES AU MIEL <i>🍴</i></p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p><b>MERCREDI 23 NOVEMBRE</b></p> <p><b>MENU A 14,00 €</b></p> <p>ŒUF MAYONNAISE ET MACEDOINE DE LEGUMES <i>🍴</i></p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE AU CURRY RIZ MADRAS <i>🍴</i></p> <p>ANANAS FLAMBE ET GLACE RHUM ET RAISINS</p>



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelriere.fr](http://www.lahotoiesectionhotelriere.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS NOVEMBRE 2022

### DINER

**MERCREDI 23 NOVEMBRE**

**MENU A 25,00 €**

**MENU BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE**

GOUGERE AU COMTE

*🍴*

CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET AUX EPINARDS

*🍴*

BLANQUETTE DE VOLAILLE  
ET RIZ PILAF

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

POIRE BELLE DIJONNAISE

### DEJEUNER

**JEUDI 24 NOVEMBRE**

**MENU A 14,00 €**

**BISTROT TRADITIONNEL**

CREVETTES ROSES SAUCE MAYONNAISE

*🍴*

ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNON,  
TAGLIATELLES FRAICHES, GRATIN DE COURGETTES  
ET CAROTTES GLACEES AU MIEL

*🍴*

TARTE AUX POMMES

### DINER

**JEUDI 24 NOVEMBRE**

**MENU A 25,00 €**

**MENU VAL DE LOIRE**

CROTTIN DE CHAVIGNOL GRILLE  
SUR TOAST AUX NOIX ET AUX RAISINS

*🍴*

PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE  
ET SA CONFITURE D'OIGNONS ROUGES

*🍴*

PETIT SALE AUX LENTILLES VERTES DU BERRY

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

PITHIVIERS

### DEJEUNER

**VENDREDI 25 NOVEMBRE**

**MENU A 14,00 €**

**MENU DES HAUTS-DE-FRANCE**

FICELLE PICARDE

*🍴*

WATERZOÏ DE VOLAILLE  
CREMEUX D'ENDIVES ET DE HARICOTS DE SOISSONS

*🍴*

MOUSSE AU GENIEVRE SUR SON SPECULOOS,  
SAUCE CARAMEL A LA CHICOREE



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelriere.fr](http://www.lahotoiesectionhotelriere.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS NOVEMBRE 2022

### DEJEUNER

**MARDI 29 NOVEMBRE**

**MENU A 14,00 €**

SHRIMPS COCKTAIL

*🍴*

CARBONADE FLAMANDE, POTATOES, ENDIVES BRAISEES  
ET NAVETS GLACES A LA CASSONADE

*🍴*

TARTE ALSACIENNE

### DEJEUNER

**MERCREDI 30 NOVEMBRE**

**MENU A 14,00 €**

MEDAILLON DE SAUMON A LA PARISIENNE

*🍴*

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE  
RISOTTO

*🍴*

POIRE FLAMBEE ET SORBET AUX POMMES

### DINER

**MERCREDI 30 NOVEMBRE**

**MENU A 25,00 €**

**MENU ILE-DE-FRANCE**

CAPPUCCINO SAINT-GERMAIN

*🍴*

GNOCCHIS A LA PARISIENNE AU BRIE DE MELUN

*🍴*

TOURNEDOS ROSSINI ET BOUCHON DE LAITUE

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

PARIS-BREST OU  
PECHE MELBA



## A L'ATTENTION DE LA CLIENTELE.

### CHARTRE DE LA TABLE DU RESTAURANT D'APPLICATION.

Il faudra préalablement réserver pour déjeuner ou diner.

Vous arriverez au restaurant d'application entre 12h00 et 12h30 ou de 19h00 et 19h30 pour optimiser le service et ne pas retarder les travaux pratiques de l'après-midi.

Vous bénéficierez d'un niveau de prestations identiques à ceux de vos restaurateurs habituels pour des prix inférieurs.

Vos mets feront l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service et répondent à des objectifs pédagogiques précis.

Vous serez compréhensifs avec nos jeunes en cours de formation en cas d'imperfections lors de leurs prestations.

Votre repas terminé, vous quitterez les lieux au plus à 14h30 ou 21h30.

Pendant le repas, vos commentaires constructifs, vos questions sur les produits et les recettes seront les bienvenus et nos futurs professionnels de la restauration se feront un plaisir d'y répondre.

### REGLEMENTATION TARIFAIRE

« 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. »

### ALLERGENES

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2015, le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs oblige les établissements de restauration à informer les clients de la présence ou non de substances allergisantes.

Merci de nous faire savoir si vous êtes sensible à l'un des allergènes ci-dessous :



Nous tenons également à votre disposition la liste des produits allergisants figurants dans les menus du jour, ceci afin de vous puissiez consommer en toute sécurité.