

*Menus des Restaurants  
du  
Lycée Hôtelier de Challes-Les-Eaux  
du 17 Janvier au 14 Avril*



*73190 Challes les Eaux  
Route de Chambéry  
Parking Salle polyvalente*

*Site: <http://hotelier-challes.elycee.rhonealpes.fr/>  
Mail: [ce.0730012S@ac-grenoble.fr](mailto:ce.0730012S@ac-grenoble.fr)*

*Réservation du lundi au vendredi de 8h30 à 16 h30  
au lycée Hôtelier 04.79.72.86.13*

## Semaine du 17 au 20 Janvier

*Côté Parc*  
*Midi de 12h00 à 14h00*



*Le Mardi 17 Janvier*

*Menu surprise*  
*élèves en CCF examen*  
*Table de 4 et 2*  
*Uniquement*

*Le Mercredi 18 Janvier*

*Beignets de gambas sauce andalouse*  
*Moules farcies*  
*Estouffade de bœuf bourguignonne,*  
*Nouilles au beurre*  
*Poire belle Hélène, petits fours*

*Le Jeudi 19 Janvier*

*Buffet de charcuteries*  
*Filet de cabillaud étuvé de poireaux aux*  
*lardons, crosne sauce poissons au safran*  
*Dessert autour de la pâte à choux*

*Le vendredi 20 Janvier*

*Potage Esau*  
*Assiette de saumon fumé*  
*Blanquette de volaille aux carottes et*  
*champignons*  
*Tarte aux pommes façon « Alsacienne »*

*Côté Parc*  
*Soir de 19h00 à 21h30*



*Le Mardi 17 Janvier*

*Beignets de gambas sauce Andalouse*  
*Dos de saumon aux carottes, vinaigrette*  
*d'agrumes aux épices doux*  
*Navarin au Tanddori, petits légumes*  
*Tajine d'ananas cigares aux amandes glace*  
*vanille*

*Le Parc*  
*Soir de 19h00 à 21h30*



*Le Jeudi 19 Janvier*

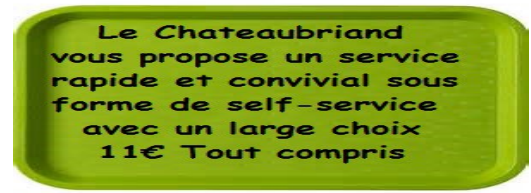
*Mille-feuille d'escargots de bourgogne*  
*et sa pomme Grany smith*  
*Cabillaud rôti façon Grenobloise*  
*Dôme de pommes de terre,*  
*champignons des bois*  
*Moelleux cœur coulant chocolat coulis*  
*de mangue et framboise*

# Semaine du 17 au 20 janvier

*Côté St Michel  
Midi de 12h00 à 14h00*



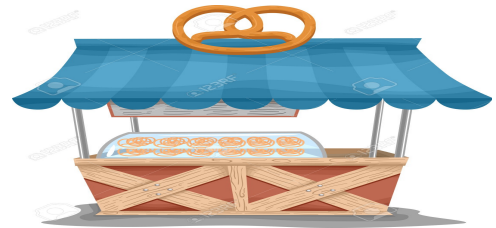
*Côté Chateaubriand  
le Midi*



*Le Mercredi 18 Janvier*

*Salade aux pommes vertes  
et tartine de Maroilles  
Carbonnade flamande Potatoes  
Mousse café chicorée, crumble spéculoos*

*Jeudi 19 Janvier et  
Vendredi 20 Janvier*



*Le Jeudi 19 Janvier*

*Moules farcies  
Blanquette de lotte  
Crêpes flambées*

*La boutique est ouverte  
Le mercredi et le jeudi de 15h à 16h  
Le vendredi de 10h à 11h et de 15h à 16h*

*Le Mardi 17 Janvier soir*

Menu complet à 12€  
Entrée, Plat, Dessert  
Vin & Café  
Réalisé par des élèves de seconde

*Le Vendredi 20 Janvier*

Menu complet à 12€  
Entrée, Plat, Dessert  
Vin & Café  
Réalisé par des élèves de seconde

*Salade niçoise revisitée  
Côte de porc charcutière  
Pomme boulangère  
Éclair au chocolat*

*Gâteau de foie de volaille Sauce tomate  
Ou*

*Salade lyonnaise cervelle de canut,  
mouillettes croustillantes  
Quenelle à la Lyonnaise  
Tarte aux pralines roses*

*Le Jeudi 19 Janvier Soir*

Menu complet à 12€  
Entrée, Plat, Dessert  
Vin & Café  
Réalisé par des élèves de seconde

*Potage de potiron  
et châtaignes caramélisées  
Blanquette de veau à l'ancienne, Riz pilaf  
Salade d'oranges infusées au gingembre*

# Semaine du 24 au 27 Janvier

*Côté Parc*  
*Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Parc*  
*Soir de 19h00 à 21h30*



## *Le Mardi 24 Janvier*

*Flan de champignons,  
foies de volailles sautés, ail confit  
Filet de Loup jus de volaille  
et ses légumes oubliés  
Mandarine au curaçao bleu  
meringue sorbet passion*

## *Le Mardi 24 Janvier*

*Verrines de gelée mandarine et crevettes  
Langoustines en Amoureuse  
Encornet farcis aux fruits secs,  
aubergine grillées  
Tartelette noisette et bananes  
sauce chocolat*

## *Le Mercredi 25 Janvier*

*Menu surprise  
Élève en CCF, Examen  
Tables de 2 et 4  
Uniquement*

*Le Parc*  
*Soir de 19h00 à 21h30*



## *Le jeudi 26 Janvier*

*Velouté Dubarry  
Steak grillé sauce béarnaise  
et Pommes Pont Neuf  
Ananas flambés au Rhum*

## *Le jeudi 26 Janvier*

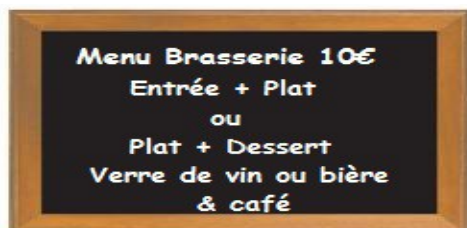
*Guacamole  
Rillettes de poisson du moment,  
Moutarde à l'ancienne  
Tartine grillée salade  
Cote de bœuf, Pommes Pont Neuf  
tomate rôtie et beurre maître d'hôtel  
Brioche sur ananas rôtis, coulis nappage  
passion et ananas flambés*

## *Le Vendredi 27 Janvier*

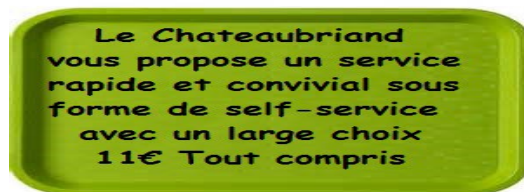
*Crème Dubarry et dés de Beaufort  
Navarin d'agneau aux primeurs,  
tagliatelles fraîches  
Pruneaux flambés à l'Armagnac et plaisirs  
sucrés (brioche au sucre et autres...)*

# Semaine du 24 au 27 Janvier

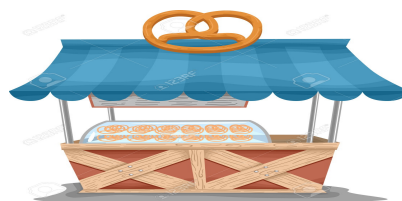
*Côté St Michel  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Chateaubriand  
le Midi*



*Jeudi 24 Janvier et  
Vendredi 27 Janvier*



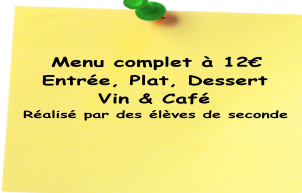
*Le Vendredi 27 Janvier*



*Tartelette aux oignons  
Pavé de saumon au fenouil  
Pomme cocotte  
Riz au lait aux ananas caramélisés*

*La boutique est ouverte  
Le mercredi et le jeudi de 15h à 16h  
Le vendredi de 10h à 11h et de 15h à 16h*

*Le Mardi 23 Janvier Soir*



*Gambas et ventrèche de porc  
Suprême de volaille palet de Pommes de terre  
et légumes confits  
Ou  
Entrecôte  
Croustade pommes framboises brochette  
ananas flambés*

*Le Jeudi 26 Janvier Soir*



*Assortiment de crudités  
Dos de saumon à l'oseille, épinards, polenta  
Tarte Bourdaloue aux poires*

# *Semaine du 31 Janvier au 3 février*

*Côté Parc  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Le Mardi 31 Janvier*

*Penne au saumon et Vodka  
Côte de Bœuf sauce lie de vin  
Gratin cardon, billes de Bertternut  
Sablé à la châtaigne et poêlée de pommes*

*Le Mercredi 1 Février*

*Feuilles d'endives et crème de Roquefort  
Feuillantine d'œufs mollets à la florentine  
Navarin printanier  
Tarte à l'abricot*

*Le Jeudi 2 Février*

*Jalousie de saumon,  
beurre blanc parfumé au safran  
Magret de canard, sauce myrtilles pommes  
sautées à la graisse et tomates rôties  
Tarte au chocolat*

*Le Vendredi 3 Février*

*Quiche Savoyarde  
et son mesclun de salade  
Dos de Bar, purée de pommes de terre et  
courgettes tournées, coulis d'écrevisses  
Crêpes flambées*

*Côté Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*



*Le Mardi 31 Janvier*

*Saumon Bellevue  
Civet de Lapin polenta cœur collant,  
légumes fanes  
Mille feuille vanille framboise glace praliné  
coulis framboises*

*Le Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*

*Menu à 17 €*

*Le Jeudi 2 Février*

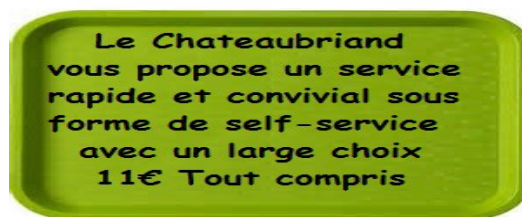
*Velouté Dubarry  
Échine de porc charcutière,  
aux deux purées  
Crêpes Suzette*

# Semaine du 31 janvier au 3 février

*Côté St Michel*  
*Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Chateaubriand*  
*le Midi*



*Le 31 janvier*

*Guacamole*  
*Moules de bouchot façon « poulette »*  
*Pomme Pont-Neuf*  
*Paris brest*

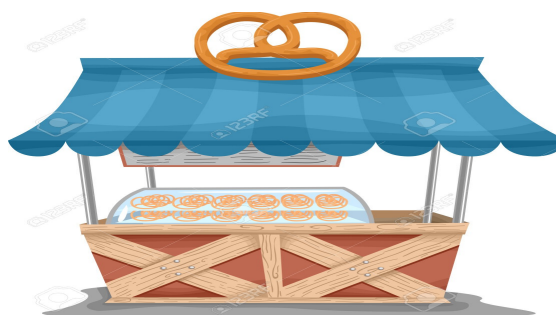
*Le Mercredi 1 Février*

*Jambon de Savoie*  
*Tartiflette et salade Verte*  
*Parfait glacé à la noix*  
*gelée chartreuse verte*

*Le Jeudi 2 Février*

*Cervelle de Canut*  
*Filet mignon de porc en croûte,*  
*sauce madère*  
*Tartelette meringuée à la rhubarbe*

*Jeudi 2 février et*  
*Vendredi 3 février*



*La boutique est ouverte*  
*Le mercredi et le jeudi de 15h à 16h*

*Le Mardi 31 Janvier*



*L'œuf aux champignons, truite fumée*  
*Ou*  
*Assiette de charcuterie des Mont du Jura*  
*Filet de Volaille au vin jaune et morilles*  
*Crumble de gaudé aux pommes*

# Semaine du 6 au 10 février

*Côté Parc  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*



## *Le Mardi 7 Février*

*Flan de champignons, foie de volailles sautés,  
ail confit,  
Filet de loup jus de volaille et ses légumes oubliés  
Mandarine au curacao bleu  
meringue sorbet passion*

## *Le Mardi 7 Février*

*Verrine de moules et gelée au safran  
Cannelloni de mer, fine ratatouille  
Steak aux poivres, gratin savoyard,  
légumes de saisons  
Tartelette citron et framboise,  
coulis myrtilles*

## *Le Mercredi 8 Février*

*Menu surprise  
Élève en CCF, Examen  
Tables de 2 et 4  
Uniquement*

*Le Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*



## *Le Jeudi 9 Février*

*Crevettes flambées au Pastis  
Cotes d'agneau Panée,  
pommes Macaire à l'estragon  
Choux Chantilly*

## *Le Jeudi 9 Février*

*Carpaccio de bœuf, parmesan  
huile d'olive au basilic et cromesqui à la  
mozzarella  
Risotto crémeux aux épinards  
et pignons de pin  
Dorade cuite sur sel, légumes du soleil farcis  
ricotta à l'ail et noix  
Tiramisu à la pêche et Pana-cota citron basilic*

## *Le Vendredi 10 Février*

*Menu surprise  
Élève en CCF, Examen  
Tables de 2 et 4  
Uniquement*

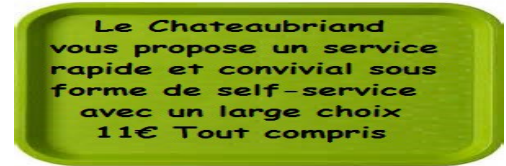


## Semaine du 6 au 10 Février

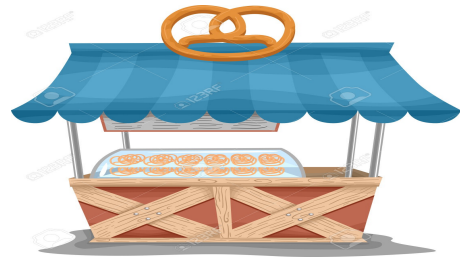
*Côté St Michel  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Chateaubriand  
le Midi*



*Le Jeudi 9 Février et  
Vendredi 10 février*



*La boutique est ouverte  
Le mercredi et le jeudi de 15h à 16h  
Le vendredi de 10h à 11h et de 15h à 16h*

*Fermeture du  
restaurant  
St Michel  
le Midi  
Cette Semaine*

*Le Mardi 7 Février soir*



*Tartare de poisson du lac  
ou*

*Petits flans à l'abondance et poudre de noix  
Sandre au vin rouge, échalotes confites et infusion au  
lard fumé pommes écrasées  
Pannacotta des Alpes et Apples potatoes*

*Le Jeudi 9 Février soir*



*Allumettes au fromage  
Merlan pané à l'anglaise  
Salade de fruits*

## Semaine du 14 au 17 Février

*Côté Parc*  
*Midi de 12h00 à 14h00*



### *Le Mardi 14 Février*

*Saumon fumé et ses toasts*  
*Montgolfière de blanquette de veau au*  
*concombre et petits légumes*  
*Tarte Patidou à la poire*

### *Le Mercredi 15 Février*

*Menu surprise*  
*Élève en CCF, Examen*  
*Tables de 2 et 4*  
*Uniquement*

### *Le Jeudi 16 Février*

*Spaghettis Napolitaines*  
*Filet de St Pierre aux agrumes*  
*carottes et céleri quenelle*  
*Tarte au citron « tout maison »*  
*et son sorbet, coulis fraises*

### *Le Vendredi 17 Février*

*Menu surprise*  
*Élève en CCF, Examen*  
*Tables de 2 et 4*  
*Uniquement*

*Côté Parc*  
*Soir de 19h00 à 21h30*



### *Le Mardi 14 Février*

*Gaspacho de langoustines*  
*Civet de sole au champagne,*  
*risotto au safran*  
*Filet de veau farci aux herbes, Bayaldi,*  
*frites de polenta*  
*Tartelette de chocolat blanc, fruits frais*

*Le Parc*  
*Soir de 19h00 à 21h30*

*Menu à 17 €*

### *Le Jeudi 16 Février*

*Potage de tomates aux quatre épices*  
*et mozzarella*  
*Osso bucco à la milanaise, tagliatelles*  
*Panna-cota à la vanille et framboises*

# *Bonnes vacances*

# Semaine du 14 au 16 Février

## Côté St Michel Midi de 12h00 à 14h00



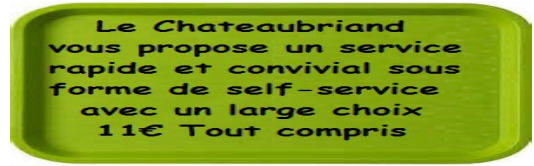
### Mardi 14 février

*Quenelles de merlan, sauce américaine,  
Côte de veau, des pommes en copeaux, Carottes  
et cosses de pois parfumées d'ail en gratin,  
Fruits flambés, glace vanille*

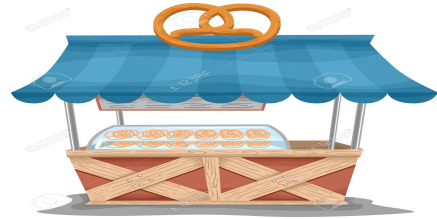
### Jeudi 16 Février

*Tartare de bœuf  
Filet de loup sauce vin blanc  
Variation autour du café*

## Côté Chateaubriand Le Midi



*Le Jeudi 16 Février et  
Vendredi 17 Février*



*La boutique est ouverte  
Le mercredi et le jeudi de 15h à 16h  
Le vendredi de 10h à 11h et de 15h à 16h*

### Mardi 14 Février soir



*Millefeuille de tomate et burrata  
Dos de sandre, pommes écrasées  
Ou  
Magret de canard  
Cœur de Pavlovas fruits et Le ballon des amoureux*

### Jeudi 16 Février soir



*Potage de tomate aux 4 épices et mozzarella  
Osso bucco à la milanaise, tagliatelles  
Panna cotta à la vanille et framboises*

# Bonnes vacances

## Semaine du 6 au 10 Mars

*Côté Parc*  
*Midi de 12h00 à 14h00*



*Le Mardi 7 Mars*

*Tartare de haddock et flétan  
fumé betterave concombre  
Poulet au citron confit et gingembre  
Pommes dauphines  
Moelleux fondant au chocolat*

*Le Jeudi 9 Mars*

*Tourte aux champignons des bois  
crème de cèpes  
Paleron de bœuf braisé chips de légumes  
Pommes au four  
et son Pain perdu cannelle*

*Le Vendredi 10 mars*

*Œuf poché, mousseline aux herbes  
Bœuf bourguignon  
Pâtes fraîches  
Salade de fruits frais*

*Côté Parc*  
*Soir du 19h00 à 21h30*



*Le Mardi 7 Mars*

*Verrine fraîcheur  
Dos de cabillaud poché, bohémienne  
et coulis de poivron rouge  
Filet de volaille farci, jus au vin de noix  
pois gourmand panais et chips de PDT  
Banana Split*

*Le Parc*

*Soir du 19h00 à 21h30*



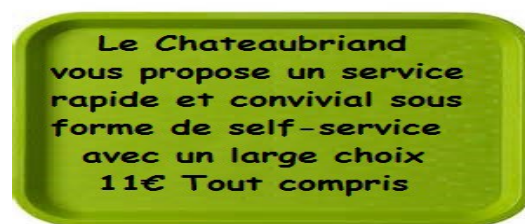
*Le Jeudi 9 Mars*

*Salade de gésier de canard  
Sole petits bateaux Basque,  
poivrons en basquaise et pomme vapeur  
Tarte au pruneau d'Agen,  
crème anglaise*

*Côté St Michel  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Chateaubriand  
le Midi*



*Jeudi 9 Mars et  
Vendredi 10 Mars*



*La boutique est ouverte  
Le mercredi de 15h à 16h  
Le vendredi de 10h à 11h et de 15h à 16h*

*Fermeture du  
restaurant  
St Michel  
le Midi  
Cette Semaine*

*Le Mardi 7 Mars soir*



*Soirée Spéciale  
Mini Bagel au pavot saumon fumé et cream  
cheese*

*Le Jeudi 9 Mars soir*



*Duchesses de saumon  
Poulet grillé à l'américaine, sauce diable  
Mousse au chocolat*

## Semaine du 14 au 17 Mars

*Côté Parc  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*



### *Le Mardi 14 Mars*

*Œuf poché et fèves  
à la façon de Grenade  
Tartiflette de Tamié  
à la fondue de poireaux, Salade Verte  
Crêpes flambées*

### *Le Jeudi 16 Mars*

*Salade de légumes marinés et toast de  
tapenade "maison" gambas flambées  
Dos de loup de mer rôti au thym, garniture  
autour de la carotte beurre blanc  
parfumé au safran  
Pomme rôtie au miel et sablé caramel  
au beurre salé*

### *Le Vendredi 17 Mars*

*Œufs brouillés à l'espagnole  
Filet de loup en écaille de courgette  
Riz pilaf  
Charlotte aux poires*

### *Le Mardi 14 Mars*

*Brochettes de moules craquantes au curry  
Panaché de poissons à la badiane  
Côte de bœuf sauce Béarnaise  
Pommes Pont Neuf  
Soufflé fris renversé  
au fromage blanc et citron*

### *Le Parc*

*Soir de 19h00 à 21h30*



### *Le Jeudi 16 Mars*

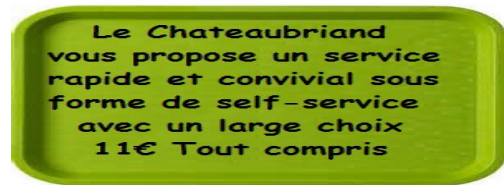
*Crème brûlée aux lentilles vertes du Puy  
Carré d'agneau en croûtes d'herbes  
Râpé de pommes de terre au jus de Banyuls  
Timbale de yaourt glacé  
aux pistaches et cranberries*

# Semaine du 14 au 17 Mars

*Côté St Michel  
Midi de 12h00 à 14h00*

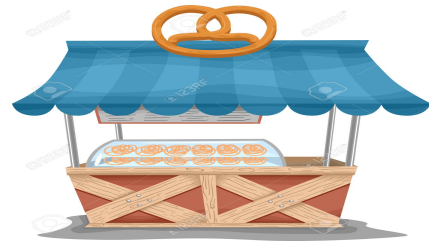


*Côté Chateaubriand  
le Midi*



*Le Jeudi 16 Mars*

*Croustillant au camembert  
Rôti de veau sauce Vallée D'Auge  
Piores flambées au Calvados*



*La boutique est ouverte  
Le mercredi de 15h à 16h  
Le vendredi à 10h à 11h et de 15h à 16h*

*Le Mardi 14 Mars au soir*

A yellow sticky note with a green pushpin at the top. The text on the note reads: "Menu complet à 12€", "Entrée, Plat, Dessert", "Vin & Café", "Réalisé par des élèves de seconde".

Menu complet à 12€  
Entrée, Plat, Dessert  
Vin & Café  
Réalisé par des élèves de seconde

*Salade de rattes et vitelottes, vinaigrette au yuzu*

*Donburi de poulet grillé épicé  
Granitée de yuzu au gingembre et saké  
Billes de litchi Soho granité thé vert*

*Le Jeudi 16 Mars au soir*

A yellow sticky note with a green pushpin at the top. The text on the note reads: "Menu complet à 12€", "Entrée, Plat, Dessert", "Vin & Café", "Réalisé par des élèves de seconde".

Menu complet à 12€  
Entrée, Plat, Dessert  
Vin & Café  
Réalisé par des élèves de seconde

*Œufs pochés façon meurette  
Onglet grillé et pommes gaufrettes  
Choux à la crème*

## *Semaine du 21 au 24 Mars*

*Le Parc  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Menu à 17€  
ou  
Menu à 20€  
avec fromage*

*Côté Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*



*Menu à 17€  
ou  
Menu à 20€  
avec fromage*

### *Le Mardi 21 Mars*

*Bloody Mary Vodka 'crevettes  
Cassoulet maison, haricots blancs  
Tarte citron meringuée*

### *Le Jeudi 23 Mars*

*Tarte multicolore aux légumes ruban  
Filet de volaille en croûte aux épinards et  
champignons  
Vacherin exotique*

### *Le Vendredi 24 Mars*

*Assiette de crudités variées  
Navarin d'agneau  
Légumes primeurs  
Paris-Brest*

### *Le Mardi 21 Mars*

*Asperges vertes crème de yaourt  
Filet de volaille grillé  
et tagliatelle de légumes*

*Ou*

*Darne de colin  
Soupe de melon à l'anis  
Ou  
Cornet 'fruits*

*Le Parc*

*Soir de 19h00 à 21h30*

*Menu à 17 €*

### *Le Jeudi 23 Mars*

*Oufs au plat et foies de volaille  
Magret de canard aux épices et miel,  
déclinaison autour de la carotte  
Charlotte aux poires*

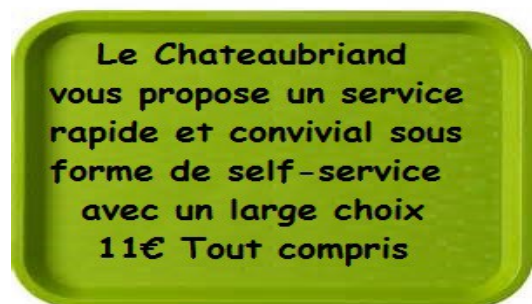


## *Semaine du 21 au 24 Mars*

*Côté St Michel  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Chateaubriand  
le Midi*



*Fermeture du  
restaurant  
St Michel  
le Midi  
Cette Semaine*

*Vendredi 24 Mars*



*La boutique est ouverte  
Le mercredi de 15h à 16h  
Le vendredi de 10h à 11h et de 15h à 16h*

## *Semaine du 28 au 31 Mars*

*Le Parc*  
*Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Parc*  
*Soir de 19h00 à 21h30*



*Le Mardi 28 Mars*

*Bar à soupe*

*Velouté de fenouil et petits pois*  
*Crème de moules et safran*  
*Velouté de patates douces*  
*et lentilles corail*  
*Velouté de panais et pommes*  
*Soupe froide de fruits rouges*  
*Sweety Smoothie*

*Le Vendredi 31 Mars*

*Salade de chèvre chaud au miel*  
*Fricassée de volaille à l'ancienne*  
*Petits pois à la française*  
*Tiramisu*

*Le Parc*  
*Soir de 19h00 à 21h30*



*Le Jeudi 30 Mars*

*Mille feuille de rougets, petits pois*  
*gourmands et pommes de terre*  
*Filet mignon et son chouX braisé brochette*  
*de pommes de terre chorizo*

*Croustade de pommes framboise  
et son coulis mangue*

## *Semaine du 28 au 31 Mars*

*Côté St Michel  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Chateaubriand*

Le Chateaubriand  
vous propose un service  
rapide et convivial sous  
forme de self-service  
avec un large choix  
11€ Tout compris

*Le vendredi 30 Mars*

***Fermeture du  
restaurant  
St Michel  
le Midi  
Cette Semaine***



*La boutique est ouverte  
Le mercredi de 15h à 16h  
Le vendredi de 10h à 11h et de 15h à 16h*

*Le Jeudi 23 Mars au soir*

Menu complet à 12€  
Entrée, Plat, Dessert  
Vin & Café  
Réalisé par des élèves de seconde

*Mousseline de volaille aux légumes  
Truite pochée au court-bouillon  
Tarte en bande*

## *Semaine du 4 au 7 Avril*

*Le Parc  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Le Mardi 4 Avril*

*Tarte sablée aux olives  
et tomates confites de lisette  
Carré d'agneau rôti, pousse d'épinards  
tagliatelles de légumes  
Tartare d'ananas au citron vert  
et gingembre*

*Le Mercredi 5 Avril*

*Douceur d'automne  
Salade frisée grenobloise  
Truite à la grenobloise P.Vapeur  
Parfait glacé Grand-Marnier*

*Le Jeudi 6 Avril*

*Ballottine de tourteau et crémeux  
de choux fleurs*

*Côté Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*



*Le Mardi 4 Avril*

*Salade d'orecchiette tomate-mozza  
Linguine aux palourdes et moules  
Farfalle citron-romarin  
Pappardelle asperges et crevettes  
Tiramisu*

*Le Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*

*Menu à 17 €*

*Le Jeudi 6 Avril*

*Salade niçoise  
Jambonnette de volaille  
aux fruits secs,  
gratin de pommes de terre*

*Entrecôte double rôtie  
endive braisée et potatoes  
Tatin à la praline de St Genix*

*Diplomate au rhum et raisins*

### *Le Vendredi 7 Avril*

*Moules marinières  
Steak au poivre, pomme croquette et  
tomate rôtie  
Moelleux au chocolat Crème anglaise et  
son macaron framboise*

## *Semaine du 4 au 7 Avril*

### *Côté St Michel Midi de 12h00 à 14h00*



### *Côté Chateaubriand*

*Le Chateaubriand  
vous propose un service  
rapide et convivial sous  
forme de self-service  
avec un large choix  
11€ Tout compris*

### *Le Mardi 4 Avril*

*Salade Lyonnaise et mouillettes  
de Cervelle de Canut  
Magret de canard aux myrtilles Polenta  
Moelleuse au Beaufort  
Charlotte aux framboises*

### *Le Mercredi 5 Avril*

*Saucisson brioché, salade verte Poulet  
pané au comté et corn-flakes, sauce vierge  
Belle dijonnaise*

### *Le Jeudi 6 Avril*

*Quiche au cheddar,  
flamiche de tamiers au cumin  
Entrecôte bordelaise, pommes sarladaise  
Bananes flambées*

*Le jeudi 6 Avril et  
Le vendredi 7 Avril*



*La boutique est ouverte  
Le mercredi et le jeudi à 15h00  
Le vendredi à 10h00 et à 16h00*

## *Le Vendredi 7 Avril*

Menu complet à 12€  
Entrée, Plat, Dessert  
Vin & Café  
Réalisé par des élèves de seconde

*Assiette de charcuterie  
Truite aux amandes  
Île flottante*

## *Semaine du 11 au 14 Avril*

*Le Parc  
Midi de 12h00 à 14h00*



### *Le Mardi 11 Avril*

*Buffet de charcuteries  
Paupiette de sole et saumon sauce vin  
blanc à la ciboulette farandole de légumes  
Café gourmand cannelé, rocher coco mini  
salade de fruits, crème brûlée*

### *Le Mercredi 12 Avril*

*Terrine de foie de volaille  
Légumes à la grecque  
Lapereau aux champignons, P. Fondantes,  
fondue de poireaux  
Tarte au chocolat, glace vanille chocolat*

*Côté Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*



### *Le Mardi 11 Avril*

*Gnocchi Mona-Lisa al pesto et tomate  
Filet de Maigre crème de persil  
Cheese cake aux fruits rouges*

*Le Parc  
Soir de 19h00 à 21h30*



### *Le Jeudi 13 Avril*

*Saumon mi-cuit, tomates confites  
et mousse de betterave  
Jambonnette de volaille  
et lasagne de légumes  
Cheese-cake aux abricots*

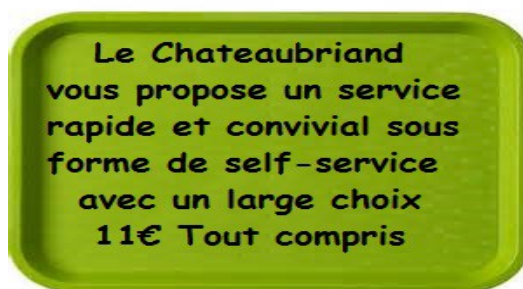
# *Bonnes vacances*

*Semaine du 11 au 14 Avril*

*Côté St Michel  
Midi de 12h00 à 14h00*



*Côté Chateaubriand*



*Le Mercredi 12 Avril*

*Gâteau de foie de volaille,  
coulis de tomate  
Espadon à la Luzienne  
Coupe Chartreuse*

*Le jeudi 13 Avril et  
Le vendredi 14 Avril*



*La boutique est ouverte  
Le mercredi et le jeudi à 15h00  
Le vendredi à 10h00 et à 16h00*

*Le Jeudi 13 Avril soir*



*Filet de lavaret mariné  
Carré d'agneau rôti, pomme d'arphin et  
jardinière de légumes  
Nougat glacé*

*Bonnes Vacances*

*Pour Mémo*



*Je note mes réservations effectuées pour  
les restaurants du Lycée Hôtelier*

Réservation le :

Côté :

Nombre de personnes :

Réservation le :

Côté :

Nombre de personnes :

Réservation le :

Côté :

Nombre de personnes :

Réservation le :

Côté :

Nombre de personnes :

Réservation le :

Côté :

Nombre de personnes :

Réservation le :

Côté :

Nombre de personnes :

---

*Les élèves du lycée hôtelier sont heureux de vous accueillir  
le mardi, mercredi, jeudi et vendredi midi  
mais également  
Le mardi et jeudi soir*

*Les jours d'ouverture des restaurants et de la boutique  
sont susceptibles d'être modifiés en fonction  
des périodes de formation en milieu professionnel (Stages)  
et des contraintes pédagogiques*