

MENUS

SOIR

NOVEMBRE ET DECEMBRE 2024



Restaurant d'application

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



Lycée hôtelier Maurice Marland
159 rue des lycées
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 04 au 08 NOVEMBRE 2024

30 €
HORS BOISSONS

Menu 1

**Mise en
bouche**

Cube de saumon aux épinards, sauce Noilly
Prat

Entrée

Tourte de canard au foie gras et aux fruits secs

Plat

Buffet de fruits de mer de la baie du Mont Saint
Michel

Dessert

Chariot de desserts

MARDI 05
novembre



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 11 au 15 NOVEMBRE 2024

30 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Mise en bouche

Gnocchis de pomme de terre aux cèpes, émulsion au parmesan et saveur fumée

Entrée

Noix de Saint-Jacques snackées, coulis de langoustines, mousseline de potimarron

Plat

Côte de veau double, Déclinaison autour des champignons

Dessert

Déclinaison d'ananas et son sorbet

MARDI 12
novembre



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 02 au 06 DECEMBRE 2024

30 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Mise en bouche

Ballotine de volailles aux langoustine

Entrée

Buffet de poisson fumé

Plat

Magret de canard au poivre vert
OU
Râble de lapereau

Dessert

Dessert du jour

MARDI 03
décembre



Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier



SEMAINE DU 16 au 20 DECEMBRE 2024

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Cocktail dinatoire de Noël "Au buffet"

Mise en bouche

Duo de Saint Jacques (en carpaccio et snackée)

Entrée

Assortiment d'huitres de Normandie et saumon fumé

Plat

Escalope de foie gras sautée et condiments

Fromage

Buffet de fromages

Dessert

Desserts gourmands

LUNDI 16
décembre

30 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Menu de fête

Entrée

Assiette de poissons fumés et ses produits d'accompagnements

Plat

Choucroute de la mer festive, beurre blanc aux agrumes

Dessert

Buchettes glacées aux fruits exotiques

JEUDI 19
décembre