



Pour réserver votre table, veuillez-vous connecter sur notre site dédié :

[www.lahotoiesectionhoteliere.fr](http://www.lahotoiesectionhoteliere.fr)

sous réserve de modification ou d'annulation pour des raisons pédagogiques.

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS DE MARS ET AVRIL 2024

**LES DEJEUNERS : ENTREE + PLAT + DESSERT : A 16,00 €**

**LES DINERS : DE 24,00 ; 28,00 ; 35,00 A 40,00 €**

DINER	DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 11 MARS</b> <b>MENU A 28,00 €</b>  MISE EN BOUCHE <i>🍴</i> SOUFFLE AU FROMAGE <i>🍴</i> COTE DE VEAU SAUCE NORMANDE CHARTREUSE DE LEGUMES <i>🍴</i> MILLEFEUILLE A LA PISTACHE, ET AUX FRAMBOISES ET GELEE DE CITRON VER T	<b>MARDI 12 MARS</b>  <b>MENU A 16,00€</b>  SALADE LANDAISE <i>🍴</i> STEAK GRILLE, BEURRE MAITRE D'HOTEL, POMMES ALLUMETTES <i>🍴</i> SALADE DE FRUITS FRAIS	<b>MERCREDI 13 MARS</b>  <b>MENU A 24,00 €</b>  CUISINE DU MONDE  YAKITORI NEMS DE LEGUMES SOUPE AU MISO PAELLA CHEESE CAKE PECAN PIE - BROWNIES	<b>MERCREDI 13 MARS</b> <b>MENU A 24,00 €</b>  VERRINE OCEANE <i>🍴</i> SALADE NIÇOISE <i>🍴</i> DARNE DE SAUMON GRILLEE SAUCE BEARNAISE LEGUMES FARCIS <i>🍴</i> TARTE AU CHOCOLAT
DEJEUNER	DEJEUNER	DINER	
<b>JEUDI 14 MARS</b>  <b>MENU A 16,00 €</b>  SAUMON GRAVLAX <i>🍴</i> VOLAILLE AU CURRY RIZ BASMATI ET NAAN <i>🍴</i> TIRAMISU	<b>VENDREDI 15 MARS</b>  <b>MENU A 16,00 €</b>  RAVIOLE RICOTTA AUBERGINE, EMULSION DE GORGONZOLA <i>🍴</i> SALTIMBOCCA DE VEAU CROQUETTE DE RISOTTO CREME DE PARMESAN <i>🍴</i> TIRAMISU	<b>LUNDI 18 MARS</b> <b>MENU A 24,00€</b>  MISE EN BOUCHE <i>🍴</i> FRAICHEUR DE TOMATES, CREME DE MOZZARELLA ET PICKLES <i>🍴</i> PAVE DE MAIGRE GRILLE RIZ PILAF FENOUIL A LA BADIANE AÏOLI AERE <i>🍴</i> ECLAIR MERINGUE AU FRUITS	
DEJEUNER	DINER	DEJEUNER	DEJEUNER
<b>MERCREDI 20 MARS</b> <b>MENU A 16,00 €</b>  MENU GASTRONOMIQUE ROYAL D'OIGNON ET DECLINAISON DE BULBES CROUSTILLANT AU THYM <i>🍴</i> SUPREME DE VOLAILLE FARCIS RISOTTO DE CELERI ET JUS COURT <i>🍴</i> ALLIANCE CAFE, CHOCOLAT ET POIRE	<b>MERCREDI 20 MARS</b> <b>MENU A 28,00 €</b> <b>MENU DOM-TOM</b> BOUDINS ANTILLAIS <i>🍴</i> ASSORTIMENT DE GAMBAS AU LAIT DE COCO <i>🍴</i> COLOMBO DE VEAU GRATIN DE CHRISTOPHINE <i>🍴</i> BANANE FLAMBEE, BABA BOUCHON AU RHUM ET SORBET	<b>JEUDI 21 MARS</b> <b>MENU A 16,00 €</b>  MENU GASTRONOMIQUE ASSIETTE DE PETITS LEGUMES ACIDULES AUX HERBES, QUENELLES DE CREME AIGRELETTE <i>🍴</i> SUPREME DE PINTADEAU, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, PUREE DE PATATES DOUCES <i>🍴</i> ASSIETTE DE FROMAGES OU CAFE GOURMAND	<b>VENDREDI 22 MARS</b> <b>MENU A 16,00 €</b>  CREME DUBARRY <i>🍴</i> MILLEFEUILLE DE ROUGET POIREAU EN SIFFLET ET CREME DE PATATE DOUCE <i>🍴</i> DELICE DE BANANE AU CAMEL

**DEJEUNER****JEUDI 28 MARS**  
**MENU A 16,00 €**

MENU GASTRONOMIQUE

ASSIETTE DE PETITS LEGUMES

ACIDULES AUX HERBES,  
QUENELLES DE CREME  
AIGRELETTE

🍴

SUPREME DE PINTADEAU,  
SAUCE AUX CHAMPIGNONS,  
PUREE DE PATATES DOUCES

🍴

ASSIETTE DE FROMAGES

**DEJEUNER****JEUDI 04 AVRIL**  
**MENU A 16,00 €**

ASSIETTE DE POISSONS FUMES

🍴

DOS DE CABILLAUD EN CROUTE,  
SAUCE AU CHORIZO  
RISOTTO CREMEUX

🍴

BISCUIT GLACE, CREME  
DIPLOMATE ET POMMES  
CONFITES**DEJEUNER****MERCREDI 10 AVRIL**  
**MENU A 16,00 €**

MENU GASTRONOMIQUE

MARIAGE ENTRE L'ŒUF ET  
L'OIGNON

🍴

LOTTE AUX ESSENCES DE  
CHORIZOCOURONNE DES BOIS  
CREME DE NOILLY

🍴

COMME UNE TATIN

**DINER****LUNDI 15 AVRIL**  
**MENU A 24,00 €**MISE EN BOUCHE  
🍴AUMONIERE DE COQUILLAGES,  
JUS CREME, TOMATES CONFITES  
🍴CARBONNADE FLAMANDE,  
ECRASE DE POMMES DE TERRE  
🍴

PROFITEROLES

**DEJEUNER****MERCREDI 03 AVRIL**  
**MENU A 16,00 €**

MENU GASTRONOMIQUE

ŒUF EN 2 CUISSONS, POIREAU  
EN FONDU, EMULSION AU  
BACON  
🍴TOURNEDOS DE LOTTE,  
TARTELETTE DE CHAMPIGNONS  
ET ECHALOTE, CREME DE NOILLY  
🍴

POMME ET CARAMEL TEXTURE

**DEJEUNER****MARDI 09 AVRIL**  
**MENU A 16,00 €**TARTINE DE SARDINADE  
SUR MESCLUN

🍴

POULET COCOTTE FAÇON  
GRAND'MERE

🍴

ŒUFS A LA NEIGE

**DINER****MARDI 16 AVRIL**  
**MENU A EXAMEN**20,00 €  
BOISSONS COMPRISESUNIQUEMENT  
DES TABLES DE 2AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE MENU NE PEUT  
ETRE DONNEE AVANT  
L'OUVERTURE DU SUJET.**DINER****MERCREDI 03 AVRIL**  
**MENU A 35,00 €**MENU ILE DE FRANCE  
GNOCCHI A LA PARISIENNE

🍴

FEUILLETE D'ASPERGE ARGENTEUIL  
SAUCE MOUSSELINE  
🍴COTE DE BŒUF GRILLEE,  
SAUCE MARCHAND DE VIN, POMMES  
PONT-NEUF ET GARNITURE MONTREUIL  
🍴ASSORTIMENT DE PATE A CHOUX A LA  
PARISIENNE**DINER****MARDI 09 AVRIL**  
**MENU A EXAMEN**

20,00 €

BOISSONS COMPRISES

UNIQUEMENT  
DES TABLES DE 2AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE  
MENU NE PEUT ETRE DONNEE AVANT  
L'OUVERTURE DU SUJET.**DINER****JEUDI 11 AVRIL**  
**MENU A 28,00 €**ŒUFS FARCIS CHIMAY  
🍴SAINT JACQUES FLAMBEES AU WHISKY,  
MOUSSELINE DE LEGUMES PRIMEUR  
🍴CROUSTILLANT DE ROUGET ET SON  
RISOTTO A L'ENCRE DE SECHE  
🍴

MINI PIECE MONTEE

**DEJEUNER****MERCREDI 17 AVRIL**  
**MENU A 16,00 €**

STREET FOOD

ASSORTIMENT DE BROCHETTES  
🍴BURGER CHICKEN, ONION,  
FRITES AU PAPRIKA  
🍴

COUPE DE GLACE

DINER

MERCREDI 17 AVRIL  
MENU A 24,00 €

VERRINE DE POISSONS FUMES  
*செலசை*  
ŒUF POCHÉ BAYONNAISE  
*செலசை*  
POULET POELE FAÇON GRAND-  
MERE, POMMES COCOTTE,  
OIGNONS GLACES,  
CHAMPIGNONS ET LARDONS  
SAUTES  
*செலசை*  
TARTE BOURDALOUE

DEJEUNER

JEUDI 18 AVRIL  
MENU A 16,00 €

MINI-BURGER AU TARTARE DE  
SAUMON ET SA ROQUETTE  
*செலசை*  
BOCAL DE PARMENTIER AU  
CONFIT DE CANARD A LA  
MOUTARDE A L'ANCIENNE  
*செலசை*  
BABA AU RHUM

DINER

JEUDI 18 AVRIL  
MENU A EXAMEN

20,00 €  
BOISSONS COMPRISES  
UNIQUEMENT  
DES TABLES DE 2  
OU  
DE 4 COUVERTS  
AUCUNE INFORMATION  
CONCERNANT LE MENU NE PEUT  
ETRE DONNEE AVANT  
L'OUVERTURE DU SUJET.



Pour réserver votre table, veuillez-vous connecter sur notre site dédié :

[www.lahotoiesectionhotelier.fr](http://www.lahotoiesectionhotelier.fr)

sous réserve de modification ou d'annulation pour des raisons pédagogiques.

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS DE MARS ET AVRIL 2024

LES DEJEUNERS : ENTREE + PLAT + DESSERT : A 16,00 €

LES DINERS : DE 24,00 ; 28,00 ; 35,00 A 40,00 €



## A L'ATTENTION DE LA CLIENTELE.

### CHARTE DE LA TABLE DU RESTAURANT D'APPLICATION.

Il faudra préalablement réserver pour déjeuner ou dîner.

**V**ous arriverez au restaurant d'application entre 12h00 et 12h30 ou de 19h00 et 19h30 pour optimiser le service et ne pas retarder les travaux pratiques de l'après-midi.

**V**ous bénéficierez d'un niveau de prestations identiques à ceux de vos restaurateurs habituels pour des prix inférieurs.

**V**os mets feront l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service et répondent à des objectifs pédagogiques précis.

**V**ous serez compréhensifs avec nos jeunes en cours de formation en cas d'imperfections lors de leurs prestations.

**V**otre repas terminé, vous quitterez les lieux au plus à 14h30 ou 21h30.

**P**endant le repas, vos commentaires constructifs, vos questions sur les produits et les recettes seront les bienvenus et nos futurs professionnels de la restauration se feront un plaisir d'y répondre.

### REGLEMENTATION TARIFAIRE

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

### ALLERGENES

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2015, le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs oblige les établissements de restauration à informer les clients de la présence ou non de substances allergisantes.

**M**erci de nous faire savoir si vous êtes sensible à l'un des allergènes ci-dessous :



**N**ous tenons également à votre disposition la liste des produits allergisants figurants dans les menus du jour, ceci afin de vous puissiez consommer en toute sécurité.