MENUS

MIDI

SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2024

Restaurant d'application

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

Lycée hôtelier Maurice Marland
159 rue des lycée
50400 GRANVILLE

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

SEMAINE DU 16 au 20 SEPTEMBRE 2024

MARDI 17 septembre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Quiche lorraine
Plat	Filet de merlan, sauce vin blanc, risotto et fine ratatouille
Dessert	Dessert de restaurant

JEUDI 19 septembre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Planche de charcuteries
Plat	Filet de merlan sauce vin blanc fine ratatouille, risotto
Dessert	Tarte alsacienne

VENDREDI 20 septembre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Tarte à l'oignon, chèvre et miel
Plat	Dos de lieu, sauce vin blanc, légumes de Créances fondants
Dessert	Assortiment de crèmes brulées

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

SEMAINE DU 23 au 27 SEPTEMBRE 2024

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1
Thématique USA

LUNDI 23 septembre

Mise en bouche	Salsa de crevettes en crumble d'épices cajun
Entrée	Salade César
Plat	Côte de bœuf grillée à l'américaine sauce ranch et ketchup maison. Riz cajun, purée de patate douce, épis de maïs grillé
Dessert	Fudge fondant choco/myrtille Jack Robinson cake Carrot cake Apple Pie

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

MARDI 24 septembre

10 €
HORS BOISSONS

Formule bistrot (plat-dessert)

Menu 1

Plat	Steak grillé sauce marchand de vin, pomme duchesse
Dessert	Choux à la crème

16 €
HORS BOISSONS

Menu 2

Entrée	Macédoine de légumes, bulots et crevettes
Plat	Entrecôte double sauce pommeau, pommes purée
Dessert	Riz au lait caramélisé

JEUDI 26 septembre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Profiteroles de chèvre chaud, salade d'herbes réduction balsamique
Plat	Brochette de dinde marinée au miel et soja grillée, pommes duchesse
Dessert	Poire flambée sauce chocolat

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

16 €
HORS BOISSONS

VENDREDI 27 septembre

Menu 1

Entrée	Moules marinières
Plat	Bavette à l'échalote, pommes croquette
Dessert	Choux, crème onctueuse au chocolat au lait et pointe de cannelle

SEMAINE DU 30 SEPT. au 04 OCTOBRE 2024

22 €
HORS BOISSONS

LUNDI 30 septembre

Menu 1
Thématique ALSACE

Mise en bouche	Flammekueche, espuma maroilles
Entrée	Spaetzle aux champignons et lard fumé paysan
Plat	Dos de sandre poêlé sauce raifort, crémeux céleri/pois cassé
Dessert	Tarte mirabelle, mirabelle flambée, ganache chocolat blanc/verveine

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

MARDI 01 octobre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Moules marinières
Plat	Navarin d'agneau aux pommes et salicornes
Dessert	Tarte aux pommes et caramel beurre salé

MERCREDI 02 octobre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Fine tartelette de dorade et petits légumes façon bohémienne, beurre blanc à l'aneth
Plat	Pavé de saumon mariné au gingembre sauce vin blanc épicée, riz pilaf au lait de coco
Dessert	Tarte chocolat-framboise

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

SEMAINE DU 07 au 10 OCTOBRE 2024

LUNDI 07 octobre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1
Thématique CRIEE

Mise en bouche	Rillettes de tacaud à l'andouille de Vire en tube croustillant de sarrasin
Entrée	Déclinaison autour du saumon
Plat	Choucroute de la mer
Dessert	Pavlova aux fruits exotiques

MERCREDI 09 octobre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Fine tartelette de dorade et petits légumes façon bohémienne, beurre blanc à l'aneth
Plat	Pavé de saumon mariné au gingembre sauce vin blanc épicée, riz pilaf au lait de coco
Dessert	Tarte chocolat-framboise

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

JEUDI 10 octobre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1	
Mise en bouche	Brochette de noix de Saint-Jacques, andouille de Vire et pomme
Entrée	Marmite dieppoise
Plat	Côte de porc double Vallée d'Auge, pomme glacée, légumes glacés de Créances
Dessert	Aumonière normande flambée au calvados, caramel crémé

SEMAINE DU 14 au 17 OCTOBRE 2024

LUNDI 14 octobre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1 Thématique ASIE	
Mise en bouche	Gyoza au porc
Entrée	Rouleau de printemps
Plat	Porc au caramel, nouilles sautées aux champignons
Dessert	Perles du Japon au lait de coco et fruits exotiques

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

MERCREDI 16 octobre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Tortellini jambon/chèvre/noix, jus de mâche
Plat	Entrecôte double au poivre, croquettes de pommes de terre au basilic et olives
Dessert	Cheese cake, biscuit à la roquette et gelée verveine

JEUDI 17 octobre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Mise en bouche	Brochette de noix de Saint-Jacques, andouille de Vire et pomme
Entrée	Marmite dieppoise
Plat	Côte de porc double Vallée d'Auge, pomme glacée, légumes glacés de Créances
Dessert	Aumonière normande flambée au calvados, caramel crémé

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier