



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