



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**

Maurice Marland

# **MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION**

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

# CHARTE 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. **Nos élèves sont là pour apprendre !**

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 séances de 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 12,50 € et 30 € sans les boissons ;
- Menus "pensionnaires" à 12,50 € ou 16 € ou 18 € (verre de vin et 1 café compris).

Pour ceux qui connaissent déjà l'établissement, qui viennent régulièrement, que nous qualifions de « **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 ;
- Accueil de personnes supplémentaires à votre table dans la mesure de nos possibilités ;
- Votre choix d'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, en fonction d'impératifs pédagogiques ou d'imprévus, nous soyons :

- Dans l'impossibilité de vous accueillir ; nous nous engageons à vous prévenir ;
- Dans l'obligation de vous demander de reporter ou d'annuler votre repas ;
- Dans l'obligation de vous placer sur un autre menu, auquel cas, un tarif pensionnaire vous sera soit conservé, soit proposé sur une autre prestation.

Pour le parking de vos véhicules, quelques places sont disponibles à proximité de l'entrée du restaurant; sinon il vous faudra utiliser 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 et leurs professeurs méritent en retour votre indulgence, votre bienveillance.



## Païement CB à privilégier

lundi  
3  
janvier

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Assiette de Saumon fumé et ses produits d'accompagnements  
...  
Bœuf Bourguignon et ses tagliatelles fraîches  
...  
Buffet de desserts gourmands  
(Crème brûlée, millefeuille, mi- cuit crème anglaise, tarte tatin)

Mardi 4  
janvier

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €  
Formule menu complet à 14€

Buffet d'entrées

-----

Magret de canard aux poivres, pommes croquettes

-----

Tarte aux pommes, caramel de cidre et glace vanille

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Salade et toast de camembert

-----

Papillote de merlan, beurre blanc, garniture Crécy

-----

Crème brûlée, chocolat chaud

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 14€  
Formule menu complet à 16€

**Menu New-Yorkais**

-----

Waldorf Astoria Salad et Huitres Rockefeller

-----

Assiette New-Yorkaise avec Bagel au saumon fumé et crème cheese, Fried  
Chicken, pain de viande et Frenchfries

-----

Véritable cheesecake New-Yorkais et coulis de framboise

Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82  
du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse  
reservationmarlandgranville@ac-caen.fr



## Paiement CB à privilégier

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Salade landaise

-----

Papillote de cabillaud, riz safrané

-----

Crème brûlée

Mercredi  
5  
janvier

### Influences UK

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €  
Formule menu complet à 14€

Scotch egg à l'andouille de Vire

-----

Rognon en deux façons, pomme de terre au four, sauce pineau des Charentes

-----

Meringue française, lemon curd, agrumes



Jeudi  
6  
janvier

## Païement CB à privilégier

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 14 €  
Formule menu complet à 16€

Gambas au whisky  
-----

Filet de truite au fenouil, beurre blanc à l'anis  
-----

Echine de porc poêlée au romarin, pommes fondantes et chips de salsifis  
-----

Pavlova aux fruits

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Assiette de saumon fumé et ses produits d'accompagnement  
-----

Bœuf bourguignon et ses tagliatelles fraîches

Ou

Poulet rôti et frites « maison »  
-----

Buffet de desserts normands  
(Crème brûlée, millefeuille, mi-cuit crème anglaise, tarte tatin)



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**

Maurice Marland

## Paiement CB à privilégier

Vendredi  
7  
janvier

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €

Formule menu complet à 12.50€

**ANNULÉ**

Bulots et mayonnaise

-----

Steak grillé, sauce béarnaise et pommes pont-neuf

-----

Tarte aux pommes normande

Cuisine fusion : Angleterre

**ANNULÉ**

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €

Formule menu complet à 14€

Welsh Rarebit de camembert et jambon cru, chutney de poires

-----

Fish cake

-----

Shortbread aux pommes et noix caramélisées, custard

Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82  
du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse  
reservationmarlandgranville@ac-caen.fr



## **Païement CB à privilégier**

**lundi  
10  
janvier**

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Assiette de Saumon fumé et ses produits d'accompagnements

...

Bœuf Bourguignon et ses tagliatelles fraîches

OU

Poulet rôti, frites « maison »

...

Buffet de desserts gourmands

(Crème brûlée, millefeuille, mi- cuit crème anglaise, tarte tatin)





Lundi  
10  
janvier

## La table de Maurice

Carte bistro à 14 euros (Entrée et plat ou plat et dessert) ou à 16 euros (Entrée, plat dessert)

### **Les entrées**

Terrine de canard maison, compotée d'oignon au vin rouge et brioche toastée

-----

Saumon fumé par nos soins, crème crue à la ciboulette et ses toasts

-----

Velouté de légumes de saison, œuf frit coulant et fricassée de champignons de sous-bois

-----

Feuilleté de Saint Jacques de la Baie de Granville, petits légumes de Créances au beurre cru

*(Saint Jacques jusqu'au 4 février pour raison de saisonnalité, remplacé par langoustines et asperges à partir du 25 avril)*

### **Les plats (servis avec la garniture du jour)**

Papillote de poisson du moment, parfumé à l'andouille de Vire

-----

La pièce du boucher grillée, sauce béarnaise

-----

Mijoté de volaille à la crème fraîche de Normandie « Marie Harel »

### **Le dessert**

Café gourmand (La tarte du jour, la crème brûlée et son petit chou)



## Païement CB à privilégier

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €

Formule menu complet à 14€

Buffet d'entrées

-----

Magret de canard aux poivres, pommes croquettes

-----

Tarte aux pommes, caramel de cidre et glace vanille

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 14 €

Formule menu complet à 16€

La classe de terminale Bac Professionnel vous propose un menu de leur création, autour de la gastronomie italienne

Mardi  
11  
janvier

Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82

du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse  
[reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)



## **Païement CB à privilégier**

### **Influences USA / Canada**

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 14 €

Formule menu complet à 16€

Salade César aux bulots

-----

Bagel, Rumsteak à la moutarde de Meaux, Frenchfries

-----

Sablé breton au potiron, caramel au sirop d'érable

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €

Formule menu complet à 14€

Antipasti

-----

Saltimbocca de veau aux olives, tagliatelles

-----

Tiramisu

**Mercredi  
12  
janvier**



## Paiement CB à privilégier

Jeudi  
13  
janvier

Formule « entrée plat » ou « plat dessert » à 14 €  
Formule menu complet à 16 €

Œufs brouillés, topinambour

-----

Complicité de rouget et poivron rouge mariné, polenta croustillante

-----

Poitrine de porc laquée aux pistaches, purée à la vanille, chutney ananas

-----

Tarte fine aux pommes crème anglaise

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert » à 10 €  
Formule menu complet à 12.50 €

Buffet d'entrées

-----

Magret de canard sauce aux poivres, pommes croquettes

-----

Tarte aux pommes, caramel de cidre et glace tonka



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

## **Paiement CB à privilégier**

\*Menu éligible « pensionnaires »

### **Cuisine fusion : Amérique du nord**

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €

Formule menu complet à 14 €

Cupcake de potiron, sauce au coca

-----

Ribs d'agneau au jus de pommes, cheese sticks de comté, oignons rings

-----

Gâteau au beurre de cacahuète, crème anglaise

**Vendredi  
14  
janvier**

**Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82  
du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse  
reservationmarlandgranville@ac-caen.fr**



## **Paiement CB à privilégier**

### La table de Maurice

Carte bistro à 14 euros (Entrée et plat ou plat et dessert) ou à 16 euros (Entrée, plat dessert)

#### **Les entrées**

Terrine de canard maison, compotée d'oignon au vin rouge et brioche toastée

-----

Saumon fumé par nos soins, crème crue à la ciboulette et ses toasts

-----

Velouté de légumes de saison, œuf frit coulant et fricassée de champignons de sous-bois

-----

Feuilleté de Saint Jacques de la Baie de Granville, petits légumes de Créances au beurre cru

*(Saint Jacques jusqu'au 4 février pour raison de saisonnalité, remplacé par langoustines et asperges à partir du 25 avril)*

#### **Les plats (servis avec la garniture du jour)**

Papillote de poisson du moment, parfumé à l'andouille de Vire

-----

La pièce du boucher grillée, sauce béarnaise

-----

Mijoté de volaille à la crème fraîche de Normandie « Marie Harel »

#### **Le dessert**

Café gourmand (La tarte du jour, la crème brûlée et son petit chou)

**Vendredi  
14  
janvier**

**Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82**

**du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse  
reservationmarlandgranville@ac-caen.fr**



## **Paiement CB à privilégier**

\*Menu éligible « pensionnaires »

### La table de Maurice

Carte bistro à 14 euros (Entrée et plat ou plat et dessert) ou à 16 euros (Entrée, plat dessert)

#### **Les entrées**

Terrine de canard maison, compotée d'oignon au vin rouge et brioche toastée

-----

Saumon fumé par nos soins, crème crue à la ciboulette et ses toasts

-----

Velouté de légumes de saison, œuf frit coulant et fricassée de champignons de sous-bois

-----

Feuilleté de Saint Jacques de la Baie de Granville, petits légumes de Créances au beurre cru

*(Saint Jacques jusqu'au 4 février pour raison de saisonnalité, remplacé par langoustines et asperges à partir du 25 avril)*

#### **Les plats (servis avec la garniture du jour)**

Papillote de poisson du moment, parfumé à l'andouille de Vire

-----

La pièce du boucher grillée, sauce béarnaise

-----

Mijoté de volaille à la crème fraîche de Normandie « Marie Harel »

#### **Le dessert**

Café gourmand (La tarte du jour, la crème brûlée et son petit chou)

**Lundi  
17  
janvier**



## **Païement CB à privilégier**

**Mardi  
18  
janvier**

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €

Formule menu complet à 12.50€

Buffet d'entrées

-----

Estouffade de bœuf bourguignon

Ou

Poulet rôti

-----

Buffet de desserts

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50€

Formule menu complet à 14€

Le menu sera défini ultérieurement

**Mercredi  
19  
janvier**

### **Influences asiatiques**

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 14 €

Formule menu complet à 16 €

Menu interprété et réalisé par les élèves





Mercredi  
19  
janvier

### Païement CB à privilégier

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €  
Formule menu complet à 14 €

Antipasti

-----

Saltimbocca de veau aux olives, tagliatelles

-----

Tiramisu

Jeudi  
20  
janvier

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €  
Formule menu complet à 14 €

Œufs brouillés, topinambour

-----

Complicité de rouget et poivron rouge mariné, polenta croustillante

-----

Poitrine de porc laquée aux pistaches, purée à la vanille, chutney ananas

-----

Tarte fine aux pommes crème anglaise

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50 €

Buffet d'entrées

-----

Magret de canard sauce aux poivres, pommes croquettes

-----

Tarte aux pommes, caramel de cidre et glace tonka



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

## **Paiement CB à privilégier**

\*Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

### **Cuisine fusion : Asie**

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €

Formule menu complet à 14€

Cuisine du monde et créativité, menu réalisé par les élèves

**Vendredi  
21  
janvier**

**Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82  
du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse  
reservationmarlandgranville@ac-caen.fr**



**Païement CB à privilégier**

**La table de Maurice**

Carte bistro à 14 euros (Entrée et plat ou plat et dessert) ou à 16 euros (Entrée, plat dessert)

**Les entrées**

Terrine de canard maison, compotée d'oignon au vin rouge et brioche toastée

-----

Saumon fumé par nos soins, crème crue à la ciboulette et ses toasts

-----

Velouté de légumes de saison, œuf frit coulant et fricassée de champignons de sous-bois

-----

Feuilleté de Saint Jacques de la Baie de Granville, petits légumes de Créances au beurre cru

*(Saint Jacques jusqu'au 4 février pour raison de saisonnalité, remplacé par langoustines et asperges à partir du 25 avril)*

**Les plats (servis avec la garniture du jour)**

Papillote de poisson du moment, parfumé à l'andouille de Vire

-----

La pièce du boucher grillée, sauce béarnaise

-----

Mijoté de volaille à la crème fraîche de Normandie « Marie Harel »

**Le dessert**

Café gourmand (La tarte du jour, la crème brûlée et son petit chou)

Vendredi  
21  
janvier



## Paiement CB à privilégier

### La table de Maurice

Carte bistro à 14 euros (Entrée et plat ou plat et dessert) ou à 16 euros (Entrée, plat dessert)

#### **Les entrées**

Terrine de canard maison, compotée d'oignon au vin rouge et brioche toastée

-----

Saumon fumé par nos soins, crème crue à la ciboulette et ses toasts

-----

Velouté de légumes de saison, œuf frit coulant et fricassée de champignons de sous-bois

-----

Feuilleté de Saint Jacques de la Baie de Granville, petits légumes de Créances au beurre cru

*(Saint Jacques jusqu'au 4 février pour raison de saisonnalité, remplacé par langoustines et asperges à partir du 25 avril)*

#### **Les plats (servis avec la garniture du jour)**

Papillote de poisson du moment, parfumé à l'andouille de Vire

-----

La pièce du boucher grillée, sauce béarnaise

-----

Mijoté de volaille à la crème fraîche de Normandie « Marie Harel »

#### **Le dessert**

Café gourmand (La tarte du jour, la crème brûlée et son petit chou)

Lundi  
24  
janvier

Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82

du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse  
[reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)



Lundi  
24  
janvier

## Païement CB à privilégier

\*Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Menu examen

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT : 10 EUROS

MENU COMPLET 12,50 EUROS

Planche de charcuteries et ses produits d'accompagnements

...

Carbonnade Flamande

Ou

Carré de porc laqué, légumes du jour

...

Buffet de desserts gourmands

(Crème brulée, millefeuille, mi-cuit crème anglaise, tarte tatin)

Mardi  
25  
janvier

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €

Formule menu complet à 12.50€

Buffet d'entrées

-----

Sauté de veau Marengo

Ou

Carré de porc laqué

-----

Buffet de desserts



Mardi  
25  
janvier

## Paiement CB à privilégier

Formule « entrée plat » ou « plat dessert » à 12.50 €  
Formule menu complet à 14€

**ANNULÉ**

La classe de terminale Bac Professionnel vous propose un menu de leur création, autour de la gastronomie méditerranéenne

Mercredi  
26  
janvier

## Influences Europe du nord

**ANNULÉ**

Formule « entrée plat » ou « plat dessert » à 12.50 €  
Formule menu complet à 14€  
Menu interprété et réalisé par les élèves

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert » à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

**ANNULÉ**

Tapas

-----

Paella

-----

Crème catalane



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

Jeudi  
27  
janvier

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €  
Formule menu complet à 14€

**ANNULÉ**

Tatin d'échalotes confites à l'andouille de Vire

-----  
Œufs pochés en meurette

-----  
Filet de bœuf stroganoff, caviar d'aubergine et riz pilaf

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Planche de charcuteries et ses produits d'accompagnement

-----  
Carbonnade flamande  
OU

Carré de porc laqué, légumes du jour

-----  
Café gourmand

Vendredi  
28  
janvier

\*Menu éligible « pensionnaires »

Cuisine fusion : Pays méditerranéens

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €  
Formule menu complet à 14€

Cuisine du monde et créativité, menu réalisé par les élèves

Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82  
du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse  
reservationmarlandgranville@ac-caen.fr



## **Paiement CB à privilégier**

### La table de Maurice

Carte bistro à 14 euros (Entrée et plat ou plat et dessert) ou à 16 euros (Entrée, plat dessert)

#### **Les entrées**

Terrine de canard maison, compotée d'oignon au vin rouge et brioche toastée

-----

Saumon fumé par nos soins, crème crue à la ciboulette et ses toasts

-----

Velouté de légumes de saison, œuf frit coulant et fricassée de champignons de sous-bois

-----

Feuilleté de Saint Jacques de la Baie de Granville, petits légumes de Créances au beurre cru

*(Saint Jacques jusqu'au 4 février pour raison de saisonnalité, remplacé par langoustines et asperges à partir du 25 avril)*

#### **Les plats (servis avec la garniture du jour)**

Papillote de poisson du moment, parfumé à l'andouille de Vire

-----

La pièce du boucher grillée, sauce béarnaise

-----

Mijoté de volaille à la crème fraîche de Normandie « Marie Harel »

#### **Le dessert**

Café gourmand (La tarte du jour, la crème brûlée et son petit chou)

Vendredi  
28  
janvier





## **Païement CB à privilégier**

\*Menu éligible « pensionnaires »

Menu examen

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT : 10 EUROS

MENU COMPLET 12,50 EUROS

Planche de charcuteries et ses produits d'accompagnements

...

Carbonnade Flamande

Ou

Carré de porc laqué, légumes du jour

...

Buffet de desserts gourmands

(Crème brûlée, millefeuille, mi-cuit crème anglaise, tarte tatin)

**Lundi  
31  
janvier**



## **Païement CB à privilégier**

### La table de Maurice

Carte bistro à 14 euros (Entrée et plat ou plat et dessert) ou à 16 euros (Entrée, plat dessert)

#### **Les entrées**

Terrine de canard maison, compotée d'oignon au vin rouge et brioche toastée

-----

Saumon fumé par nos soins, crème crue à la ciboulette et ses toasts

-----

Velouté de légumes de saison, œuf frit coulant et fricassée de champignons de sous-bois

-----

Feuilleté de Saint Jacques de la Baie de Granville, petits légumes de Créances au beurre cru

*(Saint Jacques jusqu'au 4 février pour raison de saisonnalité, remplacé par langoustines et asperges à partir du 25 avril)*

#### **Les plats (servis avec la garniture du jour)**

Papillote de poisson du moment, parfumé à l'andouille de Vire

-----

La pièce du boucher grillée, sauce béarnaise

-----

Mijoté de volaille à la crème fraîche de Normandie « Marie Harel »

#### **Le dessert**

Café gourmand (La tarte du jour, la crème brûlée et son petit chou)

**Lundi  
31  
janvier**



## Païement CB à privilégier

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €  
Formule menu complet à 14€

La classe de terminale Bac Professionnel vous propose un menu de leur création, autour de la gastronomie scandinave

Mardi  
1<sup>er</sup>  
février

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Salade et toasts de camembert

-----

Papillote de merlan, beurre blanc, garniture Crécy

-----

Crème brûlée, chocolat chaud

-----



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

## Païement CB à privilégier

### Influences Méditerranée

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.20 €

Formule menu complet à 14€

Menu interprété et réalisé par les élèves

Mercredi  
2  
février

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €

Formule menu complet à 12.50€

Tapas

-----

Paella

-----

Crème catalane

Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82  
du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse  
[reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)



## Païement CB à privilégier

\*Menu éligible « pensionnaires »

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 10 €  
Formule menu complet à 12.50€

Buffet d'entrées normandes

-----  
Joues de porc confites et gratin de pommes de terre  
OU  
Maquereaux rôtis et légumes d'hiver

-----  
Crème catalane

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 12.50 €  
Formule menu complet à 14€

Petite assiette de fruits de mer et mayonnaise

-----  
Entrecôte grillé, pommes croquettes, sauce bordelaise

-----  
Tarte aux pommes au quatre épices et glace vanille

Cuisine fusion : Europe du nord

Formule « entrée plat » ou « plat dessert à 14 €  
Formule menu complet à 16 €

Cuisine du monde et créativité, menu réalisé par les élèves

Jeudi

3

Février

vendredi

4

février

Réservation par téléphone au 07.89.96.43.82

du lundi au jeudi de 10h00 à 11h00 et de 15h00 à 16h00. Par email à l'adresse

[reservationmarlandgranville@ac-caen.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-caen.fr)



vendredi  
4  
février

## La table de Maurice

Carte bistro à 14 euros (Entrée et plat ou plat et dessert) ou à 16 euros (Entrée, plat dessert)

### **Les entrées**

Terrine de canard maison, compotée d'oignon au vin rouge et brioche toastée

-----

Saumon fumé par nos soins, crème crue à la ciboulette et ses toasts

-----

Velouté de légumes de saison, œuf frit coulant et fricassée de champignons de sous-bois

-----

Feuilleté de Saint Jacques de la Baie de Granville, petits légumes de Créances au beurre cru

*(Saint Jacques jusqu'au 4 février pour raison de saisonnalité, remplacé par langoustines et asperges à partir du 25 avril)*

### **Les plats (servis avec la garniture du jour)**

Papillote de poisson du moment, parfumé à l'andouille de Vire

-----

La pièce du boucher grillée, sauce béarnaise

-----

Mijoté de volaille à la crème fraîche de Normandie « Marie Harel »

### **Le dessert**

Café gourmand (La tarte du jour, la crème brûlée et son petit chou)