



Pour réserver votre table, veuillez-vous connecter sur notre site dédié :
www.lahotoiesectionhotelier.fr
sous réserve de modification ou d'annulation pour des raisons pédagogiques.

LES DEJEUNERS ET LES DINERS DE MAI ET DE JUIN 2024

FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT : 16,00 €

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

<p>DINER LUNDI 6 MAI 2024</p> <p>MENU A 28,00 € MISE EN BOUCHE <i>🍴</i></p> <p>MILLE-FEUILLE AU SAUMON SAUCE BEARNAISE <i>🍴</i></p> <p>BALLOTINE DE PIGEONNEAUX AUX PLEUROTÉS, JUS CORSE, POMMES HASSELBACH, POTIRONS ROTIS AU MIEL <i>🍴</i></p> <p>ENTREMET CROUSTILLANT AU CHOCOLAT AU LAIT, CŒUR COULANT A LA PASSION</p>	<p>DINER LUNDI 13 MAI 2024</p> <p>MENU A 28,00 € MISE EN BOUCHE <i>🍴</i></p> <p>FAGOT D'ASPERGES TIEDES, SAUCE HOLLANDAISE, CARAMEL A L'ORANGE <i>🍴</i></p> <p>CABILLAUD CUIT EN TEMPURA, SAUCE TARTARE ET SES PETITS LEGUMES GLACES <i>🍴</i></p> <p>ECLAIR MOUSSELINE A LA VANILLE, AU PRALIN ET AUX NOISETTES TORREFIEES</p>		<p>DINER MARDI 14 MAI 2024</p> <p>MENU A 24,00 €</p> <p>CHEF D'ŒUVRE</p> <p>MENU MEDIEVAL EN 8 SERVICE</p>
<p>DEJEUNER MERCREDI 15 MAI 2024</p> <p>MENU A 16,00 €</p> <p>STREET FOOD</p> <p>SAMOUSSA ET TEMPURA <i>🍴</i></p> <p>WRAP JAMBON ET VEGGIES <i>🍴</i></p> <p>CHOCO CORNETTO</p>	<p>DINER MERCREDI 15 MAI 2024</p> <p>MENU A 24,00 €</p> <p>GASPACHO ANDALOU, CROUTONS A L'AVOCAT ET AU PIMENT D'ESPELETTE <i>🍴</i></p> <p>MESCLUN DE LA MER A L'AVOCAT ET AUX SAVEURS D'AGRUMES <i>🍴</i></p> <p>KARTAFATA DE SAUMON ET SA JULIENNE DE LEGUMES ACIDULES <i>🍴</i></p> <p>SAINT HONORE</p>	<p>DEJEUNER JEUDI 16 MAI 2024</p> <p>MENU A 16,00 €</p> <p>ASSIETTE PERIGOURDINE <i>🍴</i></p> <p>BAVETTE A L'ECHALOTE</p> <p>POMMES CROQUETTES <i>🍴</i></p> <p>CREME BRULEE</p>	<p>DINER JEUDI 16 MAI 2024</p> <p>MENU A 20,00 € BOISSONS COMPRISES</p> <p>UNIQUEMENT DES TABLES DE 4 COUVERTS ET DE 2 COUVERTS</p> <p>AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE MENU NE PEUT ETRE DONNEE AVANT L'OUVERTURE DU SUJET</p>
<p>DEJEUNER VENDREDI 17 MAI 2024</p> <p>MENU A 20,00 € BOISSONS COMPRISES</p> <p>UNIQUEMENT DES TABLES DE 4 COUVERTS</p> <p>CAPACITE D'ACCUEIL 16 PERS.</p> <p>AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE MENU NE PEUT ETRE DONNEE AVANT L'OUVERTURE DU SUJET.</p>	<p>DEJEUNER MARDI 21 MAI 2024</p> <p>MENU A 16,00 €</p> <p>MELON ET CHIFONNADE DE JAMBON DE PARME <i>🍴</i></p> <p>ESCALOPE DE DINDE VALLEE D'AUGE</p> <p>PETITS-POIS A LA FRANCAISE <i>🍴</i></p> <p>CREME CARAMEL.</p>	<p>DINER MARDI 21 MAI 2024</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>MENU PHILOSOPHIQUE</p>	<p>DEJEUNER MERCREDI 22 MAI 2024</p> <p>MENU A 20,00 € LOCATORE</p> <p><small>« Locavore » désigne un consommateur qui a choisi de ne manger que des aliments produits à une distance inférieure à 150 kilomètres, selon des méthodes artisanales.</small></p> <p>CROUSTILLANT D'ASPERGES SAUCE MOUSSELINE ET ŒUF POCHE <i>🍴</i></p> <p>SUPREME DE PINTADE DE LA BEL'PLUME A AUBVILLIERS ET TIAN DE LEGUMES PRIMEURS DES HORTILLONS <i>🍴</i></p> <p>TARTELETTE AUX FRAISES</p>

DINER	DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
MERCREDI 22 MAI 2024	JEUDI 23 MAI 2024	VENDREDI 24 MAI 2024	LUNDI 27 MAI 2024
MENU A 28,00 €	MENU A 20,00 € THEME MENU LACAVORE	MENU A 20,00 €	MENU A 24,00 €
MOULES MARINIÈRES <i>🍴</i>	<small>« Locavore » désigne un consommateur qui a choisi de ne manger que des aliments produits à une distance inférieure à 150 kilomètres, selon des méthodes artisanales.</small>	BOISSONS COMPRISES	REGION PACA
SALADE DES HORTILONS <i>🍴</i>	RAVIOLES DE CHEVRE DE CANAPLE ET BOUILLON DE LEGUMES <i>🍴</i>	UNIQUEMENT DES TABLES DE 4 COUVERTS	MISE EN BOUCHE <i>🍴</i>
CARBONNADE FLAMANDE ENDIVES BRAISÉES ET POMMES FRITES <i>🍴</i>	COTES D'AGNEAU DE PRE SALE, PETITS LEGUMES DES HORTILONS <i>🍴</i>	CAPACITÉ D'ACCUEIL 20 PERS.	SALADE NIÇOISE <i>🍴</i>
TARTE AU SUCRE ET GLACE SPECULOOS	VERRINE DE FRUITS ROUGES, YAOURT CREMEUX AU MIEL DE REGION	AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE MENU NE PEUT ÊTRE DONNÉE AVANT L'OUVERTURE DU SUJET.	ROUGET EN STRATE <i>🍴</i>
DEJEUNER	DINER	DEJEUNER	DEJEUNER
MARDI 28 MAI 2024	MARDI 28 MAI 2024	MERCREDI 29 MAI 2024	VENDREDI 31 MAI 2024
MENU A 16,00 €	MENU A 24,00 €	MENU A 20,00 € THEME MENU LACAVORE	MENU A 20,00 €
SALADE NIÇOISE <i>🍴</i>	MENU DECOUVERTE	<small>« Locavore » désigne un consommateur qui a choisi de ne manger que des aliments produits à une distance inférieure à 150 kilomètres, selon des méthodes artisanales.</small>	BOISSONS COMPRISES
FILET DE ROUGET POMMES PERSILLÉES <i>🍴</i>		RAVIOLES DE FROMAGE DE CHEVRE DE CANAPLES ET CREME DE CRESSON <i>🍴</i>	UNIQUEMENT DES TABLES DE 4 COUVERTS
TARTE AUX POIRES		MAGRET DE CANARD DU VAL DE LUCE ET RATTES DU SANTERRE <i>🍴</i>	CAPACITÉ D'ACCUEIL 12 PERS.
		TARTE A LA RHUBARBE	AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE MENU NE PEUT ÊTRE DONNÉE AVANT L'OUVERTURE DU SUJET

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

DEJEUNER	DEJEUNER
MARDI 4 JUIN 2024	MERCREDI 5 JUIN 2024
EXAMEN BTS MENU A 20,00 € BOISSONS COMPRISES	EXAMEN BTS MENU A 20,00 € BOISSONS COMPRISES
UNIQUEMENT DES TABLES DE 6 COUVERTS ET DE 2 COUVERTS	UNIQUEMENT DES TABLES DE 4 COUVERTS ET DE 2 COUVERTS
AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE MENU NE PEUT ÊTRE ANNONCÉE AVANT L'OUVERTURE DU SUJET	AUCUNE INFORMATION CONCERNANT LE MENU NE PEUT ÊTRE ANNONCÉE AVANT L'OUVERTURE DU SUJET.

A L'ATTENTION DE LA CLIENTELE.

CHARTRE DE LA TABLE DU RESTAURANT D'APPLICATION.

Il faudra préalablement réserver pour déjeuner ou diner.

Vous 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.

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

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

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

Votre repas terminé, vous quitterez les lieux au plus à 14h30 ou 21h30.

Pendant 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^{er} 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.

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



Nous 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.