



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

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS MARS 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 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

### DEJEUNER

#### MERCREDI 1<sup>ER</sup> MARS

**MENU A 15,50 €**

**SERVICE AU BUFFET**

SAUMON FUME TARTINE DE MOZZARELLA ET  
JAMBON DE PARME AU BASILIC, SAMOUSSA AUX PETITS  
LEGUMES SAUCE EPICEE, ACCRAS DE MORUE ET SON CAVIAR  
D'AUBERGINE, WOK DE VOLAILLE, RIZ CANTONNAIS ET  
LEGUMES MARINES A LA SAUCE SOJA

*آبلاڻ*

CORNE DE GAZELLE, CHEESE CAKE ET SON COULIS DE KIWI,  
SABAYON D'AGRUMES AU MARSALA

### DINER

#### MERCREDI 1<sup>ER</sup> MARS

**MENU A 27,00 €**

**AUX COULEURS DE L'ITALIE**

ARDOISE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE ITALIEN

*آبلاڻ*

ŒUF MOLLET FLORENTINE

*آبلاڻ*

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

*آبلاڻ*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*آبلاڻ*

MILLEFEUILLES REVISITE AUX DOUCEURS ITALIENNES

### DEJEUNER

#### JEUDI 2 MARS

**MENU A 15,50 €**

**CUISINE DU MONDE**

SAUMON FUME MAISON TARTINE DE MOZZARELLA ET  
JAMBON DE PARME AU BASILIC, SAMOUSSA AUX PETITS  
LEGUMES SAUCE EPICEE, ACCRAS DE MORUE ET SON CAVIAR  
D'AUBERGINE, WOK DE VOLAILLE, RIZ CANTONNAIS ET  
LEGUMES MARINES A LA SAUCE SOJA

*آبلاڻ*

CORNE DE GAZELLE, CHEESE CAKE ET SON COULIS DE KIWI,  
SABAYON D'AGRUMES AU MARSALA

### DINER

#### JEUDI 2 MARS

**MENU A 22,00 €**

**AUVERGNE – RHÔNE-ALPES**

VERRINE DE CROZETS AU REBLOCHON

*آبلاڻ*

SAUCISSON EN BRIOCHE SAUCE LYONNAISE

*آبلاڻ*

CHOU FARCI ACCOMPAGNE D'UNE TRUFFADE

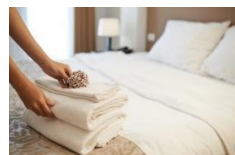
*آبلاڻ*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*آبلاڻ*

FLAUGNARDE\*

\*La flaugnarde, ou flognarde, est un dessert originaire du Limousin, du Périgord. C'est une sorte de flan auquel on ajoute généralement des pommes, des poires ou des prunes.



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

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS MARS 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 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

### DEJEUNER

**VENDREDI 3 MARS**

**MENU A 15,50 €**

BAR EN CROUTE DE SEL

*🍷*

FILET MIGNON DE PORC FAÇON ORLOFF  
CHOU-FLEUR GRATINE ET LEGUMES GLACES

*🍷*

ENTREMETS PRALINES

### DEJEUNER

**MARDI 7 MARS**

**MENU A 15,50 €**

FOIE GRAS DE CANARD POELE AUX ABRICOTS SECS

*🍷*

CANARD CONFIT EN PARMENTIER AUX POMMES FRUITS ROTIES  
ET PIMENT D'ESPELETTE

*🍷*

PRUNEAUX FLAMBES A L'ARMAGNAC,  
GLACE VANILLE AU MIEL DE BRUYERE

### DEJEUNER

**MERCREDI 8 MARS**

**MENU A 15,50 €**

FOIE GRAS POELE ET SA CONFITURE D'OIGNONS ROUGES

*🍷*

ROULADE DE SOLE AUX HERBES  
BARIGOLE DE LEGUMES

*🍷*

CAFE GOURMAND

### DINER

**MERCREDI 8 MARS**

**MENU A 22,00 €**

CREVETTES FLAMBES

*🍷*

RISOTTO DE SAINT-JACQUES

*🍷*

JAMBONNETTE DE VOLAILLE FARCIE AUX MORILLES

*🍷*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍷*

TARTE BOURDALOUE



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

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS MARS 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 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

SOUS RESERVE DE MODIFICATION



### DEJEUNER

**VENDREDI 10 MARS**

**MENU A 15,50 €**

*ESPAGNE*

*GASPACHO ANDALOU*

*🌀🌀🌀*

*SUPREME DE POULET AU CHORIZO*

*RIZ ARLEQUIN*

*🌀🌀🌀*

*CREME CATALANE*

### DEJEUNER

**MARDI 14 MARS**

**MENU A 15,50 €**

*AVOCAT COCKTAIL*

*🌀🌀🌀*

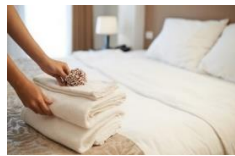
*CABILLAUD EN CROUTE DE CHORIZO,*

*RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE, EMULSION DE CRESSON*

*🌀🌀🌀*

*SABLE BRETON AUX AGRUMES,*

*DIPLOMATE A L'ESTRAGON*



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

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS MARS 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 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

### DEJEUNER

#### MERCREDI 15 MARS

##### MENU A 15,50 €

FOIE GRAS POELE ET SES POMMES CONFITES AU MIEL

*🍴*

BALLOTINE DE LIEU JAUNE AU CHOUX,  
RAGOUT DE LEGUMES DE SAISON

*🍴*

MOELLEUX AU CHOCOLAT

### DINER

#### MERCREDI 15 MARS

##### MENU A 27,00 €

##### NOUVELLE AQUITAINE

DUO D'HUITRES

*🍴*

MOULES FARCIES

*🍴*

QUEUE DE LOTTE A LA BASQUAISE

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

ASSIETTE GOURMANDE AVEC SES PRUNEAUX FLAMBES

### DEJEUNER

#### JEUDI 16 MARS

##### MENU A 15,50 €

FOIE GRAS POELE ET SA CONFITURE D'OIGNONS ROUGES

*🍴*

ROULADE DE SOLE AUX HERBES,  
BARIGOULE DE LEGUMES

*🍴*

CAFE GOURMAND

### DINER

#### JEUDI 16 MARS

##### MENU A 27,00 €

##### PROVENCE-ALPES COTE D'AZUR

GAMBAS FLAMBES AU PASTIS ET SON CAVIAR D'AUBERGINES

*🍴*

SALADE NIÇOISE REVISITEE

*🍴*

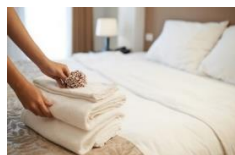
CARRE D'AGNEAU AU ROMARIN, POMMES GRENAILLES ET  
NAVETS SALES AUX COPEAUX DE LARD

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

TARTE AU CITRON DE MENTON



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

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS MARS 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 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

### DEJEUNER

**VENDREDI 17 MARS**

**MENU A 15,50 €**

**MENU SUPRISE**

*Menu surprise*

AUTOUR DE LA POMME

*Menu surprise*

### DEJEUNER

**MARDI 21 MARS**

**MENU A 15,50 €**

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

*Menu surprise*

ROUGET AUX OLIVES,  
RATATOUILLE ET TOMATES CONFITES

*Menu surprise*

FIADONE\*

*\*Le fiadone définit à la fois un gâteau corse et une pâtisserie typique des Abruzzes et de Molise.*

### DEJEUNER

**MERCREDI 22 MARS**

**MENU A 15,50 €**

ASPERGES SAUCE MAYONNAISE

*Menu surprise*

SAINT-JACQUES ROTIES FUMÉES  
RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE, EMULSION DE CRESSON

*Menu surprise*

DOUCEUR AU CITRON,  
MERINGUE A L'ESTRAGON

### DINER

**MERCREDI 22 MARS**

**MENU A 27,00 €**

AUVERGNE – RHONE-ALPES

CAPPUCCINO DE LENTILLES VERTES DU PUY

*Menu surprise*

ŒUF FRIT SUR CREME DE SALERS

*Menu surprise*

COTE DE BŒUF GRILLÉE ET SON ALIGOT

*Menu surprise*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*Menu surprise*

FLAUGNARDE AUX POIRES



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

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS MARS 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 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

### DEJEUNER

**JEUDI 23 MARS**

**MENU A 15,50 €**

AVOCAT COCKTAIL

*🍴*

CABILLAUD EN CROUTE DE CHORIZO,  
RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE, EMULSION DE CRESSON

*🍴*

SABLE BRETON AUX AGRUMES,

CREME DIPLOMATE

### DINER

**JEUDI 23 MARS**

**MENU A 22,00 €**

**LA CORSE**

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES CORSES

*🍴*

ŒUFS BROUILLES AUX POINTES D'ASPERGES  
ET COPEAUX DE COPPA

*🍴*

ROUGET AUX OLIVES,  
RATATOUILLE ET TOMATES CONFITES

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

FIADONE

### DINER

**LUNDI 27 MARS**

**MENU A 22,00 €**

**LA GRECE**

PITA DE POISSON A L'AVOCAT ET CITRON

*🍴*

SALADE DE CONSTANTINOPLE

*🍴*

MOUSSAKA D'AUBERGINES A L'AGNEAU

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

GATEAU D'AMANDES AU FROMAGE DES CYCLADES

### DEJEUNER

**MARDI 28 MARS**

**MENU A 15,50 €**

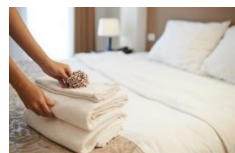
GALETTE BRETONNE A L'ANDOUILLE DE GUEMENE

*🍴*

SUPREME DE ^PINTADE AU CIDRE DE CORNOUAILLE,  
ARTICHAUTS ET POMMES SAUTEES

*🍴*

POMMES SAUTEES AU CALVADOS



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

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS MARS 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 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

### DINER

**MARDI 28 MARS**

**MENU A 35,00 €**

**SOIREE IRLANDAISE**

SAUMON FUME D'IRLANDE SUR CRACKERS  
PICKLES DE RADIS NOIR ET CREME AIGRELETTE

*🍴*

SEAFOOD CHOWDER EGG

*🍴*

POITRINE DE PORC CONFITE A LA GUINNESS,  
GATEAU DE POMME DE TERRE COLCANON

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

BAILEY'S CHEESECAKE

### DEJEUNER

**MERCREDI 29 MARS**

**MENU A 15,50 €**

AVOCAT COCKTAIL

*🍴*

CABILLAUD EN CROUTE DE CHORIZO,  
RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE, EMULSION DE CRESSON

*🍴*

SABLE BRETON AUX AGRUMES,

DIPLOMATE A L'ESTRAGON

### DINER

**MERCREDI 29 MARS**

**MENU A 22,00 €**

**L'OCCITANIE**

HUITRES DE BOUZIGUES

*🍴*

CALAMAR FARCI A LA SETOISE

*🍴*

DAUBE DE TAUREAU ET RIZ CAMARGUAIS

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

CREME CATALANE

### DINER EXCEPTIONNEL

**LUNDI 13 MARS**

**Menu à 27,00 €**

**Oyez ! Oyez !**

**bonnes gens !**

**menu médiéval**



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

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS MARS 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 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

### DEJEUNER

**JEUDI 30 MARS**

**MENU A 15,50 €**

ASPERGES SAUCE MAYONNAISE

*🍴*

SAINT-JACQUES ROTIES FUMEES, RISOTTO A LA MASCARPONE  
ET SON EMULSION AU PARMESAN

*🍴*

DOUCEUR AU CITRON,

MERINGUE A L'ESTRAGON

### DINER

**JEUDI 30 MARS**

**MENU A 27,00 €**

**MENU DU GRAND-EST**

MINI FLAMMEKUECHE

*🍴*

BOUDIN BLANC DE RETHEL,  
SABAYON A L'EAU DE VIE DE MIRABELLE

*🍴*

CHOUROUTE DE LA MER

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

KOUGELHOF REVISITE

#### 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.

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.*