

la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

MARDI 19 SEPTEMBRE	MERCREDI 20 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Waterzoï de poisson ****</p> <p>Filet de porc à l'estragon Pommes croquettes ****</p> <p>Tarte citron meringuée</p>		<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Goujonnettes de poisson Sauce gribiche ****</p> <p>Grenadin de veau Zingara Pommes amandine ****</p> <p>Tarte chocolat praliné</p>
		<p><u>Dîner - 20 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Soufflé à la bière blanche Effiloché de haddock ****</p> <p>Filet de canard aux olives Peau croustillante au cumin Pommes noisette Crème de courgette Chips de vitelotte ****</p> <p>Omelette norvégienne <i>Mignardises</i></p>	<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p><u>Création culinaire</u> <u>réalisée par les élèves de BTS</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Autour de la coquille ou du ravioli ****</p> <p>Cordon bleu revisité Garniture créative ****</p> <p>Dessert autour de la gaufre, framboise et chocolat <i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelaclouserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

MARDI 26 SEPTEMBRE	MERCREDI 27 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Tarte fine au rouget ****</p> <p>Carré d'agneau au jus de thym Tian de légumes Pommes noisette ****</p> <p>Tarte citron</p>		<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Œuf mollet à la Bohémienne ****</p> <p>Filet de merlan pané Sauce tartare Flan de légumes ****</p> <p>Tiramisu aux prunes</p>	
<p><u>Dîner - 20 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Choux Mozza/Tomate Gaspacho au pimenton ****</p> <p>Filet de Poulet farci Sauce vigneronne Pommes darphin Courgettes grillées ****</p> <p>Tiramisu <i>Mignardises</i></p>		<p><u>Dîner - 20 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Œuf parfait Lit de jeunes pousses d'épinards Crème d'andouille ****</p> <p>Jambonnette de caneton à l'orange Légumes de saison ****</p> <p>La banane dans tous ses états <i>Mignardises</i></p>	<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p><u>Création culinaire</u> <u>réalisée par les élèves de BTS</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Tartare de bœuf ou de daurade ****</p> <p>Filet de pintade en croûte d'herbes Garniture créative ****</p> <p>Dessert autour de la fraise Glace lait ribot <i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

MARDI 3 OCTOBRE	MERCREDI 4 OCTOBRE	JEUDI 5 OCTOBRE	VENDREDI 6 OCTOBRE
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Quiche aux légumes, saumon, chorizo ****</p> <p>Côte de bœuf Sauce béarnaise Pommes allumettes ****</p> <p>Bavarois aux fruits exotiques</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u></p> <p>Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Avocat aux crevettes ***</p> <p>Côte de porc charcutière Petits légumes ***</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Assiette de fruits de mer ****</p> <p>Carré de porc au cidre à la bretonne Mousseline de chou-fleur ****</p> <p>Sablé breton Sorbet lait ribot Pommes caramélisées</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u></p> <p>Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Velouté de potimarron ***</p> <p>Escalope de volaille aux champignons Tagliatelles basilic ***</p> <p>Assiette de fruits frais</p>
		<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Ris de veau et rognon en cassolette aux champignons en croûte feuilletée ****</p> <p>Pavé de poisson à l'unilatérale Risotto crémeux Beurre émulsionné à la ciboulette ****</p> <p>Moelleux au chocolat Coulis d'agrumes <i>Mignardises</i></p>	<p><u>Dîner - 25 euros</u> <u>Création culinaire</u> <u>Réalisée par les élèves de BTS</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Bouillon de coquillages et crustacés ****</p> <p>Filet de veau au poivre Garniture créative ****</p> <p>Assortiment de tartes <i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

la closerie



LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Cuisses de grenouille aux noix Flan d'ail Saucisse de Montbéliard Émulsion persillée ****</p> <p>Poulet sauté au vin jaune et morilles Légumes glacés ****</p> <p>Tarte aux myrtilles Sorbet griottines</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u></p> <p>Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Potage Parmentier ***</p> <p>Brochette de volaille Sauce curry Quinoa aux légumes croquants ***</p> <p>Pommes au four Glace vanille</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Dos de lieu en écailles de pommes de terre Andouille de Vire Crème au Pommeau ****</p> <p>Volaille vallée d'Auge Petits légumes ****</p> <p>Douillon aux poires</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u></p> <p>Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Florida guacamole ***</p> <p>Darne de colin Beurre citronné Légumes glacés ***</p> <p>Tarte aux pommes</p>
<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Saumon fumé à fileter en salle ****</p> <p>Magret au miel Fondant de céleri rôti Purée de courge fumée Jus corsé ****</p> <p>Chariot de fromages ****</p> <p>Crêpes épaisses aux pommes caramélisées Sorbet au lait ribot <i>Mignardises</i></p>		<p><u>Dîner - 20 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Tapas Mezzés ****</p> <p>Paëlla ****</p> <p>Tiramisu <i>Mignardises</i></p>	<p><u>Dîner - 30 euros</u></p> <p><u>Création culinaire</u> <u>Réalisée par les élèves de BTS</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Langoustines panées Frites aux algues ****</p> <p>Poitrine de veau aux morilles Garniture créative ****</p> <p>Dessert autour de la mangue <i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

MARDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Brioche aux fruits de mer ****</p> <p>Suprême de volaille, chorizo Riz pilaf aux crosnes du Japon ****</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Assiette fromagère de chèvre ****</p> <p>Cul de veau à l'angevine Pommes fondantes ****</p> <p>Tarte tatin Crème fouettée</p>	
<p><u>Dîner - 20 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Goujonnettes Fish & Chips Sauce tartare ****</p> <p>Mint Lamb ****</p> <p>Assiette gourmande <i>Mignardises</i></p>		<p><u>Dîner - 20 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Marinière de coquillages Sauce mouclade ****</p> <p>Fish and chips ****</p> <p>Irish cookies chocolate and cream Irish coffee <i>Mignardises</i></p>	

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelaclouserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)