

Menus des Restaurants

Novembre à Décembre 2017

Mise à jour au 10/10



Plateau Caillou, 97460 Saint Paul

Réservations:

reservations-lph@ac-reunion.fr

Renseignements uniquement :

06 93 00 96 02



Périodes de Fêtes

Les restaurants vont prendre leurs rythmes de croisière et vous accueillir pour les dîners du lundi et mardi (2 restaurants au choix : Terminale Bac Pro et MAN) et pour la soirée des étudiants de BTS le jeudi soir au restaurant d'application. Et toujours pour déjeuner du lundi au vendredi (au restaurant d'application).

Service du déjeuner : accueil de 12h15 jusqu'à 12h30. Fin du déjeuner 13h40 (nos élèves reprennent les cours à 14h30)

Service du dîner : accueil de 19h15 jusqu'à 19h30. Fin du dîner 21h40 (nos élèves reprennent les cours le lendemain à 7h30)

Notre boutique est ouverte les mardis, jeudis et vendredis de 9h45 à 12h45 et de 14h à 16h ; ainsi que les mercredis de 9h45 à 12h45

Semaine du 30 octobre au 3 novembre

Lundi 30 octobre midi

Guacamole et tacos

ou

Salade du Périgord

Brochette de poissons et crustacés,

Sauce Mikado, riz safrané

ou

Côtes d'agneau grillées, sauce barbecue, Potatoes, mesclun

Tarte pommes-raisins aux noix caramélisées

ou

Ananas au romarin

Mardi 31 octobre midi

COMPLET

Mercredi 1^{er} novembre

Fermé

FORMULES DEJEUNER

2 Plats : 12€

3 Plats : 16€

Formule boissons comprises : nous consulter

Judi 2 novembre midi Autour du Bœuf. Formule à 12€

Tartare de bœuf minute

ou

Pavé de rumsteck, sauce au Bleu

ou

Bavette à l'échalote

Tomates rôties, pommes Pont Neuf

Assiette de fromages

ou

Fondant chocolat, crème anglaise

Vendredi 3 novembre midi

Avocat cocktail

Magret de canard à la mangue José

Biscuit roulé à la confiture, crème anglaise

Venez découvrir les productions de nos élèves de boulangerie et de pâtisserie. Leurs productions sont en vente dans notre nouvelle boutique.

Deux salles de réunion sont à votre disposition.

Forfait séminaire à partir de 20,50€ par personne, comprenant la location de la salle, le café d'accueil avec viennoiseries, repas 3 plats avec boissons dans un de nos restaurants (nous contacter)



Découvrez notre page Facebook « Lycée Hôtelier de La Réunion La Renaissance »

Nos soirées du 30 octobre au 3 novembre

Lundi 30 octobre.

Bavarois d'avocat, granité de tomate au poivron

Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet,
Chantilly de lard fumé

Carré d'agneau en croûte moderne
Légumes Choisy

Sorbet doux de poivrons jaunes

Tarte amandine aux poires

Menu à 22€

Lundi 30 octobre. Restaurant Initiation

Avocat cocktail

Poulet en crapaudine,

Jus aux fruits secs, Pommes allumettes

Crème brûlée à la vanille Bourbon,

Tuile à l'orange

Menu à 16€

Mardi 31 octobre.

Restaurant d'application fermé

Mardi 31 octobre. Restaurant Initiation

Pamplemousse cocktail

Jeune volaille grillée en crapaudine,

Sauce diable, pommes allumettes

Crème brûlée à la vanille Bourbon,

Tuile à l'orange

Menu à 16€

Notre restaurant d'initiation est situé à
l'intérieur de l'établissement.

Passer devant la boutique, continuer tout droit,
passer sous le porche et monter les marches.
Continuer tout droit entre les deux bâtiments et
tourner à droite.

Jeudi 2 novembre

Trilogie autour du saumon du grand Est...

Râble de lapin farci aux herbes et son jus

Petits légumes, polenta au citron

Une ronde Normande...

Biscuit pistache, fruits frais et chantilly

Menu à 25€



Nos élèves en Mention Complémentaire en
Dessert de Restaurant, vous feront déguster leurs
desserts à l'assiette lors des dîners des lundis et
mardis au restaurant d'application et les jeudis
midi, toujours au restaurant d'application.

Semaines du 6 au 10 et du 13 au 17 novembre

Lundi 6 novembre midi

Ananas cocktail
ou
Salade Américaine

Longe d'espadon grillée, frites, salade
ou
Jambon grillé, sauce forestière,
Pommes miettes, tomate provençale

Tarte chocolat Liégeois
ou
Assiette de fruits rouges et sorbet

Mardi 7 novembre midi

COMPLET

Mercredi 8 novembre midi

COMPLET

Jeudi 9 novembre midi

Déclinaison océane aux St Jacques

Carré d'agneau persillé, gratin de patate douce

Profiteroles « Pâtisseries », sauce chocolat-noisette

Vendredi 10 novembre midi

COMPLET

**Vous ne voyez plus de menu à choix
certains midis !**

Normal, une des deux classes qui vous
accueilliez habituellement est en stage.

Lundi 13 novembre midi

Melon au muscat de Rivesaltes

Magret de canard au poivre vert,
Gratin Dauphinois, courgettes glacées

Eclair fraise et chocolat blanc

Mardi 14 novembre midi

COMPLET

Mercredi 15 novembre midi

Salade Niçoise

Brochette de poisson, riz au curcuma et légumes
sautés

Coupe de fruits

Jeudi 16 novembre midi

COMPLET

Vendredi 17 novembre midi

Restaurant fermé
Elèves en stage

Nos soirées du 6 au 17 novembre

Lundi 6 novembre.

Croquette de chèvre,
Tomate marinée à la coriandre fraîche

Velouté de langoustine au potiron,
Quenelle de légine à la lyonnaise et polenta

Matelote de poissons à la bourguignonne
Tagliatelles fraîches

Sorbet doux d'asperges vertes

Tarte citron meringuée

Menu à 25€

Mardi 7 novembre.

Mini pilon de poulet frit aigre-doux

Burger océan, sauce chili

Travers de porc grillés à la texane,
Pommes de terre rôties au thym,
Rouelles d'oignon et épis de maïs grillés

Cheese cake aux fruits rouges

Menu à 22€

Lundi 13 novembre.

Asperge et espadon fumé, hollandaise mousseuse

Cannellonis de saumon et épinards,
Œuf de caille et pesto de roquette

Osso-buco à la milanaise
Amandine de pommes de terre

Sorbet coco

Paris-Brest

Menu à 22€

Mardi 14 novembre.

COMPLET

Menu à 25€

Jeudi 16 novembre.

Soirée à thème
« Une nuit dans le Beaujolais »
Menu communiqué ultérieurement sur notre lettre d'information

Menu à 25€

Lundi 6 novembre. Restaurant Initiation

Œuf farci Chimay

Contre-filet rôti,
Pommes château

Pêche Melba et ses petits fours

Menu à 16€

Mardi 7 novembre. Restaurant Initiation

Œuf farci Chimay

Contre filet rôti,
Fagot de haricots verts,
Pommes château au beurre demi-sel

Poire belle-Hélène et ses petits fours

Menu à 16€

Jeudi 9 novembre.

Pavé d'espadon rôti, brèdes légèrement aillés,
Courge butternut snackée aux épices

Jambonnette de canard braisée à l'orange,
Pomme croquette et brocolis

Une ronde Normande...

Clafoutis aux pommes caramélisées au beurre salé
et à la vanille

Menu à 25€

Lundi 13 novembre. Restaurant Initiation

Assortiment de charcuteries
et ses condiments

Carré de porc rôti,
Gratin de pommes de terre et patates douces

Tarte tiède aux pommes, Quenelle de glace vanille

Menu à 18€

Mardi 14 novembre. Restaurant Initiation

Salade et planche de charcuteries lyonnaises à partager

Carré de porc rôti,
Gratin de pommes de terre et patates douces

Tarte tiède aux pommes,
Quenelles de glace vanille

Menu à 18€

LE BEAUJOLAIS
NOUVEAU
2017



Semaines du 20 au 24 novembre et du 27 novembre au 1^{er} décembre

Lundi 20 novembre midi

Ragoût de rognons de veau et d'escargots,
Tagliatelles fraîches au persil

Assiette de fromages

Pain d'épices, gelée de miel, sorbet cassis

Mardi 21 novembre midi

Goujonnettes de sole, beurre nantais à la vanille,
Tarte fine d'aubergine

Traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne, Riz
Pilaf

Tiramisu

Mercredi 22 novembre midi

Assiette de charcuteries
ou

Assiette de crudités

Filet de vivaneau sauce Américaine,
Riz aux champignons

ou

Emincé de bœuf au gingembre,
Légumes au wok

Buffet de fromages

ou

Tarte Alsacienne aux pommes

Jeudi 23 novembre midi

Camérons à la Parisienne

Blanquette de veau tradition

Œufs à la neige

Vendredi 24 novembre midi

Beignets de gambas et courgettes, sauce Tartare

Tournedos de lotte au lard, risotto aux pleurotes

Assiette de fromages

Lundi 27 novembre midi

COMPLET

Mercredi 29 novembre midi

Cocktail de crevettes ou Quiche Lorraine

Darne de Bourgeois Meunière,
Pommes anglaise

ou

Cotes d'agneau aux épices,
Couscous aux herbes et aubergines

Millefeuille pistache framboise

ou

Salade d'orange, miel et balsamique,
Gingembre confit, sorbet passion

Mardi 28 novembre midi

Rillettes de dorade au citron vert,
Salade de légumes et vinaigrette d'ananas

Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, crème
d'ail, Dauphinois aux tubercules d'ici

Choux passion, salpicon de fruits exotiques,
Coulis ananas

Jeudi 30 novembre midi

Quiche au Comté et aux noix

Poulet sauté vallée d'Auge, pommes fondantes

Plateau de fromages

ou

Verrine Melba

Vendredi 1^{er} décembre midi

Soupe de potiron, dés de foie gras

Pavé de sandre sur lit de choucroute,
Vinaigrette au Riesling

Dessert des pâtisseries



Nos soirées du 20 au 24 novembre

Lundi 20 novembre.

Kefta de porc et crevettes

Soupe pho bo au boeuf

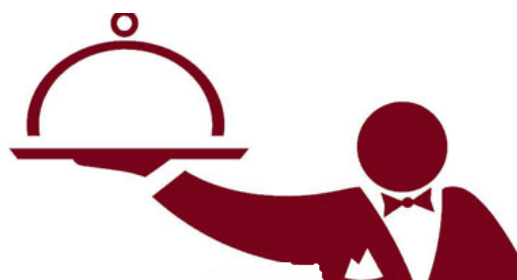
Filet de légine au cidre, légumes glacés et pomme

Granny

Sorbet citron basilic

Baba au rhum

Menu à 22€



Mardi 21 novembre.

Velouté de carottes glacées à l'orange et son
croustillant

Salade périgourdine et son œuf poché

Lapin au fenouil,
Polenta cœur coulant et légumes glacés

Pêche flambée, glace vanille

Menu à 22€

Lundi 20 novembre. Restaurant Initiation

Œuf cocotte, Tuile aux champignons de Paris

Caille rôtie aux raisins, Petits légumes tournés

Pommes flambées, Glace à la vanille Bourbon

Menu à 18€

Mardi 21 novembre. Restaurant Initiation

Œuf mollet et penne à la ricotta

Filet de veau rôti, Jus de tajine et Bayeldi

Pommes flambées, Glace à la vanille Bourbon

Menu à 18€

Jeudi 23 novembre.

Strate de tomate/pastèque à la coriandre,
Cœur de sucrine et vinaigrette tranchée

Joue de bœuf braisée à la vanille pays et aux épices
en cannelloni, légumes croquants...

Le plateau Gascon

Baba au rhum, fruits frais et chantilly

Menu à 25€

Les menus peuvent quelquefois varier en fonction des livraisons. Nous vous prions de ne pas nous en tenir rigueur. Les différences tarifaires avec la profession sont dues au fait que nous n'intégrons pas certaines charges. Les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application



Nos soirées du 27 novembre au 1^{er} décembre

Lundi 27 novembre.

Gaspacho de betterave et sorbet de chèvre frais

Soupe de coquillages au lait de coco et chorizo

Filet-mignon de veau sauté, jus de tajine,
Gratin Bayeldi

Sorbet doux de poivrons jaunes

Tarte au chocolat

Menu à 22€

Lundi 27 novembre. Restaurant Initiation

Feuilleté d'œufs brouillés
aux pleurotes

Navarin d'agneau printanier

Nougat glacé aux noisettes,
Coulis de fruits rouges

Menu à 18€

Mardi 28 novembre.

Assiette scandinave

Gravlax de saumon et concombre à la crème,
Blinis et verre d'Aquavit

Cabillaud demi-sel à la vapeur d'algues,
Purée de potimarron, chou braisé au lard

Charlotte aux fruits rouges

Menu à 25€

Mardi 28 novembre. Restaurant Initiation

Feuilleté d'œufs brouillés
aux pleurotes pays

Navarin d'agneau aux pommes

Nougat glacé aux noisettes,
Coulis de fruits rouges

Menu à 18€

Jeudi 30 novembre.

Risotto de papaye verte, crevettes sautées,
Écume de boucané

Canon d'agneau en écharpe verte, jus safrané,
Tian de légumes

Le plateau Gascon

Mille feuilles passion/vanille,
Surprise de fruits flambés

Menu à 25€

Nos élèves de Terminale STHR vous
proposent :

COMPLET

Menu à 20€, boissons comprises



Semaine du 4 au 8 décembre

Lundi 4 décembre midi

Tourte à la volaille et au porto, mesclun

Filet de vivaneau Sauce Américaine,
riz aux champignons

Melon

Mardi 5 décembre midi

Carpaccio de thon aux herbes fines

Magret de canard laqué à la citronnelle,
Fondue de poireau, pommes allumettes

Moelleux coco, citron vert et framboise

Mercredi 6 décembre midi

Mignon de porc aux pruneaux,
purée de pommes et céleri

Tarte aux pommes

Formule 2 plats à 12€

Jeudi 7 décembre midi

Œuf poché bourguignonne

Carré de porc au miel et au romarin
Gratin dauphinois

Ananas rôti et banane flambée

Vendredi 8 décembre midi

Melon au muscat de Rivesaltes

ou

Quiche à la tomate et aux olives

Filet de daurade Meunière,
Pommes vapeur, haricots verts

ou

Jambonnette farcie forestière, sauce brune,
Pommes sautées à l'ail

Tartelette à l'orange, sauce chocolat

Nos classes de 1^{ère} année CAP travaillent
au restaurant d'initiation les lundis,
mercredis et vendredis midi.

Nos classes de 2^{ème} année CAP travaillent
au restaurant d'application les lundis,
mercredis et vendredis midi.

Les élèves de 2^{nde} Bac Pro travaillent au
restaurant d'initiation les mardis et jeudis
midi. Alors que ceux de 1^{ère} Bac Pro sont
en même temps au restaurant d'initiation



Nos soirées du 4 au 8 décembre

Lundi 4 décembre.

COMPLET

Menu à 22€

Lundi 4 décembre. Restaurant Initiation

Jalousie aux crevettes
et son mesclun

Blanquette de veau à l'ancienne
aux petits légumes

Assiette du berger
OU
Café / thé gourmand

Menu à 18€

Mardi 5 décembre.

COMPLET

Menu à 22€

Mardi 5 décembre. Restaurant Initiation

Méli-mélo de saumon à la scandinave

Estouffade de bœuf bourguignonne,
Pâtes au beurre

Tarte feuilletée aux fruits

Menu à 18€

Jeudi 7 décembre.

COMPLET

Menu à 30€

Jeudi 7 décembre. Restaurant Initiation

COMPLET

Menu à 25€



Passer par notre boutique :
il pourrait y avoir des
productions de produits festifs à
vendre.

Semaine du 11 au 22 décembre

Menus de Noël : Formule à 18€



Lundi 11 décembre midi

3 huîtres + agréments
OU
Quiche Lorraine

Darne de vivaneau Meunière,
pommes anglaise

Bûche de Noël

Mercredi 13 décembre midi

3 huîtres + agréments

Pot au feu de canard au foie gras

Entremets cappuccino,
mousse au chocolat

Vendredi 15 décembre midi

COMPLET

Lundi 18 décembre midi

3 huitres + agréments
OU
Feuilleté d'asperges, sauce Hollandaise

Filet d'ombrine Dugléré,
riz Arlequin

Bûche de Noël

Mardi 12 décembre midi

Tartare de thon, Mozzarella et tomates séchées

Entrecôte double grillée flambée au whisky,
Sauce béarnaise, pommes fondantes,
Cassolette aux champignons

Mille feuilles framboise-letchis

Jeudi 14 décembre midi

Parfait de foie gras et pommes confites

Sole grillée, sauce Champagne
Légumes rôtis

Plateau de fromages



Le reste de la semaine sera consacré
aux examens et à la remise en état
des locaux avant les vacances de
l'été austral

Nos soirées du 11 au 22 décembre

Lundi 11 décembre. Service au buffet

COMPLET

Menu à 22€

Lundi 11 décembre. Restaurant Initiation

Duo de la mer « en fraîcheur » nordique

Estouffade de bœuf bourguignonne,
Pâtes au beurre

Tarte feuilletée aux fruits

Menu à 18€

Mardi 12 décembre. Restaurant Initiation

Œuf au plat, croustillant de bacon,
Toast grillé

Blanquette de veau à l'ancienne,
Riz pilaf

Assiette du berger ou
Café / Thé gourmand

Menu à 18€

Mardi 12 décembre.

COMPLET

Menu à 25€

Jeudi 14 décembre.

Restaurant d'Application Fermé

Lundi 18 décembre

COMPLET

Menu à 25€

Lundi 18 décembre. Restaurant Initiation

COMPLET

Menu à 25€

Mardi 19 décembre. Restaurant Initiation

COMPLET

Menu à 25€

Jeudi 21 décembre.

COMPLET

Réouverture des restaurants :
Jeudi 1^{er} Février.

Bonnes fêtes de fin d'année

