



Lycée de Gascogne
HÔTELLERIE ET TOURISME
BORDEAUX - TALENCE

Restaurant d'Initiation

Menus

Novembre à Décembre 2024



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 04 au 08 novembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Gambas sauce chimichurri, rouleaux de printemps de légumes Saumon croustillant, beurre nantais Dessert des pâtisseries	Œufs brouillés aux fines herbes Bavette sautée sauce poivre, purée « JR » Charlotte aux poires	FERMÉ	FERMÉ

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Rosace d'avocat sauce crevette Bavette sautée sauce poivre Purée « JR » Charlotte aux poires sauce chocolat	Buffet de charcuteries Lasagnes de canard, pommes sarladaises Gâteau aux noix du Périgord	Tartelette aux champignons et crème de lard fumé Pavé de thon, pomme purée Moelleux au chocolat crème anglaise

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

SEMAINE du 12 au 15 novembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Gambas sauce chimichurri, rouleaux de printemps de légumes Saumon croustillant, beurre nantais Dessert des pâtisseries	Curry vert de Gambas au lait de coco Echine de porc croustillante, riz thaï Dessert des pâtisseries	FERMÉ	FERMÉ

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI
FÉRIÉ	Buffet de charcuteries Parmentier de canard confit, légumes en barigoule Gâteau à la noisette de Nouvelle Aquitaine

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

SEMAINE du 18 au 22 novembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30			
MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvres variés, charcuteries – crudités La table du rôti et sa garniture printanière Tarte abricot/pistache	Curry vert de Gambas au lait de coco Echine de porc croustillante, riz thaï Dessert des pâtisseries	FERMÉ	Assiette de charcuteries Poulet rôti accompagné d'haricots verts Tarte aux pommes

DÎNER – ACCUEIL à 19h30	
LUNDI	MARDI
Assiette de charcuteries Poulet rôti accompagné d'haricots verts Tarte aux pommes	Salade landaise Poulet rôti, purée de pommes de terre Gâteau basque à la crème d'amande

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

SEMAINE du 25 au 29 novembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvres variés, charcuteries – crudités La table du rôti et sa garniture printanière Choux chocolat-chantilly	Curry vert de Gambas au lait de coco Echine de porc croustillante, riz thaï Dessert des pâtisseries	FERMÉ	Assiette de charcuteries Poulet rôti accompagné d'haricots verts Tarte aux pommes

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI
Assiette de charcuteries Poulet rôti accompagné d'haricots verts Tarte aux pommes	Salade landaise Pintade rôti, purée de patates douces Gâteau basque à la cerise noire

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

SEMAINE du 2 au 6 décembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Buffet d'entrées Magret de canard sauce fruits rouges/Coquelet sauce champignons Buffet de desserts	Curry vert de Gambas au lait de coco Echine de porc croustillante, riz thaï Dessert des pâtisseries	FERMÉ	Salade fraîcheur Pavé de saumon, beurre blanc, écrasée de pommes de terre Tarte façon Alsacienne

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI
Salade fraîcheur Pavé de saumon, beurre blanc, écrasée de pommes de terre Tarte façon Alsacienne	Potage julienne Darblay Escalope de dinde en cordon bleu, riz pilaf Ananas frais et glace vanille

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

SEMAINE du 09 au 13 décembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Buffet d'entrées Magret de canard sauce fruits rouges/Coquelet sauce champignons Buffet de desserts	Gambas sauce chimichurri, rouleaux de printemps de légumes Saumon croustillant, beurre nantais Dessert des pâtisseries	FERMÉ	Salade fraîcheur Pavé de saumon, beurre blanc, écrasée de pommes de terre Tarte façon Alsacienne

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI
Salade fraîcheur Pavé de saumon, beurre blanc, écrasée de pommes de terre Tarte façon Alsacienne	Potage julienne Darblay Escalope de dinde en cordon bleu, riz pilaf Ananas frais et glace vanille

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

SEMAINE du 16 au 20 décembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quesadillas de crevettes, pousses de salade, avocat fumé, vinaigrette Cabillaud nacré au beurre d'agrumes et condiments, légumes glacés et cèpes bouchons Dessert des pâtisseries	FERMÉ	FERMÉ	Menu de Noël

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI
Menu de Noël	Amuse -bouche Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes et foie gras poêlé Suprême de pintade fermière aux marrons et abricots secs, purée de céleri et jus réduit Bûche de Noël au chocolat et Armagnac, éclats de noisettes et crème anglaise à l'orange

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, OLIVA*
- *Messieurs COMBE, GALDEANO, GLADIEU, HERMET, HERNU, LUX, MONCEAUD, MOURAN, POURCHET*

Professeurs de Cuisine

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

Revenir au calendrier



Nos tarifs

Déjeuner - Dîner

Menu **17€** (entrée + plat + dessert
1 verre de vin et café)



Année 2024- 2025

Règlements acceptés

Chèques

Carte bleue

Espèces