



# **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.



**LUNDI**  
**7**  
**Novembre**  
**2022**

<b>Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)</b> <b>Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)</b>	
<u>Mise en bouche</u>	Gambas flambée à l'anis -----
<u>Entrée</u>	Escalope de saumon à l'oseille -----
<u>Plat</u>	Jambonnette de volaille braisée aux fruits secs Semoule fine et pomme fruit glacée -----
<u>Dessert</u>	Trilogie de choux

**MARDI**  
**8**  
**Novembre**  
**2022**

<b>Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)</b> <b>Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)</b>	
<u>Entrée</u>	Potage julienne Darblay -----
<u>Plat</u>	Escalope de volaille viennoise riz pilaf -----
<u>Dessert</u>	Les choux chantilly

**MERCREDI**  
**9**  
**Novembre**  
**2022**

<b>Formule à 10,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)</b> <b>Formule à 12,50€ (entrée + plat + dessert)</b>	
<u>Entrée</u>	Terrine de poissons et sa sauce cocktail -----
<u>Plat</u>	Suprême de volaille sautée, sauce au cidre, légumes sautés -----
<u>Dessert</u>	Choux chantilly sauce chocolat

**28 euros par personne**  
Boissons comprises

**Soirée ALSACE - Cocktail dînatoire (à partir de 19h15)**  
Par les 3 classes de terminales BP



**JEUDI  
10  
Novembre  
2022**

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

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

*« Black and white »*

<u>Mise en bouche</u>	Crème de champignons et ses copeaux de parmesan -----
<u>Entrée</u>	Dos de cabillaud pané au pavot, sauce vin blanc à la vanille, mousseline de topinambours -----
<u>Plat</u>	Déclinaison autour de la noix de Saint-Jacques : - Risotto à l'encre de seiche, perle du Japon - Crème de morilles - Salade choux, vinaigrette balsamique, graines de sésame -----
<u>Dessert</u>	Mille-feuille cassis / mûres

**LUNDI  
14  
Novembre  
2022**

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

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

*« Saveurs d'Aquitaine »*

<u>Entrée</u>	Salade de gésiers -----
<u>Plat</u>	Magret de canard sauté, pommes croquettes et sauce béarnaise -----
<u>Dessert</u>	Gâteau basque

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

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

<u>Mise en bouche</u>	Gambas flambée à l'anis -----
<u>Entrée</u>	Escalope de saumon à l'oseille -----
<u>Plat</u>	Jambonnette de volaille braisée aux fruits secs Semoule fine et pomme fruit glacée -----
<u>Dessert</u>	Trilogie de choux

**Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr)  
Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00**



**MARDI**  
**15**  
**Novembre**  
**2022**

**Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)**  
**Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)**

<u>Entrée</u>	Potage Saint Germain et petits croûtons -----
<u>Plat</u>	Côte de porc charcutière, purée de pommes de terre -----
<u>Dessert</u>	Assortiments de choux à la crème

**Formule à 12,50 € (entrée + plat ou plat + dessert)**  
**Formule à 14,00 € (entrée + plat + dessert)**

**AQUITAINE**

<u>Entrée</u>	Salade landaise au jambon de Bayonne -----
<u>Plat</u>	Magret de canard sauté, pommes croquettes et sauce béarnaise -----
<u>Dessert</u>	Gâteau basque

**MERCREDI**  
**16**  
**Novembre**  
**2022**

**Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)**  
**Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)**

<u>Entrée</u>	Salade de lardons et fromages normands chauds -----
<u>Plat</u>	Escalope de dinde à la Normande, pomme purée -----
<u>Dessert</u>	Choux chantilly, caramel au cidre



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**JEUDI  
17  
Novembre  
2022**

**Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)  
Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)**

*« Le bistrot lyonnais des Premières C »*

<u>Entrée</u>	Planche apéritive -----
<u>Plat</u>	Quenelles de brochet sauce Nantua -----
<u>Dessert</u>	Gâteau de Savoie aux noix caramélisées

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

*« Black and white »*

<u>Mise en bouche</u>	Crème de champignons et ses copeaux de parmesan -----
<u>Entrée</u>	Dos de cabillaud pané au pavot, sauce vin blanc à la vanille, mousseline de topinambours -----
<u>Plat</u>	Déclinaison autour de la noix de Saint-Jacques : - Risotto à l'encre de seiche, perle du Japon - Crème de morilles - Salade choux, vinaigrette balsamique, graines de sésame -----
<u>Dessert</u>	Mille-feuille cassis / mûres

**Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr)  
Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00**



**VENDREDI**  
**18**  
**Novembre**  
**2022**

**Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)**  
**Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)**

Entrée Potage julienne Darblay  
-----  
Plat Escalope de volaille viennoise riz pilaf  
-----  
Dessert Les choux chantilly

**Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)**  
**Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)**

Entrée Bulots mayonnaise  
-----  
Plat Magret de canard au pommeau, pomme croquette au livarot  
-----  
Dessert Tarte normande aux poires et aux coings, caramel de poiré et glace vanille

**LUNDI**  
**21**  
**Novembre**  
**2022**

**Formule à 10.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)**  
**Formule à 12.50 € (entrée + plat + dessert)**

*« Le bouchon lyonnais des Premières A »*

Entrée Planche apéritive  
-----  
Plat Quenelles de brochet sauce Nantua et son risotto arborio aux champignons  
-----  
Dessert Bugnes lyonnaises, chantilly et chocolat

**EXAMEN BLANC TERMINALES**

**MENU SURPRISE**



**MARDI**  
**22**  
**Novembre**  
**2022**

*RESTAURANT COMPLET*

**BISTROT LYONNAIS**

<u>Entrée</u>	Salade lyonnaise -----
<u>Plat</u>	Salmis de pintade, garniture bourguignonne et pommes duchesse -----
<u>Dessert</u>	Mousse chocolat et cerises flambées

**MERCREDI**  
**23**  
**Novembre**  
**2022**

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

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

<u>Entrée</u>	Soupe de poissons et sa garniture -----
<u>Plat</u>	Contrefilet rôti jus romarin, légumes oubliés -----
<u>Dessert</u>	Tarte aux pommes

**JEUDI**  
**24**  
**Novembre**  
**2022**

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

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

*« Le bistrot normand des Premières C »*

<u>Entrée</u>	Assiette de bulots de la Baie de Granville, mayonnaise -----
<u>Plat</u>	Carré d'agneau en croûte d'herbes chartreuse de carottes de Créances -----
<u>Dessert</u>	Mirliton de Rouen (+ sauce chocolat, chantilly)

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

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

*« La ferme »*

<u>Mise en bouche</u>	Planche de fromages / charcuteries de notre terroir -----
<u>Entrée</u>	Aumônière d'Andouille de Vire et de pommes, sauce au Calvados -----
<u>Plat</u>	Double côte de porc de Bayeux vallée d'Auge, galette de pommes de terre et pommes fruits caramélisées -----
<u>Dessert</u>	Fontainebleau aux fruits du verger





LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**

Maurice Marland

**VENDREDI  
25  
Novembre  
2022**

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

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

Entrée Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille  
-----  
Plat Darne de saumon « bonne femme » et légumes de saison  
-----  
Dessert « Buchette » de nougat glacé, coulis de framboises

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

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

Entrée Velouté de choux-fleurs, noix de saint Jacques à la coque  
-----  
Plat Entrecôte double, crème de camembert, brochettes de légumes fondants  
de Créances  
-----  
Dessert Choux à la crème caramélisés

**LUNDI  
28  
Novembre  
2022**

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

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

**« Saveurs méditerranéennes »**

Entrée Soupe de poissons de roche façon bouillabaisse  
-----  
Plat Dorade en croûte d'herbes sauce vierge,  
accompagnée de panisses marseillaises  
-----  
Dessert Tropézienne

**EXAMEN BLANC TERMINALES**

**MENU SURPRISE**

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr)  
Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



**MARDI**  
**29**  
**Novembre**  
**2022**

**Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)**  
**Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)**

<u>Entrée</u>	Soupe de poissons et sa garniture -----
<u>Plat</u>	Darne de saumon « bonne femme » et légumes de saison -----
<u>Dessert</u>	Buchette de nougat glacé et son coulis de framboises

**Formule à 12,50 € (entrée + plat ou plat + dessert)**  
**Formule à 14,00 € (entrée + plat + dessert)**

*« La Normandie »*  
-----

<u>Entrée</u>	Assiettes de fruits de mer -----
<u>Plat</u>	Carré de porc poêlé au pommeau, carottes et poireaux de créances -----
<u>Dessert</u>	Douillons aux pommes

**MERCREDI**  
**30**  
**Novembre**  
**2022**

**Formule à 10,00 € (entrée + plat ou plat + dessert)**  
**Formule à 12,50 € (entrée + plat + dessert)**

<u>Entrée</u>	Œufs mimosa -----
<u>Plat</u>	Poulet rôti jus romarin, légumes oubliés -----
<u>Dessert</u>	Brownie tiède, boule de glace vanille, sauce caramel au beurre salé



**JEUDI**  
**1er**  
**Décembre**  
**2022**

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

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

*« Le bistrot breton des Premières C »*

<u>Entrée</u>	Soupe de poissons et accompagnements -----
<u>Plat</u>	Fricassée de volaille au chouchen et cocos de Paimpol -----
<u>Dessert</u>	Gâteau breton, pommes caramélisées et caramel au beurre salé

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

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

*« La ferme »*

<u>Mise en bouche</u>	Planche de fromages / charcuteries de notre terroir -----
<u>Entrée</u>	Aumônière d'Andouille de Vire et de pommes, sauce au Calvados -----
<u>Plat</u>	Double côte de porc de Bayeux vallée d'Auge, galette de pommes de terre et pommes fruits caramélisées -----
<u>Dessert</u>	Fontainebleau aux fruits du verger

**VENDREDI**  
**2**  
**Décembre**  
**2022**

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

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

<u>Entrée</u>	Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille -----
<u>Plat</u>	Darne de colin poché, beurre fondu et pommes vapeur -----
<u>Dessert</u>	Panna cotta coulis de framboise

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

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

<u>Entrée</u>	Huîtres crues et praires farcies -----
<u>Plat</u>	Pintade façon Vallée d'Auge, riz pilaf parfumé à l'andouille de Vire -----
<u>Dessert</u>	Carte de crêpes



**LUNDI**  
**5**  
**Décembre**  
**2022**

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

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

*« Saveurs de Normandie »*

<u>Entrée</u>	Assiette de bulots de la baie de Granville, mayonnaise au poireau -----
<u>Plat</u>	Carré de porc poêlé au pommeau, accompagné de légumes de Créances -----
<u>Dessert</u>	Tarte aux pommes selon Patrice IBARBOURE (MOF 2019)

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

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

<u>Mise en bouche</u>	Tarte fine de foie gras et chutney pomme, réduction de vinaigre balsamique -----
<u>Entrée</u>	Duo de noix de Saint-Jacques et de langoustines, julienne de légumes -----
<u>Plat</u>	Ballottine de poulet aux morilles, pomme dauphine -----
<u>Dessert</u>	Omelette norvégienne

**JEUDI**  
**8**  
**Décembre**  
**2022**

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

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

*« Le bistrot alsacien des Premières C »*

<u>Entrée</u>	Planche apéritive -----
<u>Plat</u>	Râble de lapin farci, choux rouge braisés -----
<u>Dessert</u>	Forêt noire

**TARIF DU MENU COMMUNIQUÉ PROCHAINEMENT**

*« Menu de Noël »*

<u>Mise en bouche</u>	Riviera de saumon fumé -----
<u>Entrée</u>	Duo de Saint-Jacques et de homard, jus de carcasses -----
<u>Plat</u>	Pièce de bœuf au poivre, pomme duchesse -----
<u>Dessert</u>	Bûche de Noël



**VENDREDI**  
**9**  
**Décembre**  
**2022**

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

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

<u>Entrée</u>	Petite assiette de fruits de mer et mayonnaise -----
<u>Plat</u>	Entrecôte grillé sauce Bordelaise et ses pommes croquettes -----
<u>Dessert</u>	Tarte aux pommes aux quatre épices et glace vanille

**TARIF DU MENU COMMUNIQUÉ PROCHAINEMENT**

**Projet Foie gras et Saumon fumé par les Terminales CAP**

**LUNDI**  
**12**  
**Décembre**  
**2022**

**MENU à 25 EUROS**

*« Repas de Noël »*

Saint Jacques au yuzu et fruits de la passion -----
Tartare de bœuf aux huîtres -----
Daurade royale au beurre blanc, petits légumes -----
Variation autour des agrumes -----
Chocolat en texture

**TARIF DU MENU COMMUNIQUÉ PROCHAINEMENT**

<u>Mise en bouche</u>	Tarte fine de foie gras et chutney pomme, réduction de vinaigre balsamique -----
<u>Entrée</u>	Duo de noix de Saint-Jacques et de langoustines, julienne de légumes -----
<u>Plat</u>	Ballottine de poulet aux morilles, pomme dauphine -----
<u>Dessert</u>	Omelette norvégienne



**MARDI**  
**13**  
**Décembre**  
**2022**

**TARIF DU MENU COMMUNIQUÉ PROCHAINEMENT**

***MENU DE NOEL 2B***

**MENU à 18 EUROS**

**« Menu de Noël »**

Terrine de foie gras, confiture d'oignons au vin rouge  
-----

Dinde farcie, marron, purée de céleri et potimarron rôti  
-----

Plateau de fromages  
-----

Bûche de Noël

**JEUDI**  
**15**  
**Décembre**  
**2022**

**TARIF DU MENU COMMUNIQUÉ PROCHAINEMENT**

***REPAS DE NOEL 1C***  
***Concept gastronomique***

**TARIF DU MENU COMMUNIQUÉ PROCHAINEMENT**

**« Menu de Noël »**

Mise en bouche

Riviera de saumon fumé  
-----

Entrée

Duo de Saint-Jacques et de homard, jus de carcasses  
-----

Plat

Pièce de bœuf au poivre, pomme duchesse  
-----

Dessert

Bûche de Noël



**VENDREDI**  
**16**  
**Décembre**  
**2022**

**TARIF DU MENU COMMUNIQUÉ PROCHAINEMENT**

*« Menu de Noël »*

<u>Mise en bouche</u>	Mignardise au saumon -----
<u>Entrée</u>	Cassolette de la mer -----
<u>Plat</u>	Magret de canard aux aïelles et ses légumes de saison -----
<u>Dessert</u>	Nougat glacé de Noël

**TARIF DU MENU COMMUNIQUÉ PROCHAINEMENT**

*« Repas de Noël »*

Foie gras de canard et saumon fumé maison -----
Filet de sole -----
Trou normand -----
Carré de biche aux griottes et flan de légumes -----
Assiette gourmande de Noël

Attention : nos menus et nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés en cas d'imprévu ou de non disponibilité de certains produits

**Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur [reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr](mailto:reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr)**  
**Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00**