



# **MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION**

**NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS  
EN FONCTION DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX**

# CHARTRE DE LA CLIENTELE

---

Madame, Monsieur, Cher client,

Vous accédez au **Restaurant d'Application du Lycée Hôtelier Maurice MARLAND**. Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à la formation des jeunes et de la confiance que vous nous accordez. **Soyez les bienvenus.**

Les élèves, encadrés de leurs professeurs, participent à un service de restaurant et de cuisine. Chacun essaie de produire le meilleur service en fonction de ses compétences, de ses possibilités. Il se peut que le résultat ne soit pas à la hauteur de vos attentes et nous vous remercions à l'avance de votre tolérance : un plat peut ne pas vous convenir, un(e) serveur(se) peut ne pas maîtriser une technique, cela étant dû au fait que nos élèves sont en formation.

Le Restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement public local d'enseignement de l'Education Nationale ; il ne peut en aucun cas être assimilé à un établissement commercial. Notre restaurant est une salle de Travaux Pratiques, nous vous remercions de respecter scrupuleusement les horaires d'ouverture et de fermeture du restaurant :

- **Midi : Ouverture à 12h15 et fermeture à 14h30** : les élèves ont des obligations d'emploi du temps. Ils doivent se présenter à l'heure aux cours qui suivent la séance de pratique professionnelle au restaurant pédagogique ;
- **Soir : Ouverture à 19h15 et fermeture à 21h30** : les emplois du temps des élèves se terminent à 22h00.

Nous pratiquons les **tarifications** suivantes :

- Menus entre 10.00 € et 30 € sans les boissons ;
- Menus "pensionnaires" à 12,50 € ou 16 € ou 18 € (1 verre de vin et 1 café compris).
- Formules entrée/plat ou plat/dessert à 8€

Pour nos clients hebdomadaires « pensionnaires » nous vous rappelons nos critères et principes de fonctionnement :

- Etre présent au moins une fois par semaine à jour fixe durant l'année scolaire ;
- Signaler si possible toute absence avant 10 h le matin au plus tard ;
- Inviter des personnes supplémentaires à se joindre à votre table doit s'envisager dans la mesure de nos possibilités ;
- Choisir un autre menu est possible ; le tarif de cette prestation vous sera alors appliqué ;
- Les menus spécifiques de Noël ou repas à thème ne pourront être proposés au tarif "pensionnaires".

Il se peut que, pour des raisons internes de fonctionnement, pour cause d'impératifs pédagogiques ou d'imprévus, nous soyons :

- Dans l'impossibilité de vous accueillir ; auquel cas nous nous engageons à vous prévenir ;
- Dans l'obligation de vous demander de reporter ou d'annuler votre repas ;
- Dans l'obligation de vous proposer un autre menu, auquel cas, le tarif pensionnaire sera appliqué.

Pour le parking de vos véhicules, quelques places sont disponibles à proximité de l'entrée du restaurant; d'autres sur le parking de la Cité des sports, accessible par le haut de la rue des Lycées.

Nous vous rappelons que nos amis les animaux ne sont pas acceptés dans l'établissement.

La courtoisie, le respect et la politesse sont des valeurs que nous inculquons à nos élèves. Ces derniers, ainsi que leurs professeurs, méritent en retour votre compréhension et votre indulgence.



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**JEUDI  
30  
septembre  
2021**

### Menu à 20 euros (Hors boisson)

<b>Mise en bouche</b>	Kaddaïf de langoustines, Beurre émulsionné à l'aneth -----
<b>Entrée</b>	Cassolette de sole Dieppoise -----
<b>Plat</b>	Cœur de filet de saumon, marinière de coquillages et lentilles vertes du Puy -----
<b>Dessert</b>	Paris-Brest

**JEUDI  
7 OCTOBRE  
2021**

### Menu à 20 euros (Hors boisson)

<b>Mise en bouche</b>	Cube de saumon aux épinards Sauce noilly prat -----
<b>Entrée</b>	Tourte de canard au foie gras et aux fruits secs -----
<b>Plat</b>	Buffet de fruits de mer de la baie du Mont Saint Michel -----
<b>Dessert</b>	Chariot de desserts

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)  
Du Lundi au Jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00



**JEUDI**  
**14 octobre**  
**2021**

**Menu à 20 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Verrine de crevettes et son guacamole -----
<b>Entrée</b>	Gnocchis de pomme de terre aux cèpes, Emulsion au parmesan et saveur fumée -----
<b>Plat</b>	Côte d'agneau de pré-salé, Garniture du marché OU Selle d'agneau en rognonnade, Panier de légumes automnal -----
<b>Dessert</b>	Café gourmand

**JEUDI**  
**21 octobre**  
**2021**

**Menu à 20 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Brochette de Saint Jacques au chorizo -----
<b>Entrée</b>	Médailon de sole à la brunoise d'andouille de Vire OU Tarte de fine de rouget et sa bohémienne de légumes, Beurre émulsionné à l'anis -----
<b>Plat</b>	Suprême de volaille rôti au jus d'étrilles, Variation de gratins de légumes -----
<b>Dessert</b>	Café gourmand

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)  
Du Lundi au Jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**JEUDI  
18  
novembre  
2021**

### **Menu à 25 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Tartare de dorade en tutti frutti -----
<b>Entrée</b>	Dos de cabillaud au coulis de langoustines, Tuile fumée -----
<b>Plat</b>	Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise Gratin de légumes -----
<b>Dessert</b>	Feuilleté pralin aux éclats de noisettes

**JEUDI  
25  
novembre  
2021**

### **MENU BRASSERIE A 20 EUROS**

<b>Mise en bouche</b>	Rillettes de maquereaux -----
<b>Entrée</b>	Tartare de bœuf OU Tartare aux deux saumons OU Avocat cocktail revisité -----
<b>Plat</b>	Choucroute alsacienne OU Boeuf bourguignon OU Pièce de bœuf flambée -----
<b>Dessert</b>	Profiteroles OU Tarte fine aux pommes, caramel crémé OU Dame blanche

**Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)  
Du Lundi au Jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00**



**JEUDI**  
**2 décembre**  
**2021**

**Menu à 25 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Gnocchis de pomme de terre aux cèpes, Emulsion au parmesan et saveur fumée -----
<b>Entrée</b>	Noix de Saint-Jacques snackées, Coulis de langoustines, mousseline de potimarron -----
<b>Plat</b>	Côte de veau double, Déclinaison autour des champignons -----
<b>Dessert</b>	Déclinaison d'ananas et son sorbet

**JEUDI**  
**9 décembre**  
**2021**

**Menu à 25 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Cappuccino de langoustines -----
<b>Entrée</b>	Tronçon de turbot, coulis d'étrilles -----
<b>Plat</b>	Filet de bœuf Wellington Déclinaison de mousselines de légumes -----
<b>Dessert</b>	Fine tarte chocolatée, Déclinaison citron vert





LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**JEUDI**  
**16**  
**décembre**  
**2021**

**Menu à 25 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Escalope de foie gras, Brioche et réduction de vinaigre balsamique -----
<b>Entrée</b>	Homard à la crème de chou fleur OU Petit médaillon de homard flambé au Calvados, Jus de carcasse -----
<b>Plat</b>	Médaillon de lotte sauce aux étrilles, Riz sauvage aux copeaux de noix de Saint-Jacques -----
<b>Dessert</b>	Omelette norvégienne flambée

**JEUDI**  
**27 janvier**  
**2022**

**Menu à 22 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Ballotin de volaille au chorizo, Sauce crème -----
<b>Entrée</b>	Buffet de poissons fumés, Toasts et crème légère à l'aneth -----
<b>Plat</b>	Médaillon de rôti de magret au foie gras, Sauce aux morilles OU Magret de canard au poivre vert, pomme dauphine -----
<b>Dessert</b>	Paris- Brest pistache

**Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)**  
**Du Lundi au Jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00**



**JEUDI**  
**3 février**  
**2022**

**Menu à 25 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Rillettes de saumon, Chips fumée -----
<b>Entrée</b>	Rognons de veau à la Baugé OU Aumônière de pigeon au foie gras -----
<b>Plat</b>	Côte de cochon de Bayeux mijotée, pommes et Andouille de Normandie -----
<b>Dessert</b>	Tarte tutti frutti

**JEUDI**  
**24 février**  
**2022**

**SEMAINE CARNAVAL**

**Menu à 22 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Noix de Saint-Jacques, Beurre émulsionné aux agrumes -----
<b>Entrée</b>	Bar en croûte aux saveurs anisées -----
<b>Plat</b>	Râble de lapereau au foie gras et sa crème de morilles Petits légumes du moment -----
<b>Dessert</b>	Cœur fondant au chocolat Et son carpaccio d'ananas Victoria

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)  
Du Lundi au Jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00





LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**JEUDI  
3 mars  
2022**

**Menu à 25 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Médailon de lapin au foie gras -----
<b>Entrée</b>	Duo de langoustines et noix de Saint-Jacques -----
<b>Plat</b>	Filet mignon de veau aux morilles Et ses petits légumes -----
<b>Dessert</b>	Chariot de desserts

**JEUDI  
17 mars  
2022**

**Menu à 25 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Aumônière de volaille Sauce suprême aux champignons -----
<b>Entrée</b>	Darne de saumon grillée sauce choron, Œuf poché et pointes d'asperges -----
<b>Plat</b>	Pavé de bœuf, sauce vin rouge, Garniture printanière -----
<b>Dessert</b>	Choux glacé au caramel

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)

Du Lundi au Jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00



**JEUDI**  
**24 mars**  
**2022**

**Menu à 25 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Cappuccino de crevettes grises -----
<b>Entrée</b>	Médaille de lotte au lard fumé, Fine ratatouille -----
<b>Plat</b>	Canon d'agneau en croûte, Petits artichauts poivrade -----
<b>Dessert</b>	Assiette de fruits exotiques et sorbets

**JEUDI**  
**31 mars**  
**2022**

**COCKTAIL DINATOIRE  
CREATION DES ETUDIANTS**

Les tarifs et menus seront présentés ultérieurement sur le site internet du lycée

**JEUDI**  
**7 avril**  
**2022**

**Menu à 25 euros (Hors boisson)**

<b>Mise en bouche</b>	Foie gras sauté, Mousseline de pomme de terre et brunoise d'andouille de Vire -----
<b>Entrée</b>	Tarte fine de rouget aux saveurs italiennes, Allumettes de polenta -----
<b>Plat</b>	Gigot d'agneau rôti, petits farcis méditerranéens -----
<b>Dessert</b>	Tarte fine au chocolat

**Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)  
Du Lundi au Jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00**