



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.



Païement CB à privilégier



MARDI
27
septembre,
4 et 11
octobre
2022

Menu à 25 euros (hors boissons)

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

MARDI
18 octobre,
8 et 15
novembre
2022

Menu à 25 euros (hors boissons)

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

MARDI
22
novembre
2022

Menu à 25 euros (hors boissons)

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

MARDI
29
Novembre,
06 et 13
décembre
2022

Menu à 25 euros (hors boissons)

MENU DE FÊTES

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

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)

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

Menu à 25 euros (hors boissons)

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

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

Menu à 25 euros (hors boissons)

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

MARDI
07 février,
07 et 14
mars
2023

MARDI
23 mars
et 04 avril
2023

Réservation au 07.89.96.43.82

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