



Lycée de Gascogne  
HÔTELLERIE ET TOURISME  
BORDEAUX - TALENCE

## Restaurant d'Initiation

# Menus

## Novembre à Décembre 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 : 05.56.84.48.61**

## SEMAINE du 06 au 10 novembre

### DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf parfait, compotée d'oignon au lard paysan et fricassée de champignons Suprême de volaille rôti, haut de cuisse grillé, jus court au gingembre et citron vert, pommes de terre en textures Profiteroles, poires flambées	Crousti fondant au Comté et au jambon, mesclun Escalope de volaille, sauce champignon crémée Gratin Dauphinois Bavarois	Tartare de saumon au citron vert Pavé de maigre sauté, écrasée de pommes de terre, poivrons et crème piquillos Cœur coulant, crème anglaise infusée au poivre de Séchouan	Assiette de charcuterie Poulet rôti, Haricots Verts Tarte aux pommes

### DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MERCREDI
FERMÉ	Avocat cocktail Poulet rôti et son jus, haricots verts Tarte aux pommes

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

## SEMAINE du 13 au 17 novembre

### DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvres variés Table du rôti Fromages Crêpes, salade de fruits frais	Crousti fondant au Comté et au jambon, mesclun Escalope de volaille, sauce champignon crémée Gratin Dauphinois Bavarois	Moules vertes de Nouvelle- Zélande gratinées au beurre de piquillos Darne de merlu poché, beurre blanc aux herbes, Riz arlequin Poire-Belle Hélène	Assiette de charcuterie Poulet rôti, Haricots Verts Tarte aux pommes

### DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MERCREDI
FERMÉ	Avocat cocktail Poulet rôti et son jus, haricots verts Tarte aux pommes

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

## SEMAINE du 20 au 24 novembre

### DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvres variés Table du rôtisseur Fromages Crêpes, salade de fruits frais	Œuf parfait, variation de champignons et ravioles Quasi de veau basse température au gremolata, tartelettes oignons échalotes, légumes de saison Tarte Tatin glace vanille	Tartelette au Comté, mesclun automnal à la pomme, compotée d'oignons rouges Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre nantais, risotto aux petits pois, tuile à l'encre de seiche Coupe de glace, coulis de fruit, chantilly	Salade fraîcheur Pavé de saumon, beurre blanc, purée Tarte alsacienne

### DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MERCREDI
Assiette de charcuteries Poulet rôti accompagné d'haricots verts Tarte aux pommes	Salade Scandinave Pavé de saumon sauté au beurre blanc Choux Chantilly

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

## SEMAINE du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre

### DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crème de butternut en carpaccio, lard croustillant Poulet rôti, jus réduit, pommes allumettes Tarte Tatin, crème anglaise	Beignets de crevettes- salade Filet mignon de porc rôti, pomme purée à l'ail Tarte aux pommes, glace vanille	FERMÉ	Salade fraîcheur Pavé de saumon, beurre blanc, purée Tarte alsacienne

### DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MERCREDI
Assiette de charcuteries Poulet rôti accompagné d'haricots verts Tarte aux pommes	Salade Scandinave Pavé de saumon sauté au beurre blanc Choux Chantilly

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

## SEMAINE du 4 au 8 décembre

### DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf parfait, variation de champignons et ravioles Quasi e veau basse température au gremolata, tartelettes oignons échalotes, légumes de saison Tarte Tatin glace vanille	Tartelette au Comté Curry de jambonnette de volaille, riz madras Cœur coulant chocolat, crème anglaise au poivre de Sichuan	FERMÉ	FERMÉ

### DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MERCREDI
Tartelette au Comté Curry de jambonnette de volaille, riz madras Cœur coulant chocolat, crème anglaise au poivre de Sichuan	Tartelette au Comté Curry de jambonnette de volaille, riz madras Cœur coulant chocolat, crème anglaise au poivre de Sichuan

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

## SEMAINE du 11 au 15 décembre

### DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf parfait, variation de champignons et ravioles Quasi e veau basse température au gremolata, tartelettes oignons échalotes, légumes de saison Tarte Tatin glace vanille	Crème de châtaignes Pavé de saumon à l'oseille Palets de pommes de terre, tombée d'épinards Tarte aux noix de caramel	FERMÉ	FERMÉ

### DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MERCREDI
Crème de châtaignes Pavé de saumon à l'oseille Palets de pommes de terre, tombée d'épinards Tarte aux noix de caramel	Crème de châtaignes Pavé de saumon à l'oseille Palets de pommes de terre, tombée d'épinards Tarte aux noix de caramel

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

## SEMAINE du 18 au 22 décembre

### DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté Dubarry Poulet chasseur, pommes noisettes Bûches	Assiette de petits fours salés Carpaccio de daurade, pousses de betteraves et vinaigrette aux agrumes Suprême de pintade au pain d'épice et châtaignes – légumes croquants Bûche de Noël	FERMÉ	FERMÉ

### DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MERCREDI
Assiette de petits fours salés Carpaccio de daurade, pousses de betteraves et vinaigrette aux agrumes Suprême de pintade au pain d'épice et châtaignes – légumes croquants Bûche de Noël	Assiette de petits fours salés Carpaccio de daurade, pousses de betteraves et vinaigrette aux agrumes Suprême de pintade au pain d'épice et châtaignes – légumes croquants Bûche de Noël

**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 DODARD, LEDOUX, LEMERET*
- *Messieurs COMBE, GALDEANO, GLADIEU, GRATIAS, HERMET, HERNU, LUX, MOURAN, POURCHET*

### Professeurs de Cuisine

- ◉ *Mesdames COUSIN, LARRIEU*
- ◉ *Messieurs BERTEAU, CHEVALIER B, CUSOL, DIAZ, MICHAUX, MIQUEL, POUSSARD, ROUFFIGNAT*

Revenir au calendrier



# Nos tarifs

## Déjeuner - Dîner

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

## BRASSERIE (Mardi ou Jeudi)

*Midi uniquement*

Formule **11€** : plat + boisson + café

Formule **13€** : entrée + plat + café OU plat + dessert + café



## Année 2023- 2024

Règlements acceptés

Chèques

Carte bleue

Espèces