



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 39

Du 26 septembre au 30 septembre

Eligible au menu pensionnaire

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

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

<u>Entrée</u>	Filet de rouget rôti Pressé de courgettes et d'aubergines Beurre blanc à l'anis vert -----
<u>Plat</u>	Entrecôte double grillée, béarnaise et sa garniture -----
<u>Dessert</u>	Profiteroles

LUNDI
26
Septembre
2022

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 8,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

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

<u>Entrée</u>	Quiche aux moules de bouchot -----
<u>Plat</u>	Filet de merlan sauce vin blanc et son risotto aux petits légumes -----
<u>Dessert</u>	Assiette de fruits exotiques

MARDI
27
Septembre
2022

Eligible au menu pensionnaire

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

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

<u>Entrée</u>	Assiette de Saumon fumé et ses produits d'accompagnement -----
<u>Plat</u>	Jambonnette de volaille farcie aux cèpes et légumes braisés -----
<u>Dessert</u>	Mille feuille framboises / pistaches

MERCREDI
28
Septembre
2022



**JEUDI
29
Septembre
2022**

Nos déjeuners semaine 40

Du 3 au 7 octobre 2022

Eligible au menu pensionnaire

Formule à 8,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

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

« Le bistrot des Premières C »

<u>Entrée</u>	Planche apéritive -----
<u>Plat</u>	Filet de lieu noir sauce vin blanc, fondue de poireaux, carottes glacées -----
<u>Dessert</u>	Duo de choux, sauce chocolat

Menu à 25 Euros

<u>Entrée</u>	Assiette de fruits de mer (homard, huîtres, praires...) -----
<u>Plat</u>	Caille farcie, coings rôtis, légumes racines comme un risotto -----
<u>Dessert</u>	Tarte noix et figues

Eligible au menu pensionnaire

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

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

<u>Entrée</u>	Déclinaison de poissons fumés maison & accompagnements -----
<u>Plat</u>	Jambonnette de volailles aux cèpes, légumes braisés -----
<u>Dessert</u>	1000 feuilles selon Julien DUGOURD

**VENDREDI
30
Septembre
2022**



LUNDI
3
Octobre
2022

Eligible au menu pensionnaire

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

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

<u>Entrée</u>	Filet de rouget rôti Pressé de courgettes et d'aubergines Beurre blanc à l'anis vert -----
<u>Plat</u>	Entrecôte double grillée, béarnaise et sa garniture -----
<u>Dessert</u>	Profiteroles

MERCREDI
5
Octobre
2022

Eligible au menu pensionnaire

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

Formule à 20,00 € (entrée + plat + dessert)

<u>Entrée</u>	Crème de moule de bouchot et carpaccio Saint Jacques -----
<u>Plat</u>	Carré d'agneau en croûte d'herbes, chartreuse de carottes -----
<u>Dessert</u>	Poire pochée, crème et madeleine citron

JEUDI
6
Octobre
2022

Eligible au menu pensionnaire

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

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

<u>Entrée</u>	Poisson fumé et ses garnitures -----
<u>Plat</u>	Jambonnette de volaille farcie aux cèpes et légumes braisés -----
<u>Dessert</u>	Mille feuille



VENDREDI
7
Octobre
2022

Eligible au menu pensionnaire

Tarif du menu communiqué prochainement

<u>Entrée</u>	Crème de moules de bouchot au kimchi coréen -----
<u>Plat</u>	Selle d'agneau rôtie aux noisettes et épinards Déclinaison de carottes et cresson de fontaine -----
<u>Dessert</u>	Poire pochée au vin rouge et brûlée à la vanille Crème glacée à la réglisse et tuile au miel

LUNDI
10
Octobre
2022

Eligible au menu pensionnaire

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

Formule à 14.00 € (entrée + plat + dessert)

<u>Mise en bouche</u>	Blinis au saumon fumé et sa crème fouettée à l'aneth -----
<u>Entrée</u>	Darne de saumon grillée sauce Choron -----
<u>Plat</u>	Mignon de veau vallée d'Auge Flan de champignons, pomme darphin -----
<u>Dessert</u>	Ile flottante

JEUDI
13
Octobre
2022

Eligible au menu pensionnaire

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

Formule à 20.00 € (entrée + plat + dessert)

LA NORMANDIE

<u>Mise en bouche</u>	Brochette d'andouille de Vire et de pommes, sauce crème au vinaigre de cidre -----
<u>Entrée</u>	Dos de cabillaud dieppoise, riz pilaf -----
<u>Plat</u>	Carré d'agneau rôti, mousseline de carottes de Créances et ses petits légumes -----
<u>Dessert</u>	Aumônière de pommes caramel beurre salé, Teurgoule



VENDREDI
14
Octobre
2022

Tarif du menu communiqué prochainement

**TP avec Léa COMBELONGE -Cheffe privée-
Lauréate du Concours Olivier ROELLINGER 2019**

<u>Entrée</u>	Tataki de thonine Croquant de légumes de Bruno Cayron Fraîcheur de coriandre et huile d'olive
<u>Plat</u>	Maquereau juste brûlé, crevettes nordiques et algues Kombu Siphon de riz noir et salsifis
<u>Dessert</u>	Crèmeux de kumquat, confit d'algues dulse, Croquant à la spiruline acidulée

LUNDI
17
Octobre
2022

Eligible au menu pensionnaire

**Formule à 12.50 € (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 14.00 € (entrée + plat + dessert)**

<u>Mise en bouche</u>	Blinis au saumon fumé et sa crème fouettée à l'aneth
<u>Entrée</u>	Darne de saumon grillée sauce Choron
<u>Plat</u>	Mignon de veau vallée d'Auge Flan de champignons, pomme darphin
<u>Dessert</u>	Ile flottante

MERCREDI
19
Octobre
2022

Tarif du menu communiqué prochainement

<u>Entrée</u>	Assiette de fruits de mer et ses produits d'accompagnement
<u>Plat</u>	Caille farcie, coings rôtis, légumes racines comme un risotto
<u>Dessert</u>	Tarte noix et figues



**JEUDI
20
Octobre
2022**

Eligible au menu pensionnaire

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

Formule à 20.00 € (entrée + plat + dessert)

LA NORMANDIE

<u>Mise en bouche</u>	Brochette d'andouille de Vire et de pommes, sauce crème au vinaigre de cidre -----
<u>Entrée</u>	Dos de cabillaud dieppoise, riz pilaf -----
<u>Plat</u>	Carré d'agneau rôti, mousseline de carottes de Créances et ses petits légumes -----
<u>Dessert</u>	Aumônière de pommes caramel beurre salé, Teurgoule

Formule à 18.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 22.00 € (entrée + plat + dessert)

<u>Entrée</u>	Crème de moules de bouchot, carpaccio de st jacques -----
<u>Plat</u>	Carré d'agneau en croûte d'herbes, chartreuse de carottes -----
<u>Dessert</u>	Poire pochée, crème et madeleine citron

**VENDREDI
21
Octobre
2022**

Tarif du menu communiqué prochainement

<u>Entrée</u>	Saint jacques snackées, céleri rave, noix et syphon de vin jaune -----
<u>Plat</u>	Magret de canard en basse température, sauce civet liée au sang Gnocchi de pomme de terre, échalote rôtie & scorsonères dorés au beurre -----
<u>Dessert</u>	La pomme de saison par Julien DUGOURD