



Lycée de Gascogne  
HÔTELLERIE ET TOURISME  
BORDEAUX - TALENCE

# MENUS BRASSERIE OCTOBRE À DÉCEMBRE 2024 MARDI ET JEUDI UNIQUEMENT SERVICE DE MIDI

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne  
15 Rue François Rabelais  
33405 TALENCE CEDEX

*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

**BRASSERIE – ACCUEIL à 12h20**

**MARDI 8 OCTOBRE**

Salade de saison  
Tarte aux légumes  
Tiramisu Nutella Framboise

**JEUDI 10 OCTOBRE**

Carpaccio de bœuf, salade  
de légumes printanier  
Chipirons basquaise et  
jambon de Bayonne riz thaï  
Gâteau basque et sa crème

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

**BRASSERIE – ACCUEIL à 12h20**

**MARDI 15 OCTOBRE**

Salade de feuilles d'endives  
au bleu d'Auvergne  
Curry de légumes  
Tarte Alsacienne

**JEUDI 17 OCTOBRE**

Potage de chou-fleur au lait  
de coco et curry  
Filet de daurade du bassin  
au fenouil, blé façon rizotto  
aux petits pois  
Dame blanche

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

**BRASSERIE – ACCUEIL à 12h20**

**MARDI 5 NOVEMBRE**

Choux gougère  
Papillote de saumon aux  
légumes  
Assortiment de fromages

**JEUDI 7 NOVEMBRE**

Avocat crevettes et agrumes  
Pavé de maigre sauté,  
écrasée de pommes de terre  
Cœur coulant chocolat,  
crème anglaise au poivre de  
Sichuan

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

**BRASSERIE – ACCUEIL à 12h20**

**MARDI 12 NOVEMBRE**

Crêperie

Salade composée  
Galette de blé noir au saumon  
Ou  
Crêpe de volaille façon tacos  
Coupe de glace des bois

**JEUDI 14 NOVEMBRE**

Moules vertes de NZ  
gratinées au beurre de  
piquillos  
Darne de merlu poché , riz  
arlequin  
Tarte au citron meringuée

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

**BRASSERIE – ACCUEIL à 12h20**

**MARDI 19 NOVEMBRE**

Food Truck

Poké bowl

Croque Monsieur ou Madame

Salade de fruits d'hiver

**JEUDI 21 NOVEMBRE**

Tartelette de légumes

Pavé de saumon à

l'unilatérale, risotto aux  
petits pois

Assiette de fromages affinés

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

**BRASSERIE – ACCUEIL à 12h20**

**MARDI 26 NOVEMBRE**

**JEUDI 21 NOVEMBRE**

Street Truck

**FERMÉ**

Œufs mimosas  
Petite friture de poisson en  
goujonnette « finger »  
Pommes vapeurs  
Choux lunch chantilly

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

**BRASSERIE – ACCUEIL à 12h20**

**MARDI 2 DECEMBRE**

Crème de potimarron et carotte  
au lait de coco  
Poulet rôti, jus réduit  
Légumes rôtis  
Poires pochées Melba

**JEUDI 4 DECEMBRE**

**FERMÉ**

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



**BRASSERIE – ACCUEIL à 12h20**

**MARDI 10 DECEMBRE**

**JEUDI 12 DECEMBRE**

Mini tartare de saumon, sauce  
aneth

Filet de bar meunière déclinaison  
de choux fleur

Tarte aux pommes

**FERMÉ**

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

**BRASSERIE – ACCUEIL à 12h20**

**MARDI 17 DECEMBRE**

**JEUDI 19 DECEMBRE**

Menu de Noël

**FERMÉ**

Mise en bouche et cocktail  
Raviole de crabe à la thaï  
Suprême de poulet aux morilles  
Dessert de Noël

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

# NOS TARIFS

## BRASSERIE

Formule **15€** : plat + boisson + café

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



## Année 2024- 2025

Règlements acceptés

Chèques

Carte bleue

Espèces