


# la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

| MARDI 7 NOVEMBRE   | MERCREDI 8 NOVEMBRE  | JEUDI 9 NOVEMBRE   | VENDREDI 10 NOVEMBRE  |
|--|--|--|---|
| <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Cassolette d'escargots au chablis<br/>****</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Tagliatelles<br/>****</p> <p>Surprise de poire au chocolat</p>   | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Œufs pochés à la bourguignonne<br/>****</p> <p>Daube provençale<br/>Ecrasé de pomme de terre<br/>****</p> <p>Poires pochées aux épices</p> | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Œuf poché au maroilles, cumin et mesclun<br/>****</p> <p>Carbonnade flamande,<br/>Chicons braisés<br/>****</p> <p>Tarte au sucre, à la chantilly et aux Bêtises de Cambrai</p>   | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Œufs brouillés à la portugaise<br/>****</p> <p>Fricassée de volaille l'ancienne<br/>****</p> <p>Île flottante caramel praline rose</p>  |
| <p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Gnocchis<br/>Scorsonères au vin jaune<br/>Noix<br/>Émulsion de parmesan<br/>****</p> <p>Lieu jaune en écailles de cèpes<br/>Panaïs, topinambour et vanille<br/>****</p> <p>Chariot de fromages<br/>****</p> <p>Sablé chocolat clémentine yuzu<br/>Sorbet clémentine</p> <p><i>Mignardises</i></p> |    | <p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Crème de potiron au lard<br/>Tuile de Beaufort<br/>Écume de lait au safran<br/>Chips de lard<br/>****</p> <p>Bar farci en croûte à l'américaine<br/>Légumes de saison<br/>****</p> <p>Crème brûlée noix de pécan<br/>Billes de poires caramélisées<br/>Sorbet</p> <p><i>Mignardises</i></p> | <p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Raviole de queue de bœuf<br/>Bouillon oriental</p> <p>****</p> <p>Filet de bœuf rôti au curcuma</p> <p>****</p> <p>Pavlova aux fruits<br/><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 14 NOVEMBRE   | MERCREDI 15 NOVEMBRE  | JEUDI 16 NOVEMBRE   | VENDREDI 17 NOVEMBRE  |
|---|---|---|---|
| <p><b>Déjeuner en Brasserie</b></p> <p><b>Formule à 12 euros</b><br/>(Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Tarte à l'oignon<br/>****</p> <p>Rôti de porc<br/>Pommes dauphine<br/>****</p> <p>Aumônière pommes caramel</p>   | <p><b>Déjeuner - 17 euros</b></p> <p>Œufs parfaits espuma de champignon<br/>****</p> <p>Pavé de bœuf sauce poivre<br/>Pommes noisette<br/>Haricots verts persillés<br/>****</p> <p>Tarte fine aux pommes<br/>Glace caramel au beurre salé</p> | <p><b>Déjeuner en Brasserie</b></p> <p><b>Formule à 12 euros</b><br/>(Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Tarte à l'oignon<br/>****</p> <p>Rôti de porc<br/>Pommes dauphine<br/>****</p> <p>Aumônière pommes caramel</p>   | <p><b>Déjeuner - 17 euros</b></p> <p>Jalousie de saumon à l'épinard<br/>et au beurre ciboulette<br/>****</p> <p>Yakitori de volaille quinoa<br/>Mosaïque de légumes<br/>****</p> <p>Cheese-cake noix reine-claude<br/>et miel</p> |
| <p><b>Dîner - 25 euros</b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Daurade marinée<br/>Livèche<br/>****</p> <p>Curry d'Agneau<br/>Riz madras<br/>Chou-fleur tandoori<br/>****</p> <p>Lassi cardamome, rose et orange<br/>Gros macaron au coing</p> <p><i>Mignardises</i></p> |   | <p><b>Dîner - 25 euros</b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Saumon gravlax<br/>****</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes<br/>Polenta au lard et à l'ail<br/>****</p> <p>Poire pochée au vin et aux épices<br/>Pain d'épices<br/>Crème glacée au pruneau</p> <p><i>Mignardises</i></p> | <p><b>Dîner - 30 euros</b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Pastilla de pigeonneau<br/>****</p> <p>Pavé d'autruche<br/>****</p> <p>Dessert autour de l'ananas</p> <p><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 21 NOVEMBRE  | MERCREDI 22 NOVEMBRE   | JEUDI 23 NOVEMBRE  | VENDREDI 24 NOVEMBRE  |
|--|--|--|---|
| <p><b><u>Déjeuner en Brasserie</u></b></p> <p><b>Formule à 12 euros</b><br/><b>(Menu, 1 verre de vin, 1 café)</b></p> <p>Salade paysanne<br/>****</p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Méli-mélo de légumes<br/>****</p> <p>Gratin de fruits de saison</p>   | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Filet de rouget à la plancha<br/>Caviar d'aubergine<br/>****</p> <p>Côtes d'agneau grillé vert-pré<br/>****</p> <p>Aumônière de fruits de saison</p> | <p><b><u>Déjeuner en Brasserie</u></b></p> <p><b>Formule à 12 euros</b><br/><b>(Menu, 1 verre de vin, 1 café)</b></p> <p>Salade paysanne<br/>****</p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Méli-mélo de légumes<br/>****</p> <p>Gratin de fruits de saison</p>   | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Risotto de fruits de mer<br/>****</p> <p>Râble de lapin à la moutarde de Meaux<br/>Pressé de légumes d'automne<br/>****</p> <p>Feuillantines aux poires</p>   |
| <p><b><u>Dîner - 20 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Velouté de moules au safran<br/>Tapioca soufflé<br/>****</p> <p>Entrecôte double<br/>Frites de légumes</p> <p>Assortiment de sauces : Foyot, béarnaise, au bleu, au poivre<br/>****</p> <p>Mont Blanc<br/>(Dacquoise, mousse vanille, mousse marron, meringue, sorbet au romarin, Chartreuse)</p> <p><i>Mignardises</i></p> |    | <p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Saint-Jacques snackées<br/>Curry noir<br/>Poireaux en maki<br/>****</p> <p>Râble de lapereau farci<br/>Champignons des bois<br/>Fricassée de légumes<br/>****</p> <p>Mousse au chocolat<br/>Jus de passion<br/>Tuiles au grué</p> <p><i>Mignardises</i></p> | <p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Tartelette d'escargot à l'ail<br/>****</p> <p>Salmis de caille aux girolles<br/>****</p> <p>Dessert autour de la poire et du caramel</p> <p><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)

| MARDI 28 NOVEMBRE   | MERCREDI 29 NOVEMBRE   | JEUDI 30 NOVEMBRE  | VENDREDI 1er DECEMBRE  |
|---|--|--|--|
| <p><b><u>Déjeuner en Brasserie</u></b></p> <p><b>Formule à 12 euros</b><br/>(Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Salade paysanne<br/>****</p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Méli-mélo de légumes<br/>****</p> <p>Gratin de fruits de saison</p> | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Ravioles de crevettes et son bouillon<br/>****</p> <p>Pavé de saumon poché<br/>Beurre blanc aux algues<br/>Pommes persillées<br/>****</p> <p>Ananas flambé</p> | <p><b><u>Déjeuner en Brasserie</u></b></p> <p><b>Formule à 12 euros</b><br/>(Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Salade paysanne<br/>****</p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Méli-mélo de légumes<br/>****</p> <p>Gratin de fruits de saison</p>                            | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Potage ambassadeur<br/>****</p> <p>Blanquette de la mer au safran<br/>****</p> <p>Pruneaux flambés glace mandarine et nougatine</p>  |
| <p><b><u>Dîner – 20 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>American Food Court</p> <p>Découverte des racines gastronomiques américaines</p> <p><i>Mignardises</i></p>   |    | <p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Pastillas de poisson aux pommes, épinards et épices douces<br/>****</p> <p>Caille farcie vigneronne<br/>Légumes de saison<br/>****</p> <p>Chariot de desserts</p> <p><i>Mignardises</i></p> | <p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Huître chaude et huître en gelée<br/>****</p> <p>Tronçon de barbue au champagne<br/>****</p> <p>Coque au chocolat et fruits</p> <p><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 5 DECEMBRE   | MERCREDI 6 DECEMBRE   | JEUDI 7 DECEMBRE  | VENDREDI 8 DECEMBRE  |
|--|---|---|--|
| <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Saumon aux lentilles du Puy<br/>Beurre aillé<br/>****</p> <p>Chou farci façon potée<br/>****</p> <p>Choux craquant framboise<br/>Glace de cerises noires et miel</p> | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Galette de sarrasin<br/>farci aux crabes et crevettes<br/>****</p> <p>Filet mignon marchand de vin<br/>Pommes pont-neuf<br/>Duxelle de champignon<br/>****</p> <p>Tarte chocolat<br/>Crème anglaise au café</p> | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Filet de truite aux lentilles vertes du<br/>Puy et croustillant au lard<br/>****</p> <p>Joue de bœuf braisée<br/>Aligot et chou farci<br/>****</p> <p>Arlette et mousseline à la gentiane,<br/>Glace pruneau Armagnac</p> | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Crème butternut pesto et croûtons<br/>****</p> <p>Émincé de volaille grand-mère<br/>Pommes cocotte<br/>Courgettes au curcuma<br/>****</p> <p>Tarte passion meringuée</p>   |
|    |   |   | <p><b><u>Dîner - 35 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Saint-Jacques aux agrumes<br/>****</p> <p>Pomme de ris de veau<br/>****</p> <p>Brillat-Savarin truffé<br/>****</p> <p>Dessert clémentine chocolat</p> <p><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 12 DECEMBRE   | MERCREDI 13 DECEMBRE  | JEUDI 14 DECEMBRE  | VENDREDI 15 DECEMBRE  |
|---|---|--|---|
| <p><b><u>Déjeuner en Brasserie</u></b></p> <p><b>Formule à 12 euros</b><br/>(Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Œuf à la bourguignonne<br/>***</p> <p>Filet de poisson bonne-femme<br/>Riz pilaf<br/>***</p> <p>Café gourmand</p> | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Tartare aux deux saumons<br/>****</p> <p>Médailon de veau forestière<br/>Risotto aux champignons<br/>****</p> <p>Chou praliné</p> | <p><b><u>Déjeuner de fête - 25 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Entrée autour du Ris de veau<br/>****</p> <p>Plat principal autour du Turbot<br/>****</p> <p>Savarin</p> | <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Brochettes de Saint-Jacques snackées<br/>au lard et noisettes<br/>Crème de panais<br/>****</p> <p>Tournedos Rossini<br/>Pommes dauphine<br/>****</p> <p>Omelette norvégienne</p>  |
|   |   |    | <p><b><u>Dîner - 35 euros</u></b><br/><b><u>Menu Saint Jacques</u></b></p> <p>Carpaccio de Saint-Jacques fumées à<br/>la passion<br/>****</p> <p>Saint-Jacques et crosques<br/>à l'ail noir<br/>****</p> <p>Saint-Jacques en croûte de noisettes<br/>****</p> <p>Soupe de fruits exotiques<br/><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)

| MARDI 19 DECEMBRE  | MERCREDI 20 DECEMBRE  | JEUDI 21 DECEMBRE   | VENDREDI 22 DECEMBRE   |
|--|---|---|--|
| <p><b><u>Déjeuner - 17 euros</u></b></p> <p>Saint-Jacques snackées<br/>Andouille<br/>Chips de sarrasin<br/>Mousseline de chou-fleur<br/>****</p> <p>Volaille aux langoustines<br/>Fond d'artichaut<br/>Coco de Paimpol<br/>Chips de vitelotte<br/>****</p> <p>Traou mad<br/>Compotée de pomme et pomme rôtie<br/>Glace vanille sauce salidou</p> | <p><b><u>Déjeuner de Noël - 25 euros</u></b></p> <p>Dôme de saumon fumé farci au crabe<br/>****</p> <p>Médailon de biche sauce grand veneur<br/>Poires au vin rouge et flan de butternut<br/>****</p> <p>Pavlova aux fruits exotiques</p> | <p><b><u>Déjeuner de Noël - 25 euros</u></b></p> <p><i>Amuse-bouche</i><br/>****</p> <p>Entrée autour du Foie gras<br/>****</p> <p>Gibier en plat principal<br/>****</p> <p>Bûche contemporaine</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)