



Lycée de Gascogne
HÔTELLERIE ET TOURISME
BORDEAUX - TALENCE

Restaurant d'Initiation

Menus Janvier à Février 2023



Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne

15 Rue François Rabelais
33405 TALENCE CEDEX

du lundi au vendredi...

Midi : 12h15 Soir : 19h30

Il est demandé à notre aimable clientèle de bien vouloir prendre en compte les horaires de fermeture, au regard de l'emploi du temps des élèves.

Les menus peuvent légèrement évoluer, en fonction de la saisonnalité des produits et des éventuels incidents d'approvisionnement.

Uniquement sur réservation au : 05.56.84.48.68

SEMAINE DU 2 au 6 Janvier

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fermé	Terrine de campagne Filet de truite meunière / riz pilaf Tarte fine aux pommes.	2T	Buffet d'entrées Buffet de fromage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Buffet de fromage Buffet de desserts
DÎNER – ACCUEIL à 19h30				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fermé	Fermé	Salade fraîcheur Pavé de saumon Beurre blanc Purée Tarte alsacienne	Fermé	Fermé

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE DU 9 au 13 Janvier

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fermé	Charcuteries Spaghetti (carbonara, napolitaine ou bolonaise) Crème brûlée, crêpes (chocolat et chantilly)	Tourte de volaille Mignon de porc Gratin dauphinois Bavarois chocolat	Buffet d'entrées Buffet de fromage Buffet de desserts	Buffet d'entrée Buffet de fromage Buffet de desserts

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fraîcheur Pavé de saumon beurre fondu - purée Tarte alsacienne	Fermé	Salade de tomates- mozzarella Curry de jambonnette de volaille, riz madras crème anglaise au poivron de Sichuan Cœur coulant chocolat	Fermé	Fermé

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE DU 16 au 20 Janvier

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fermé	Fermé	Profiteroles de saumon au beurre de ciboulette Suprême de volaille rôtis, purée de chou-fleur, duxelles de champignons, crème d'ail et piquillos Ananas flambé et glace vanille	Buffet d'entrées Buffet de fromage Buffet de desserts	Potage julienne Darblay Escalopes de veau à la crème & champignons-riz pilaf Ananas frais et glace vanille

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chèvre chaud Navarin d'agneau printanier Bavarois exotique, coulis fruits de la passion	Fermé	Portage julienne Darblay Escalope de veau à la crème & champignons Ananas frais glace vanille	Fermé	Fermé

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE DU 23 au 27 Janvier

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fermé	Fermé	<p>Velouté de butternut et Noix de St Jaques fumée</p> <p>Andouillette de Guéméné en salade de doucette, graine de moutarde et pickles de pomme</p> <p>Filer de grosse daurade grise sauvage et coquillage, sauce vin blanc, risotto champignons OU</p> <p>Côte de veau (double) sauce normand, pomme de terre, légumes oubliés</p> <p>Dessert surprise</p>	<p>Bouillon thaï, ravioles au champignons</p> <p>Pavé de bœuf sauté au poivre, gratin de pomme de terre et saucisse de Morteau</p> <p>Pruneaux flambés, glace vanille</p>	<p>Potage julienne Darblay Escalope de veau à la crème & champignons- riz pilaf</p> <p>Ananas frais et glace vanille</p>

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Portage julienne Darblay / anglaise Escalopes de veau à la crème & champignons / riz pilaf</p> <p>Ananas frais et glace vanille</p>	Fermé	<p>Velouté de butternut et Noix de St Jaques fumée</p> <p>Andouillette de Guéméné en salade de doucette, graine de moutarde et pickles de pomme.</p> <p>Filer de grosse daurade grise sauvage et coquillage, sauce vin blanc, risotto champignons OU</p> <p>Côte de veau (double) sauce normand, pomme de terre, légumes oubliés</p> <p>Dessert surprise</p>	Fermé	Fermé

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE DU 30 Janvier au 3 Février

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fermé	Fermé	Œuf de caille meurette Crème de potimarron et de châtaigne rôtis Bœuf charolais grille sauce Choron Flan de persil, pomme darphin Filet de sandre, fricassé de champignon	Sushi, maki et compagnie Entrecôte double sauce béarnaise, légumes glacés et pomme grenailles, haricots verts Ananas en gondole	Blinis maïs truite fumée de l'Adour Salade landaise Magret de canard flan de carotte des landes sauce au miel Fromage Café : cannelé, macaron saint Émilion

DÎNER – ACCUEIL à 19h30				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf de caille meurette crème de potimarron et châtaignes rôtis Bœuf charolais grille sauce Choron flan persil, pommes darphins ou Filet de sandre, fricassée de champignons	Fermé	Assiette scandinave Blanquette de veau petits légumes Choux à la crème	Fermé	Fermé

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

*Nous vous remercions pour votre présence et votre soutien précieux
à la bonne formation de nos élèves.*

David COURSEAU – Directeur Délégué à la Formation Professionnelle et Technologique

Les Équipes pédagogiques :

Professeurs de Restaurant

- *Mesdames FRAMMERY, LEDOUX, LEMERET*
- *Messieurs COMBE, JOUARE, GALDEANO, GESLIN, GLADIEU, GRATIAS, LUSSIN, MOURAN, POURCHET*

Professeurs de Cuisine

- ⦿ *Mesdames COUSIN, GOUMAND, LARRIEU*
- ⦿ *Messieurs BERTEAU, CHEVALIER B, LEMARIGNIER, MICHAUX, NICOLAS, POUSSARD, ROUFFIGNAT*

Revenir au calendrier



Nos tarifs

Déjeuner - Dîner

Menu **15€** (entrée + plat + dessert et café)



Année 2022- 2023

Règlements acceptés

Chèques

Carte bleue

Espèces