

MENUS

SOIR

JANVIER ET FEVRIER 2025



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



SEMAINE DU 06 au 10 JANVIER 2025

18 €
HORS BOISSONS

Menu tout Veggie & Détox

Venez découvrir un menu 100% végétarien

Entrée

Quinoa parfumé, légumes anciens rôtis, crème de sésame tahini

Plat

Curry de légumes de saison, douceur de lait de coco et riz sauvage aux épices douces

Dessert

Tatin aux pommes caramélisées au sirop d'érable
Glace vanille et noix de pécan

LUNDI 06

JANVIER

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

LES INFLUENCES SCANDINAVES

Entrée

Beignets de morue et haddock fumé et sa salade scandinave

Plat

Saumon à la scandinave au citron vert et à l'aneth, pommes de terre au jus vert
Ou
Filet de rouget à l'unilatéral et purée de butternut

Dessert

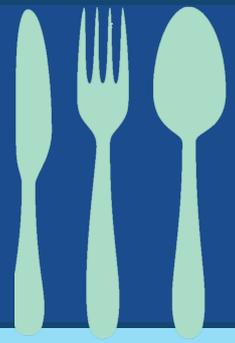
Comme une omelette Norvégienne !

JEUDI 09

JANVIER



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland



SEMAINE DU 13 au 17 JANVIER 2025

MERCREDI
15 JANVIER

25 €
HORS BOISSONS

Menu Végétarien

Mise en
bouche

Œuf mollet, velouté de potimarron

Entrée

Gnocchi de pommes de terre, champignons,
châtaignes et chèvre

Plat

Risotto de petit épeautre, topinambours et céleri,
émulsion de parmesan

Dessert

Mousse au chocolat, ganache café et tuile vanille

JEUDI 16
JANVIER

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

LES INFLUENCES ANGLOPHONES

Entrée

Salade coleslaw et cupcakes de saumon fumé

Plat

Irish Stew et ses légumes d'hiver
ou
Filet de bœuf Wellington, chutney et légumes
glacées

Dessert

Assortiment de mignardises d'Outre-Manche
(Scones et marmelade, poires cannelle et
muscade cuites sous vide)

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 20 au 24 JANVIER 2025

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Menu avec plat au choix

LUNDI 20
JANVIER

Cuisine du Monde : Bienvenue au NIGERIA Menu élaboré avec la participation de YEMI notre assistante de langue anglaise

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Accueil à 18h30 pour un concert de 45 minutes d'un quinquette à cordes de l'école de musique de Granville

Puis à 19h30, les cuisiniers se mettront en scène pour vous servir !

5 buffets avec service et finition en salle :

- entrée : jambon à découper
- atelier st jacques
- buffet de gnocchi/pâtes
- buffet de wok : gambas
- dessert : poires pochées en salle belle Hélène, crème

MERCREDI
22 JANVIER

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

LA CUISINE MEDITERRANEENNE

Entrée

Assortiments d'entrées méditerranéennes (falafels libanais, Kefta en croute de boulgour, pains turcs...)

Plat

Tajine à la marocaine et Brochettes d'agneau et ses petits légumes

Dessert

Finger Pistache et marmelade d'agrumes de Claire HEITZLER

JEUDI 23

JANVIER

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 27 au 31 JANVIER 2025

**LUNDI 27
JANVIER**

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Repas des grands chefs

**Menu gastronomique élaboré par
nos élèves**

**Mise en
bouche**

Le croque madame de Stéphanie LE QUELLEC

Entrée

La fleur de Saint Jacques et bouillon de crevette
de Stéphanie LE QUELLEC

Plat

Le carré d'agneau aux épices d'Alain DUCASSE

Dessert

La tropézienne revisitée de Cyril Lignac

**JEUDI 30
JANVIER**

Tarif communiqué
ultérieurement

Menu 1

Dîner gastronomique autour de la Saint Jacques
avec l'équipe du restaurant "Le Cabestan"
Granville



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

SEMAINE DU 03 au 07 FEVRIER 2025

25 €
HORS BOISSONS

Menu Végétalien

MERCREDI
05 FEVRIER

EXPOSITION de la cuisine VEGAN

Selon la créativité de nos élèves, inspirés et guidés par les chefs locaux qui mettent à l'honneur des recettes végétaliennes.

Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier