



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE

Maurice Marland

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.



Nos déjeuners semaine 45

Du 8 au 10 novembre

**LUNDI
8
NOVEMBRE
2021**

Eligible au menu pensionnaire

MENU A 12.50 EUROS

(Hors boisson)

Buffet des lundis 27 septembre, 4, 11 et 18 octobre (Plats régionaux)

**MARDI
9
NOVEMBRE
2021**

MENU A 12.50 EUROS

(Hors boisson)

Buffet : Les gastronomies françaises (Formules buffets chauds et froids)

Formule à 12,50 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00 € (entrée + plat + dessert)

Menu Aquitaine

Assiette de jambon

Entrecôte grillée, pommes croquettes et sauce Bordelaise

Gâteau Basque et son sorbet cerise

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)

Terrine de poisson sauce cocktail

Pavé de saumon, sauce au cidre, riz créole, fondue de poireaux

Choux chantilly, caramel au cidre pommes caramélisées



Nos déjeuners semaine 45

Du 8 au 10 novembre

Formule à 12.50 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14.00 € (entrée + plat + dessert)

Noix de Saint-Jacques snackées
Crème de potimarron, chantilly safranée

Côte épaisse de cochon
Tian d'andouille de Vire et pomme

Dessert du jour

Formule à 14,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16,00 € (entrée + plat + dessert)

Les classiques de la cuisine française

Crème de moules de bouchot, carpaccio de Saint Jacques

Carré d'agneau en croûte d'herbes, chartreuse de carottes

Poire pochée, crème et madeleine citron

MERCREDI

10

NOVEMBRE

2021

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12.50 € (entrée + plat + dessert)

retour de la criée de Granville

Terrine de poisson, sauce cocktail

Poisson du jour meunière, flan de carotte et riz créole

Café Gourmand



Nos déjeuners semaine 46

Du 15 au 19 novembre

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)

Avocat crevettes, sauce cocktail

Pavé de saumon, sauce au cidre, riz créole, fondue de poireaux

Choux chantilly, caramel au cidre pommes caramélisées

Formule à 12,50 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00 € (entrée + plat + dessert)

Menu normand

Cassolette lutée de poissons au cidre et pousses d'épinard

Sole meunière, beurre d'algues et légumes de saison

Poire pochée sauce au caramel beurre salé

MARDI
16
novembre
2021



**JEUDI
18
NOVEMBRE
2021**

Formule à 14,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16,00 € (entrée + plat + dessert)

Cappuccino de potiron au pain d'épices, espuma de lard

Moules marinière ou moules paysanne

Filet d'agneau persillé jus au thym, duo de légumes

Pruneaux flambés, glace rhum-raisin

Nos déjeuners semaine 46

Du 15 au 19 novembre

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)

Potage Julienne Darblay

Escalope de volaille viennoise, riz pilaf

Choux Chantilly

**VENDREDI
19
novembre
2021**

Nos déjeuners semaine 47

Du 22 au 26 novembre

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)

Soupe de poisson rouille et ses garnitures

Poulet rôti, légumes oubliés et pommes purée

Café gourmand

**MARDI
23
novembre
2021**



Nos déjeuners semaine 47

Du 22 au 26 novembre

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12.50 € (entrée + plat + dessert)

Soupe de poisson et sa garniture

Contrefilet rôti, jus au romarin, légumes oubliés

Café gourmand

Formule à 12.50 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14.00 € (entrée + plat + dessert)

Planche de charcuteries

Navarin d'agneau aux olives, Pommes fondantes

Saint Honoré

**MERCREDI
24
NOVEMBRE
2021**



**JEUDI
25
NOVEMBRE
2021**

Nos déjeuners semaine 47

Du 22 au 26 novembre

Formule à 14.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16.00 € (entrée + plat + dessert)

Cappuccino de potiron au pain d'épices
Espuma de lard

Moules Marinière ou Moules Paysanne

Filet d'agneau persillé jus au thym, duo de légumes

Pruneaux flambés, glace Rhum-raisins

Nos déjeuners semaine 48

Du 29 novembre au 3 décembre

Formule à 14,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16,00 € (entrée + plat + dessert)

Plats signature des grands chefs

Huîtres au café d'Anne-sophie PIC

Magret de canard au miel épicé d'Éric FRÉCHON, purée de pommes de terre de
Joël ROBUCHON et coeurs d'artichauts

La fameuse religieuse de Frédéric MICHALAK

**MARDI
30
novembre
2021**

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)

Œufs farcis au thon

Poulet rôti, légumes oubliés et pommes purée

Tarte au chocolat



Nos déjeuners semaine 48

Du 29 novembre au 3 décembre

Formule à 14,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16,00 € (entrée + plat + dessert)

Menu autour des grands chefs, établi par les élèves

Huîtres froide, mousse au fenouil, Yuzu (Donckele)

Saumon snacké, féta, noisette, légumes sautés (Sarran)

Croquant chocolat, fève de tonka, glace Bailey's (Ibarbour)

**MERCREDI
1er
décembre
2021**

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12.50 € (entrée + plat + dessert)

Œuf mimosa

Poulet rôti et ses pommes duchesse

Brownie tiède, boule de glace vanille

Formule à 16.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 18.00 € (entrée + plat + dessert)

Assiette de la mer

Pièce de bœuf Rossini, pommes dauphine

Profiteroles



Nos déjeuners semaine 48

Du 29 novembre au 3 décembre

**JEUDI
2 DECEMBRE
2021**

Formule à 16.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 18.00 € (entrée + plat + dessert)

Saumon fumée et thon mayonnaise

Pavé de saumon mariné au gingembre
Sauce vin blanc épicée, riz pilaf au lait de coco

Entrecôte double béarnaise
Croquettes de pommes de terre aux olives

Tarte aux pommes

**VENDREDI
3 décembre
2021**

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)

Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille

Darne de colin pochée, beurre fondu et pommes vapeur

Panna cotta coulis de framboise

Formule à 14,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16,00 € (entrée + plat + dessert)

Menu des grands chefs (Travail des élèves)

L'œuf, trompettes de la mort, pleurottes et crème de carottes
De Christophe Aribert

Le rumstek, condiments strogonoff, pommes paille et jus de bœuf
corsé de Yannick Alleno

La tarte au citron du jardin de Gilles Goujon



Nos déjeuners semaine 49

Du 6 au 10 décembre

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)

Œuf mimosa

Faux-filet grillé, beurre maître d'hôtel, pommes allumettes

Tarte au citron

Formule à 14,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16,00 € (entrée + plat + dessert)

Plats signature des grands chefs

Brochettes de moules, crème coco à la poudre d'or d'Olivier ROELLINGER

Bar aux épices douces par Guy SAVOY

Le Paris Brest de Philippe CONTICINI

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 12.50 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14.00 € (entrée + plat + dessert)

Salade frisée façon Normande

Faux filet grillé, pommes croquettes et petits oignons
Sauce Mousquetaire

Tarte citron meringuée

**MARDI 7
décembre
2021**

**MERCREDI
8 DECEMBRE
2021**



Nos déjeuners semaine 49

Du 6 au 10 décembre

MERCREDI

8 DECEMBRE

2021

Formule à 16.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 18.00 € (entrée + plat + dessert)

Assiette de la mer

Pièce de bœuf Rossini, pommes dauphine

Profiteroles

JEUDI

9 DECEMBRE

2021

Formule à 16.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 18.00 € (entrée + plat + dessert)

Saumon fumée et thon mayonnaise

Pavé de saumon mariné au gingembre
Sauce vin blanc épicée, riz pilaf au lait de coco

Entrecôte double béarnaise
Croquettes de pommes de terre aux olives

Tarte aux pommes

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12.50 € (entrée + plat + dessert)

Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille

Darne de saumon « Bonne Femme », et légumes de saison

« Buchette » de nougat glacé de framboise

VENDREDI

**10
décembre**

2021



Nos déjeuners semaine 50

Du 13 au 17 décembre

LUNDI
13
décembre
2021

Menu de Noël

Le menu et les tarifs seront présentés ultérieurement sur le site internet du lycée

MARDI
14 décembre
2021

Formule à 18.00 € (entrée + plat + dessert)

MENU DE NOEL

Nage de Saint Jacques et le homard
Fricassée de champignons de sous bois

Jambonnette de canard à l'ananas
Purée de patate au lait de coco et miel

Assiette de gourmande de Noël

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 12,50 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00 € (entrée + plat + dessert)

Saumon fumé et ses toasts

Coquilles st jacques à la nage et risotto au citron

Buche de Noël



Nos déjeuners semaine 50

Du 13 au 17 décembre

MARDI

14 décembre

2021

Formule à 14,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16,00 € (entrée + plat + dessert)

Banquet de Noël

Blanquette de champignons de saison et Oeuf frit

Brochette de poisson et St Jacques aux épices, risotto au parmesan

Vacherin aux fruits exotiques et meringues citron vert

MERCREDI

15 décembre

2021

Formule à 14,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16,00 € (entrée + plat + dessert)

Menu de Noël

Duo de Foie Gras, confiture d'oignons aux vin rouge

Pintade farcie, marrons, purée de céleri et potimarron roti

Vacherin aux fruits exotiques et meringues citron vert

Buche de Noël



Nos déjeuners semaine 50

Du 13 au 17 décembre

MERCREDI

15 décembre

2021

Formule à 16.00 € (entrée + plat + dessert)

Menu de Noël

Assiette de saumon fumé et ses toasts chauds

Assortiment de viandes grillées, beurre Maître d'hôtel
Pommes allumettes

Tulipe de fruits frais sauce chocolat

Formule à 14.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16.00 € (entrée + plat + dessert)

Gambas au Whisky

Filets de truite au fenouil, beurre blanc à l'anis

Echine de porc poêlée au romarin pommes fondantes,
Chips de salsifis

Pavlova aux fruits

JEUDI

16 décembre

2021



Nos déjeuners semaine 50

Du 13 au 17 décembre

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 10.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12.50 € (entrée + plat + dessert)

Bulots granvillais et mayonnaise

Steak grillé, sauce béarnaise et pommes Pont-Neuf

Tarte aux pommes aux 4 épices et glace vanille

Formule à 14.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 16.00 € (entrée + plat + dessert)

MENU DE NOEL

Saumon fumé maison et ses accompagnements

Carré d'agneau rôti au romarin, mousseline de patate douce

Panais glacé et pommes duchesse

Soufflé glacé au Grand Marnier

**VENDREDI
17 décembre
2021**