



www.lahotoiesectionhotelier.fr

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS FEVRIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 A 37,00 €**

### DINER

#### MERCREDI 1<sup>ER</sup> FÉVRIER

**MENU A 22,00 €**

**CENTRE – VAL DE LOIRE**

DUO DE RILLETES

*œuf*

PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE

*œuf*

PETIT SALE AUX LENTILLES VERTES DU BERRY

*œuf*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*œuf*

TARTE TATIN

### DINER

#### JEUDI 2 FÉVRIER

**MENU A 27,00 €**

**BOURGOGNE – FRANCHE-COMTE**

MINI TARTINE DE MORBIER

*œuf*

ŒUFS MEURETTE

*œuf*

MEDAILLON DE VEAU A LA JURASSIENNE  
GALETTE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS GLACES

*œuf*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*œuf*

CERISES FLAMBEES AU KIRSCH DE FOUGEROLLES

### DEJEUNER

#### VENDREDI 3 FÉVRIER

**MENU A 15,50 €**

**REGION GRAND-EST**

TARTARE DE TRUITE AU RAIFORT ET SES ACCOMPAGNEMENTS

*œuf*

CHOUCROUTE GARNIE A L'ALSACIENNE

*œuf*

BEIGNETS CHAMPENOIS AU FROMAGE BLANC  
COULIS DE FRUITS ROUGE

### DINER

#### LUNDI 6 FÉVRIER

**MENU A 27,00 €**

FEUILLETE DE BOUDIN NOIR AUX POMMES

*œuf*

RAVIOLES DE RIS DE VEAU

*œuf*

CUISSE DE CANARD CONFITE

OU

MAGRET DE CANARD AUX EPICES

DOLMAS DE CHOUX, POMMES SOUFFLEES,

POMMES CROUSTILLANTES

*œuf*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*œuf*

SALADE DE FRUITS DU MOMENT EN PAPILLOTE  
A LA VANILLE BOURBON



www.lahotoiesectionhotelier.fr

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS FEVRIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 A 37,00 €**

### DINER

#### MARDI 7 FÉVRIER

##### MENU A 22,00 €

MISE EN BOUCHE

*Menu icon*

CANNELLONI DE LEGUMES, ECUME D'AIL ET CONDIMENTS

*Menu icon*

PAVE DE CABILLAUD CONFIT A L'HUILE D'OLIVE

GREMOLATA\* ET RISOTTO DE CELERI

*Menu icon*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*Menu icon*

TARTE AU CHOCOLAT ET CARAMEL

\*La gremolata ou gremolada est une persillade italienne utilisée pour assaisonner traditionnellement l'osso buco ainsi que d'autres viandes blanches. On s'en sert également pour parfumer les pâtes. Elle est composée d'un hachis de persil et d'ail auquel on ajoute des zestes râpés de citron ou d'orange.

### DINER

#### MERCREDI 8 FÉVRIER

##### MENU A 22,00 €

LA BRETAGNE

DUO D'HUITRES FROIDES

*Menu icon*

FILET DE SOLE DUGLÈRE ET CERFEUIL TUBÉREUX

*Menu icon*

POULET AU CIDRE

PURÉE DE CHOU-FLEUR

*Menu icon*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*Menu icon*

CROUSTILLANT AUX POMMES ET  
SA GLACE AU CARAMEL AU BEURRE SALE

### DINER

#### JEUDI 9 FÉVRIER

##### MENU A 22,00 €

##### NOUVELLE AQUITAINE

ŒUFS BROUILLES AU JAMBON DE BAYONNE

*Menu icon*

MOUCLADE DE BOUCHOT CHARENTAIS

*Menu icon*

POULET BASQUAISE AUX POMMES FRUITS ROTIES

*Menu icon*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*Menu icon*

PRUNEAUX FLAMBES A L'ARMAGNAC  
ET SA GLACE VANILLE

### DEJEUNER

#### VENDREDI 10 FÉVRIER

##### MENU A 15,50 €

##### L'ITALIE

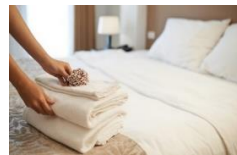
TOMATE MOZZARELLA AU PESTO

*Menu icon*

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE ET SES TAGLIATELLES

*Menu icon*

TIRAMISU



[www.lahotoiesectionhotelier.fr](http://www.lahotoiesectionhotelier.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS FÉVRIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 A 37,00 €**

### DEJEUNER

**MARDI 28 FÉVRIER**

**MENU A 15,50 €**

*ŒUF PARFAIT AU VIN JAUNE*

*ORNE*

*MEDAILLON DE VEAU A LA JURASSIENNE,  
GALETTE DE POMME DE TERRE EPICEE  
ET NAVETS GLACES A LA SUZE*

*ORNE*

*CERISES FLAMBEES AU KIRSCH  
ET SA GLACE AU YAOURT*



## A L'ATTENTION DE LA CLIENTELE.

### CHARTE 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<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.

Veuillez-vous reporter en dernière page afin de prendre connaissance des recommandations particulières : *La charte de la table du restaurant d'application – La réglementation tarifaire – Les allergènes.*