



Lycée Professionnel Commercial
& Hôtelier Auguste ESCOFFIER

**Mars /
Avril
2017**

**CARTE des
MENUS
2017
LPCH
ESCOFFIER**

**Lundi midi
Mardi midi & soir
Mercredi midi
Jeudi midi & soir
Vendredi midi**

**Réservations
tous les jours au
24 26 70
24 26 71
24 26 72**

INFORMATIONS IMPORTANTES

Madame, Monsieur,

Nous vous rappelons que la réservation est obligatoire, au moins une semaine à l'avance, cependant vous pouvez tenter votre chance le jour même.

HORAIRES :

Accueil de la clientèle le midi : de 11h30 à 12h15

Accueil de la clientèle le soir : de 19h30 à 20h15

Fermeture du restaurant le midi : 14h00

Fermeture du restaurant le soir : 22h00

TARIFS :

Les tarifs sont indiqués prix TTC et hors boissons.

Déjeuners : 2310 F

Formule DUO : 1575 F

(Entrée, plat ou Plat, dessert)

Dîners gastronomiques : 3990 F

BUFFET ET GROUPE :

L'accueil de groupes, l'organisation de vos diverses manifestations (buffets, banquets, séminaires, réunions...) sont possibles.

Contactez le directeur délégué aux formations pour un devis ou plus d'informations au : 24 26 71

Pour les groupes à partir de 10 personnes, il vous sera demandé un chèque d'acompte de 30 % du total de la facturation à déposer le jour de la réservation. Il peut vous être proposé un menu avec boissons.

Pour les personnes absentes du repas sans avoir prévenu 48h à l'avance, le montant de l'acompte sera gardé.

LE REGLEMENT :

Le règlement peut être effectué par carte bleue, espèces ou chèque. Pour des raisons d'approvisionnement, l'équipe pédagogique et de Direction du Restaurant d'application se réservent le droit de changer un plat.

SEMAINE DU 6 au 10 mars 2017

Lundi 6 mars :

Carpaccio de thon rouge mariné
aux agrumes, condiment citron
fenouil et herbes folles

Jambonnette de volaille façon
basquaise

Riz thaï aux ananas et petits pois

Eclair citron revisité

Mardi 7 mars :

Tarte fine de légumes
aux crevettes coulis de poivron

Onglet grillé au caramel de soja pilaf et shiitaké

Eclair passion, choux chocolat banane

Mercredi 8 mars :

Tartare de poisson au lait de coco et
mangue

Filet mignon de porc rôti à la sauge,
écrasée de pomme de terre aux
noisettes et à l'huile d'olive

Barre pistache framboise coulis de
fruits rouges

Jeudi 9 mars : midi

Cassolette océane, crumble de
Combawa, petite salade en mesclun

Dos de rouget à l'unilatérale, croûte
moderne, Duchesse, flan de légumes

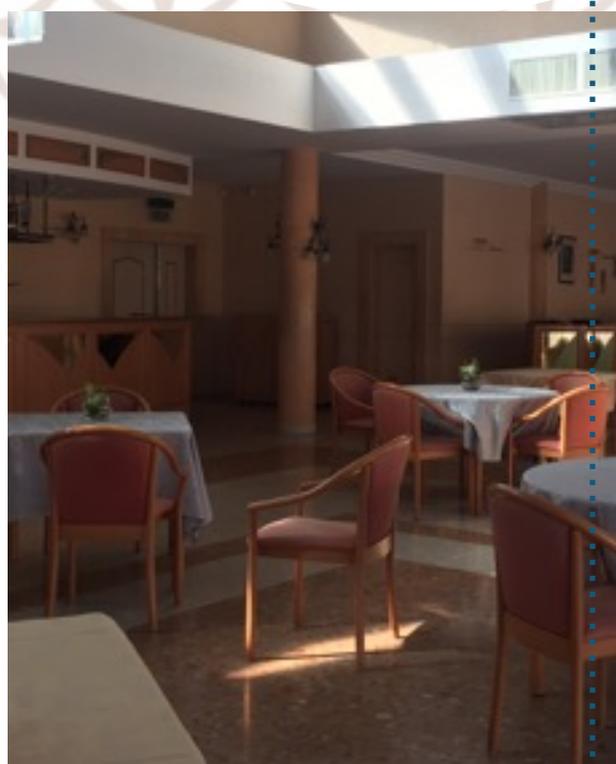
Tarte citron meringuée revisitée

Jeudi 9 mars : soir

Ravioles de langouste, coriandre
gingembre et bouillon lait de coco

Canard façon Apicius en deux
cuissons gratin de squash

Assiette gourmande



SEMAINE DU 13 au 17 mars 2017

Lundi 13 mars :

Tartare de Dawa, crème d'aneth,
croustillant au sésame

Suprême de volaille poché, sauce
d'une blanquette

Riz aux trois poivrons
Crêpes flambées

Mardi 14 mars :

Duo de saumon et capuccino de choux fleur

Filet de cerf rôti, potiron rissolé sauce fruits
rouges et niaouli

Flan pâtissier pommes lianes et bananes

Jeudi 16 mars : midi

Gaspacho, noix de Saint Jacques
snackées et ses garnitures

Dos de saumon des dieux poché,
beurre d'agrumes

Risotto à l'ancienne

Forêt noire

Mercredi 15 mars :

Crème de basilic et velouté de
tomate aux perles du japon

Papillote de Bossu et sa julienne de
légumes

Religieuse mangue passion

Saint Patrick avant l'heure !!!

Jeudi 16 mars : soir

Fricassée de crevettes
au chou croquant

Beef and Guinness pudding de pdt
au whiskey crème petit pois

Banoffee pie



SEMAINE DU 20 au 24 mars 2017

Lundi 20 mars :

Tarte fine de rouget de nuit sur une mini ratatouille, coulis de tomates au basilic

Poulet rôti du dimanche au thym et à l'ail, un bon jus
Gratin de pommes de terre

Omelette norvégienne

Mardi 21 mars :

Œuf mollet croustillant en meurette
lentilles du puy en salade
tarte fine provençale

Ballottine de volaille aux crevettes
jus infusé de réglisse

Tarte aux quetsches strudel cannelle

Jeudi 23 mars : midi

Crème de courgettes servie glacée,
œuf en longue cuisson à 63 °

Filet de daquet flambé, légumes du retour de marché en ragoût

Macaron chocolat passion

Mercredi 22 mars :

Salade minestrone à l'huile de noisette

Filet du lagon poché et son beurre blanc

Pommes persillées, flan de légumes

Carré forêt noire

Jeudi 23 mars : soir

Terrine de volaille farcie aux herbes fraîches pickles de légumes

Dos de vivaneau jus de cresson
Fricassée de légumes secs à l'ail
Mousseline de chouchoute

Assiette tout chocolat



SEMAINE DU 27 au 31 mars 2017

Lundi 27 mars :

Rillettes de thon jaune et saumon,
céleri rave comme une rémoulade

Quasi de veau à l'espagnole,
écrasée de pommes de terre
aux olives

Fruits flambés

Mardi 28 mars :

Bavarois de céleri au magret fumé

Paupiette de poissons du lagon
aux petits légumes,
purée de pomme de terre aïoli

Grenoblois

Jeudi 30 mars : midi

Tulipe de salade aux senteurs de
l'océan, œuf mollet pané
servi croustillant

Bec de canne rôti pour deux au
fenouil, sauce hollandaise Crémeux
de légumes au citron,

patate douce glacée Noisetine

Mercredi 29 mars :

Mille-feuille pomme verte et crabe

Blanquette d'agneau à la vanille de
Lifou et ses légumes glacés

Eclair pistache framboise

Jeudi 30 mars : soir

Rouleau de printemps aux crevettes
obsiblu vinaigrette agrume
et basilic

Pavé de mahi mahi
sauce tartare Armenonville

Tarte façon Tatin
sauce caramel gingembre

