



reservations-lahotoie@ac-amiens.fr www.lahotoiesectionhotelier.fr

LES DEJEUNERS ET LES DINERS DECEMBRE 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 €

DEJEUNER

DINER

JEUDI 1^{ER} DECEMBRE

MENU A 14,00 €

TRADITION BISTROT

SHRIMPS COCKTAIL

🍷

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

🍷

TARTE ALSACIENNE

JEUDI 1^{ER} DECEMBRE

MENU A 25,00 €

LES HAUTS-DE-FRANCE

VERRINE DE MAROILLES ET DE BETTERAVE

🍷

FLAMICHE AUX POIREAUX

🍷

CARBONADE FLAMANDE, ENDIVES BRAISEES
ET TAGLIATELLES FRAICHES

🍷

FROMAGES DE NOS REGIONS

🍷

TARTE AU SUCRE FLAMBEE AU GENIEVRE DE HOULE
ET GLACE AU SPECULOOS

DEJEUNER

DINER

VENDREDI 2 DECEMBRE

MENU A 14,00 €

SALADE DE LENTILLES AUX PETITS OIGNONS FRAIS
ET SA VINAIGRETTE DE BETTERAVE

🍷

DOS DE CABILLAUD ROTI ET JUS D'HERBES

JULIENNE DE LEGUMES

🍷

GRATIN DE FRUITS EXOTIQUES EPICES AU RHUM

LUNDI 5 DECEMBRE

MENU A 25,00 €

ALSACE - ALLEMAGNE

FLAMMEKUECHE

🍷

CARPE FRITE DE SUNDGAU*

🍷

CHOUCRROUTE

🍷

MUNSTER AU CUMIN

🍷

FORET NOIRE

*Le Sundgau est une région naturelle située dans le Sud de la collectivité européenne d'Alsace plus connu sous l'appellation Sud-Alsace. Le nom Sundgau vient de l'allemand et signifie « territoire du sud » expliquant l'écriture en vieux français Sundgow. Sa capitale est Altkirch.



reservations-lahotoie@ac-amiens.fr www.lahotoiesectionhotelieriere.fr

LES DEJEUNERS ET LES DINERS DECEMBRE 2022



DEJEUNER

MARDI 6 DECEMBRE

MENU A 14,00 €

FLAMICHE AUX POIREAUX

🍴

AUMONIERE DE LA MER ET JULIENNE DE LEGUMES

ET PUREE DE CELERI AU CUMIN

🍴

ASSIETTE DE FROMAGES

DINER

MARDI 6 DECEMBRE

MENU A 30,00 €

PANNA COTTA DE POIVRON ET CRUMBLE AU BASILIC

🍴

PISSALADIERE DE LEGUMES SUR FOCACCIA*

🍴

SOLE GLACEE SAUCE AU VIN BLANC, COURONNE D'ÉCHALOTE

🍴

FROMAGES DE NOS REGIONS

🍴

CROUSTILLANT CHOCOLAT-CACAHUETES

*Originnaire d'Italie, considérée comme la version italienne de la fougasse.

DEJEUNER

MERCREDI 7 DECEMBRE

MENU A 14,00 €

SALADE LANDAISE

🍴

STEAK SAUTE BERCY, POMMES SARLADAISES

🍴

COUPE VACHERIN ET MERINGUES

DINER

MERCREDI 7 DECEMBRE

MENU A 30,00 €

LA NORMANDIE

VERRINE DU TERROIR NORMAND

🍴

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES

🍴

TURBOT BRAISE AU POMMEAU, LEGUMES DU MOMENT

🍴

FROMAGE DE NOS REGIONS

🍴

CREPES FLAMBEES ET MINI-CREME BRULEE A BENEDICTINE

DINER

JEUDI 8 DECEMBRE

MENU A 25,00 €

ILE-DE-FRANCE

ŒUF MIMOSA

🍴

TARTINE DE POIREAUX ET BRIE DE MEAUX,

CREME DE CHAMPIGNONS DE PARIS

🍴

ENTRECOTE (2PERS.) SAUCE BERCY, CHOU-FLEUR AU GRATIN,

POMMES PONT-NEUF

🍴

FROMAGES DE NOS REGIONS

🍴

PÊCHES FLAMBEES AU GRAND-MARNIER ET SA GLACE VANILLE

DEJEUNER

VENDREDI 9 DECEMBRE

MENU A 20,00 €

LA NORMANDIE

ASSIETTE D'HUITRES NORMANDES

🍴

CARRE D'AGNEAU PERSILLE ET SA BOUQUETIERE DE LEGUMES

🍴

GATEAU NORMAND RENVERSE AUX POMMES

ET CAMEL AU BEURRE SALE



reservations-lahotoie@ac-amiens.fr www.lahotoiesectionhotelieriere.fr



LES DEJEUNERS ET LES DINERS DECEMBRE 2022

DINER

LUNDI 12 DECEMBRE

MENU A 35,00 €

MENU DE NOËL

ASSORTIMENT DE CANAPES

œuvres

LANGOUSTINES SAISIES, JUS COURT, CELERI RAVE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE

œuvres

FILET MIGNON DE VEAU, SAUCE AUX CHAMPIGNONS NOBLES,
POMMES DE TERRE FONDANTES ET LEGUMES SAUTES

œuvres

FROMAGES DE NOS REGIONS

œuvres

BUCHE DE NOËL CHOCOLAT VANILLE PRALINEE



DEJEUNER

MARDI 13 DECEMBRE

MENU A 25,00 €

MENU DU NOËL

DUO DE SAUMON FUME ET FRAIS

œuvres

FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE MANGUE, CONFITURE
D'OIGNONS ET SON COULIS DE KIWI

œuvres

SAINT-JACQUES SAUTEES A LA VENTRECHE, ENDIVES A
L'ORANGE, POLENTA ET SON EMULSION DE VITELLOTTE

œuvres

ENTREMET EXOTIQUE

DINER

MARDI 13 DECEMBRE

MENU A 35,00 €

MENU DE NOËL

HUITRES GRATINEES

œuvres

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES NOTES EXOTIQUES

œuvres

SELLE D'AGNEAU FARCIE, CELERI CONFIT
ET CROMESQUIS* GOURMAND

œuvres

FROMAGES DE NOS REGIONS

œuvres

BUCHE COCO-MANGUE

DEJEUNER

MERCREDI 14 DECEMBRE

MENU A 25,00 €

MENU DE NOËL

DUO DE SAUMON FUME ET FRAIS

œuvres

HUITRES CHAUDES, SABAYON AU NOILLY-PRAT
ET EPINARDS FRAIS

œuvres

MEDAILLON DE VEAU SAUTE A L'AIGRE-DOUCE,
ET SES LEGUMES ANCIENS

œuvres

BUCHE DE NOËL AUX FRUITS EXOTIQUES

DINER

MERCREDI 14 DECEMBRE

MENU A 35,00 €

MENU DE NOËL

HUITRES CHAUDES AU SABAYON DE CHAMPAGNE

œuvres

MEDAILLON DE FOIE GRAS MAISON

œuvres

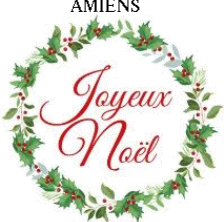
RIS DE VEAU BRAISE, CROSNES ET CROMESQUIS AU LARD

œuvres

FROMAGES DE NOS REGIONS

œuvres

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET LA MANGUE



reservations-lahotoie@ac-amiens.fr www.lahotoiesectionhoteliere.fr



LES DEJEUNERS ET LES DINERS DECEMBRE 2022

DEJEUNER

JEUDI 15 DECEMBRE

MENU A 25,00 €

MENU DE NOËL

FOIE GRAS

🍴

SAINT-JACQUES AUX PETITS LEGUMES ET POLENTA

🍴

DESSERT DE NOËL AU CHOCOLAT

DINER

JEUDI 15 DECEMBRE

MENU A 35,00 €

MENU DE NOËL

FOIE GRAS MAISON, POMME GRANNY SMITH,
CONFITURE D'OIGNONS ET COULIS DE KIWI

🍴

CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES, EMBEURREE DE CHOUX, CREMEUX
DE PANAIS, PUREE DE PRUNELLE ET EMULSION D'AGRUMES

🍴

CHEVRE CHAUD SUR SALADE

🍴

BUCHE DE NOËL REVISITEE

DEJEUNER

VENDREDI 16 DECEMBRE

MENU A 25,00 €

MENU DE NOËL

FOIE GRAS MAISON ET SON CHUTNEY DE MANGUE

🍴

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS,
POMMES CROQUETTES, GOLDEN AUX AIRELLES

🍴

BUCHE DE NOËL





reservations-lahotoie@ac-amiens.fr www.lahotoiesectionhotelriere.fr



LES DÉJEUNERS ET LES DINERS DECEMBRE 2022

A L'ATTENTION DE LA CLIENTELE.

CHARTRE DE LA TABLE DU RESTAURANT D'APPLICATION.

Il faudra préalablement réserver pour déjeuner ou dîner.

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^{er} 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