

Pour réserver votre table, veuillez-vous connecter sur notre site dédié :  
[www.lahotoiesectionhotelriere.fr](http://www.lahotoiesectionhotelriere.fr)  
sous réserve de modification ou d'annulation pour des raisons pédagogiques.

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS DE FEVRIER 2024

**LES DEJEUNERS : ENTREE + PLAT + DESSERT : A 16,00 €**

**LES DINERS : DE 24,00 ; 28,00 ; 35,00 A 40,00 €**

DINER	DEJEUNER	DINER	DEJEUNER
<p><b>JEUDI 1<sup>ER</sup> FEVRIER</b></p> <p><b>MENU A EXAMEN</b></p> <p><b>20,00 €</b></p> <p>BOISSONS COMPRISES</p> <p>UNIQUEMENT DES TABLES DE 2 OU DE 4 COUVERTS</p> <p>AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE MENU NE PEUT ETRE DONNEE AVANT L'OUVERTURE DU SUJET.</p>	<p><b>VENDREDI 2 FEVRIER</b></p> <p><b>MENU A 16,00 €</b></p> <p>TARTELETTE DE LEGUMES DU MOMENT, COULIS AUX HERBES ET SIROP BALSAMIQUE</p> <p>🌀</p> <p>COCHON CONFIT ET PANAIS ROTIS AU MIEL</p> <p>🌀</p> <p>VACHERIN AUX AGRUMES</p>	<p><b>MARDI 6 FEVRIER</b></p> <p><b>MENU A 28,00 €</b></p> <p>PAYS SCANDINAVES</p> <p>ASSIETTE NORDIQUE DE POISSONS FUMES</p> <p>🌀</p> <p>PRONKARISTYS (RAGOUT DE RENNE) ET SES POMMES DE TERRE</p> <p>🌀</p> <p>OMELETTE NORVEGIENNE</p>	<p><b>MERCREDI 7 FEVRIER</b></p> <p><b>EXAMEN BTS</b></p> <p><b>MENU A 20,00 €</b></p> <p>BOISSONS COMPRISES</p> <p>UNIQUEMENT DES TABLES DE 2 OU DE 4 COUVERTS</p> <p>AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE MENU NE PEUT ETRE DONNEE AVANT L'OUVERTURE DU SUJET</p>
<p><b>DINER</b></p> <p><b>MERCREDI 7 FEVRIER</b></p> <p><b>MENU A 24,00 €</b></p> <p>LA BOURGOGNE ET LA FRANCHE-COMTE</p> <p>GOUGERE AUX ESCARGOTS</p> <p>🌀</p> <p>ŒUF POCHE BOURGUIGNONNE</p> <p>🌀</p> <p>FILET DE TRUITE AU VIN D'ARBOIS, GRATIN JURASSIEN</p> <p>🌀</p> <p>TARTE AUX MYRTILLES, POIRE FLAMBEE ET GLACE VANILLE</p>		<p><b>DEJEUNER</b></p> <p><b>VENDREDI 9 FEVRIER</b></p> <p><b>MENU A 16,00 €</b></p> <p>ŒUF PARFAIT SUR UNE CRESSONNIERE, ECLATS DE CHAMPIGNONS ET EMULSION DE LARD ET PETITE POUSSE</p> <p>🌀</p> <p>WELLINGTON DE SAUMON, RISOTTO SAFRANE</p> <p>🌀</p> <p>POIRE POCHEE A LA VANILLE, CREME CARAMEL SOUVENIR D'ENFANCE</p>	<p><b>DINER</b></p> <p><b>LUNDI 12 FEVRIER</b></p> <p><b>MENU A 24,00 €</b></p> <p>GNOCCHIS A LA PARISIENNE</p> <p>🌀</p> <p>MAGRET DE CANARD ROTI AU MIEL ET AU THYM POMMES LYONNAISES</p> <p>🌀</p> <p>MONT BLANC</p>

<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DEJEUNER</b>
<b>MARDI 13 FEVRIER</b>	<b>MERCREDI 14 FEVRIER</b>	<b>JEUDI 15 FEVRIER</b>	<b>VENDREDI 16 FEVRIER</b>
<b>MENU A 28,00 €</b> <b>L'AMERIQUE DU NORD</b>	<b>MENU A 35,00 €</b> <b>LA BRETAGNE</b>	<b>MENU A 28,00 €</b>	<b>MENU A 16,00 €</b>
CLAM SHOWDER <i>🍴</i>	AUTOUR DE L'ANDOUILLE DE GUEMENE <i>🍴</i>	GRATIN D'ECREVISSES FLAMBEES A LA VODKA <i>🍴</i>	TARTARE DE SAUMON <i>🍴</i>
SALADE DE HOMARD NEW ENGLAND <i>🍴</i>	AUMONIERE A L'AMORICAINE <i>🍴</i>	ASSIETTE NORDIQUE <i>🍴</i>	IRISH STEW COLCANON <i>🍴</i>
FILET DE MIGNON DE PORC AU SIROP D'ERABLE	TURBOT POCHE BEURRE NANTAIS, CHOUX FLEUR EN GRATIN <i>🍴</i>	CARRE DE PORC AU CHOU, POMMES CARAMELISEES ET FLAN DE BROCOLI AUX LARDONS <i>🍴</i>	<i>🍴</i>
BRICK DE PHILADELPHIA <i>🍴</i>	KOUIGN AMANN SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALE	OMELETTE NORVEGIENNE	CHEESE CAKE, CUSTARD CREAM
CRUMBLE AUX POMMES ET A LA RHUBARBE			
<b>DINER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>	<b>DEJEUNER</b>
<b>LUNDI 19 FEVRIER</b>	<b>MARDI 20 FEVRIER</b>	<b>MARDI 20 FEVRIER</b>	<b>MERCREDI 21 FEVRIER</b>
<b>MENU A 24,00 €</b>	<b>MENU A 16,00 €</b>	<b>MENU A 28,00 €</b>	<b>MENU A 20,00 €</b> <b>CUISINE DU MONDE</b>
<b>MENU DU PAYS BASQUE</b>	<b>SALADE LANDAISE</b>	<b>TARTINES MEDITERRANEENNES</b>	<b>YAKITORI, NEMS DE LEGUMES, SOUPE AU MISO</b>
AMUSE-BOUCHE <i>🍴</i>	<i>🍴</i>	<i>🍴</i>	<i>🍴</i>
GASPACHO ET CONDIMENTS <i>🍴</i>	STEAK GRILLE, BEURRE MAITRE D'HOTEL, POMMES ALLUMETTES	TOURTE DE BLETTES AUX EPINARD ET BROCCIO <i>🍴</i>	<i>🍴</i>
TXIPIRONS FARCIS	<i>🍴</i>	MIGNON DE PORC AU MIEL D'ARBOUSIER, RAGOUT DE CHATAIGNES ET DE POMMES CHATEAU <i>🍴</i>	RISOTTO AUX CREVETTES, JUS DE CARAPACES ET PETITS LEGUMES <i>🍴</i>
TORTILLA BAÏONA ET PIPERADE <i>🍴</i>	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	TARTINE DE BANON ET SA SALADE <i>🍴</i>	<i>🍴</i>
GATEAU BASQUE		TARTE AU CITRON	CHEESE CAKE, PECAN, PIE, BROWNIE
<b>DINER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>	<b>DEJEUNER</b>
<b>MERCREDI 21 FEVRIER</b>	<b>JEUDI 22 FEVRIER</b>	<b>JEUDI 22 FEVRIER</b>	<b>VENDREDI 23 FEVRIER</b>
<b>MENU A 28,00 €</b> <b>CENTRE ET VAL DE LOIRE</b>	<b>MENU A 16,00 €</b>	<b>MENU A 28,00 €</b> <b>BUFFET CUISINE DU MONDE</b>	<b>MENU A 16,00 €</b>
TARTINES DE CROTTIN DE CHAVIGNOL CHAUDES <i>🍴</i>	SAUMON GRAVLAX <i>🍴</i>	SAUMON FUME MAISON, TARTINE DE MOZZARELLA ET JAMBON DE PARME AU BASILIC, SAMOSSAS AUX PETITS LEGUMES, SAUCE EPICEE, ACCRAS DE MORUE ET SON CAVIAR D'AUBERGINES <i>🍴</i>	CROQUETAS PATATAS <i>🍴</i>
ŒUF EN COCOTTE, CREME DE CHEVRE FRAIS ET AUX FINES HERBES <i>🍴</i>	VOLAILLE AU CURRY RIZ BASMATI ET NAN <i>🍴</i>	WOK DE POISSONS, RIZ CANTONNAIS ET LEGUMES MARINES A LA SAUCE SOJA <i>🍴</i>	FADABA <i>🍴</i>
FILET DE SANDRE CUIT SUR PEAU, OIGNONS GLACES A BRUN ; POMMES DARPHIN, SAUCE CHINON <i>🍴</i>	TIRAMISU	CORNE DE GAZELLE, CHEESE CAKE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES, CREME BRULEE A LA PISTACHE	CREME CATALANE
TARTE TATIN ET GLACE VANILLE			

## 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.

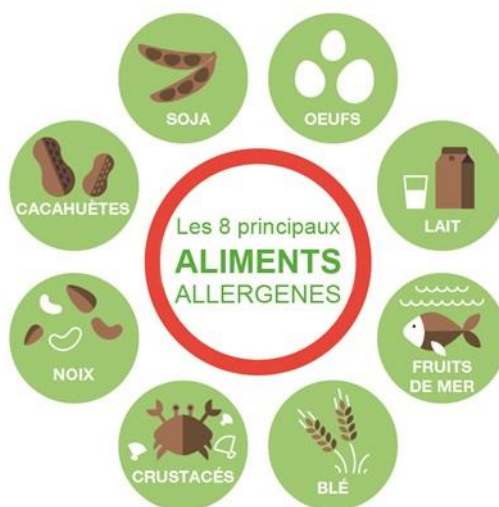
### REGLEMENTATION TARIFAIRE

« 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.