



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, 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

## **Paiement CB à privilégier**

### **Menu à 25 euros** (hors boissons)

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Mise en bouche</b> | Rognon à la beaugé<br>-----  |
| <b>Entrée</b>         | Escalope de saumon à l'oseille façon Troisgros<br>-----  |
| <b>Plat</b>           | Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise<br>Pomme Pont-Neuf<br>-----  |
| <b>Dessert</b>        | Fondant au chocolat, choux chocolat et épices (le 27/09)<br>Tarte chocolat et framboises (le 04/10)<br>Dessert créé par la mention complémentaire desserts en restaurant<br>(le 11/10) |

**MARDI**  
**27**  
**septembre,**  
**4 et 11**  
**octobre**  
**2022**

**MARDI**  
**18 octobre,**  
**8 et 15**  
**novembre**  
**2022**

### **Menu à 25 euros** (hors boissons)

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Mise en bouche</b> | Andouille de Vire et sa mousseline de pomme<br>De terre, crème au vinaigre de cidre fermier<br>-----   |
| <b>Entrée</b>         | Noix de Saint-Jacques snackées, coulis de langoustine,<br>Potimarron<br>-----  |
| <b>Plat</b>           | Médaille de sole à la dieppoise, petits légumes<br>-----   |
| <b>Dessert</b>        | Tarte chocolat et framboises (le 18/10)<br>Mousse craquante au chocolat blanc, macarons pain d'épices<br>(le 08/11)<br>Dessert créé par la mention complémentaire « desserts en<br>restaurant » (le 15/11) |

**Réservation au 07.89.96.43.82**

**Du lundi au jeudi de 10h à 11h et de 12h à 15h**



## Paiement CB à privilégier

### Menu à 25 euros (hors boissons)

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Mise en bouche</b> | Kadaïf de langoustines, sauce martini blanc<br>-----          |
| <b>Plat</b>           | Buffet de fruits de mer<br>-----                              |
| <b>Dessert</b>        | Mousse craquante au chocolat blanc,<br>Macarons pain d'épices |

### Menu à 25 euros (hors boissons)

#### MENU DE FÊTES

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Mise en bouche</b> | Gnocchis aux cèpes, tuile fumée,<br>Émulsion au parmesan<br>-----  |
| <b>Entrée</b>         | Petit médaillon de homard bleu flambé au Calvados<br>Et son jus de carcasses<br>-----  |
| <b>Plat</b>           | Filet de bœuf Wellington, garniture automnale<br>-----   |
| <b>Dessert</b>        | Mousse craquante au chocolat blanc,<br>Macarons pain d'épices (le 29/11)<br>Dessert créé par la mention complémentaire « Desserts<br>En restaurant » (le 06/12)<br>Tarte chocolat et framboises (le 13/12) |

**MARDI**  
**22**  
**novembre**  
**2022**

**MARDI**  
**29**  
**Novembre,**  
**06 et 13**  
**décembre**  
**2022**

**Réservation au 07.89.96.43.82**

**Du lundi au jeudi de 10h à 11h et de 12h à 15h**



## **Païement CB à privilégier**

### **Menu à 25 euros** (hors boissons)

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Mise en bouche</b> | Kadaïf de langoustines, sauce martini blanc<br>-----   |
| <b>Plat</b>           | Buffet de fruits de mer<br>-----   |
| <b>Dessert</b>        | Saint-Honoré à la pistache (le 03/01)<br>Dessert créé par la mention complémentaire « Desserts<br>En restaurant » (le 10/01) |

### **Menu à 25 euros** (hors boissons)

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Mise en bouche</b> | Planche italienne<br>-----   |
| <b>Entrée</b>         | Risotto aux gambas, crème parmesane<br>-----   |
| <b>Plat</b>           | Saltimbocca de veau, polenta aux olives<br>Ou<br>Osso-buco à la milanaise et ses tagliatelles<br>-----   |
| <b>Dessert</b>        | Fondant au chocolat, choux chocolat et épices<br>(Le 17 et 24/01)<br>Dessert créé par la mention complémentaire desserts en restaurant<br>(Le 31/01) |

**MARDI  
03 et 10  
Janvier  
2023**

**MARDI  
17, 24 et  
31 janvier  
2023**

**Réservation au 07.89.96.43.82**

**Du lundi au jeudi de 10h à 11h et de 12h à 15h**



## **Paiement CB à privilégier**

### **Menu à 25 euros** (hors boissons)

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Mise en bouche</b> | Yakitori et samoussas<br>-----   |
| <b>Entrée</b>         | Tourte de canard aux fruits secs, sauce brune<br>-----                             |
| <b>Plat</b>           | Filet de bar en croûte de sel, coulis de langoustine<br>Légumes de saison<br>----- |
| <b>Dessert</b>        | Saint-Honoré aux saveurs des îles  |

### **Menu à 25 euros** (hors boissons)

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Mise en bouche</b> | Ballotine de volaille au jus d'étrilles<br>-----   |
| <b>Entrée</b>         | Dos de cabillaud, sauce au chorizo, riz pilaf<br>Et petits légumes<br>-----  |
| <b>Plat</b>           | Carré d'agneau ou selle d'agneau en rognonnade<br>Gratin méditerranéen<br>-----  |
| <b>Dessert</b>        | Dessert créé par la mention complémentaire « Desserts<br>En restaurant (Le 23/03)<br>Dessert du jour (Le 28/03)<br>Dessert créé par la mention complémentaire « Desserts<br>En restaurant (Le 04/03) |

### **Prix à définir** (hors boissons)

**Repas de gala avec chef de cuisine**

**MARDI**  
**07 février,**  
**07 et 14**  
**mars**  
**2023**

**MARDI**  
**23, 28 mars**  
**et 04 avril**  
**2023**

**MARDI**  
**11 avril**

**Réservation au 07.89.96.43.82**

**Du lundi au jeudi de 10h à 11h et de 12h à 15h**