

# Bulletin d'informations et menus

## Février et Mars 2018



Plateau Caillou, 97460 Saint Paul

Réservations:

[reservations-lph@ac-reunion.fr](mailto:reservations-lph@ac-reunion.fr)

Renseignements uniquement :

06 93 00 96 02

Tous nos élèves, étudiants et équipe pédagogique vous souhaitent de **Bonne Fêtes de fin d'année**

Vous avez le choix de venir vous régaler dans un de nos deux restaurants :

Le Restaurant d'Application : situé à l'entrée de l'établissement avec son entrée sur la route. Nos élèves de Terminale CAP et de 1<sup>ère</sup> Bac Pro, vous y accueillent du lundi au vendredi pour déjeuner. Nos élèves de Terminale Bac Pro les lundis et mardis pour le dîner, les étudiants de BTS le jeudi soir.

Le Restaurant d'Initiation : situé à l'intérieur du lycée. En rentrant, allez tout droit et traverser l'établissement. Nos élèves de 1<sup>ère</sup> année CAP et de 2<sup>nd</sup>e Bac Pro vous reçoivent du lundi au vendredi pour déjeuner. Nos étudiants de MAN vous attendent les lundis et mardis soir

Pour le Restaurant d'initiation, seul les menus des MAN sont commercialisés dans ce fascicule.

Nos élèves de « Bac Technologique », vous propose des soirées occasionnelles.

\*\*\*

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)

# Semaine du 1<sup>er</sup> au 9 février

Réouverture de notre boutique  
**Mercredi 31 janvier**

Réouverture de nos restaurants  
**Jeudi 1<sup>er</sup> février**

## Jeudi 1<sup>er</sup> février midi Application

Composition fraîcheur aux perles de balsamique  
\*\*\*

Poisson vapeur citronnelle, Émulsion de citron vert,  
Légumes croquants  
\*\*\*

Croquembouche traditionnel,  
Mignardises



**Jeudi 1<sup>er</sup> février, soirée Application**  
Fermé

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)

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

## Vendredi 2 février midi Application

Ananas Cocktail  
\*\*\*

Émince de rumsteck Strogonoff, Riz pilaf  
\*\*\*

Tulipes arc-en-ciel

**Nos tarifs restent inchangés en 2018**

## FORMULES DEJEUNER

2 Plats : 12€

3 Plats : 16€

Formule boissons comprises : nous consulter

Suivez nous sur  
facebook



Retour sur :



**Lycée Hôtelier de La Réunion La Renaissance**

Publié par Richard Pujolle [?] · 28 novembre, 19:31 · 🌐

L'équipe de boulangers- pâtissiers du lycée hôtelier composée de Fontaine Anney 1PROBP, Houmadi Saoundia 2CAP BP, Imram Badin 1PRO BP ainsi que leurs professeurs Olivier TECHER et Laurent MANG se sont qualifiés pour la finale de la coupe de France des écoles en boulangerie-pâtisserie qui aura lieu à Paris le 3 et 4 février dans le cadre du salon Européen.

Tous nos vœux vous accompagnent, la Réunion est derrière vous.



# Semaine du 5 au 9 février

## Lundi 5 février midi Application

Tataki de thon

\*\*\*

Matelote d'espadon à la bourguignonne

OU

Poulet Thaï en curry vert, Riz pilaf au basilic

\*\*\*

Crème renversée coco, Nougatine au sésame

OU

Suprêmes de pomelos au gingembre,  
Sorbet citron

## Lundi 5 février dîner Application

Menu créatif

**Gastronomie française**

Communiqué ultérieurement sur notre lettre d'information

**Menu à 29€**

## Lundi 5 février dîner Initiation

Gaspacho & salpicon de langoustine

\*\*\*

Gibelotte de lapereau, pommes fondantes

\*\*\*

Charlotte framboise, caramel balsamique

**Menu à 22€**

## Mardi 6 février midi Application

Croustillant de légumes façon Thaï,  
Salade croquante à la papaye verte

\*\*\*

Pavé de thon mi-cuit au saté,  
Wok de légumes, aïoli de fruits à pain

\*\*\*

Sphère chocolatée à la mangue,  
Crèmeux ivoire à la noix de coco

## Mardi 6 février dîner Application

Tatiki de thon en croûte de sésame et thé  
vert, lit de papaye verte

\*\*\*

Tofu frit mariné aigre-douce,  
Légumes Thaï à la citronnelle & soba

\*\*\*

Thé gourmand  
Délice oriental, mignardises

**Menu à 22€**

## Mardi 6 février dîner Initiation

Potage froid

\*\*\*

Gibelotte de lapereau, Galette de pommes de terre

\*\*\*

Charlotte aux framboises,, Écume de menthe  
poivrée,  
Caramel balsamique

**Menu à 22€**

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.

## Mercredi 7 février midi Application

Feuilleté d'asperges,  
Sauce hollandaise aux perles roses

\*\*\*

Filet de bourgeois Dugléré  
Riz Arlequin

\*\*\*

Carpaccio de mangue et sorbet

## Jeudi 8 février dîner Application

**Fermé**

## Jeudi 8 février midi Application

Légumes & crevettes tempura,  
Salade soja-concombre

\*\*\*

Curry vert de volaille,  
Noodle sautées à l'ail

\*\*\*

Charlotte aux poires, mignardises

## Vendredi 9 février midi Application

Assiette de Charcuterie

\*\*\*

Escalope de volaille façon normande  
Duo de pommes

\*\*\*

Pâtisserie

# Semaine du 12 au 16 février

## Lundi 12 février midi Application

Aumônière de saumon fumé,  
Fromage frais aux herbes  
\*\*\*

Risotto crevettes & pétoncles  
\*\*\*

Mousse framboise, cœur amandine



## Mardi 13 février dîner Initiation

Soirée St Valentin

Trilogie de St Jacques au chorizo  
\*\*\*

Dos de légine en croûte de citron galet  
Risotto aux légumes croquants  
\*\*\*

Desserts surprises des amoureux

Menu à 25€

## Jeudi 16 février dîner Application

Soirée Toi & Moi  
Menus & boissons surprises  
Menu à 45€, boissons comprises

## Lundi 12 février dîner Initiation

Soirée St Valentin

Communiqué ultérieurement sur notre lettre d'information

Menu à 25€

## Lundi 12 février dîner Application Fermé

## Mardi 13 février midi Application

Menu surprise aux couleurs  
de l'Espagne

## Mardi 13 février dîner Application Fermé

## Mercredi 14 février midi Application

Salade lyonnaise  
\*\*\*

Matelote d'espadon à la bourguignonne  
\*\*\*

Coupe de fruits rouges, Chantilly

## Jeudi 15 février midi Application

Paëlla Valencianna  
\*\*\*

Charlotte aux poires, mignardises

Formule 2 plats à 12€

## Jeudi 16 février dîner Initiation

Soirée Pirate des Caraïbes

L'impératrice : salade au saumon fumé et camarons  
\*\*\*

Le Black Pearl : planche de viandes grillées  
\*\*\*

Le Centurion : café ou crémant gourmand

Menu à 25€

## Retour sur :



Lycée Hôtelier de La Réunion La Renaissance a ajouté 4 photos.

Publié par Webmestre Renaissance [?] · 10 novembre, 11:57 · 🌐

Aujourd'hui, les clients, c'est nous !!!

La classe de seconde CAP Service Hôtelier (groupe 1)

Merci au Relais de l'Hermitage pour son accueil chaleureux 😊

Liker si vous aimez !!! 🍷 🍷



Vendredi 9 février midi Application  
Fermé



# Semaine du 19 au 23 février

## Lundi 19 février midi Application

Salade de chèvre chaud  
\*\*\*  
Blanquette de veau tradition,  
Riz pilaf  
\*\*\*  
Mousse chocolat, brownies

## Lundi 19 février dîner Initiation

Rouleaux de printemps sauce gingembre  
\*\*\*  
Pièce du boucher grillée  
Pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise  
\*\*\*  
Millefeuille de framboises, crème pistache  
**Menu à 22€**

## Lundi 19 février dîner Application Fermé

## Mardi 20 février dîner Application Fermé

## Mardi 20 février midi Application

Assiette du carnivore  
Ou  
Mixed-grill de la mer  
\*\*\*  
Minestrone aux fruits de saison,  
Sorbet passion

**Formule 2 plats à 12€**

## Mardi 20 février dîner Initiation Fermé

**Vous ne voyez plus de menu à choix  
certains midis !  
Normal, une des deux classes qui vous  
accueillait habituellement est en stage.**

## Mercredi 21 février midi Application

Salade de chèvre chaud sur toast  
\*\*\*  
Blanquette d'espadon, Légumes primeurs  
\*\*\*  
Verrine de fruits rouges  
Spéculos

## Jeudi 22 février dîner Application Fermé

## Jeudi 22 février dîner Initiation

Assortiments de tapas  
\*\*\*  
Gaspachos Andalou  
\*\*\*  
Paëlla géante  
\*\*\*  
Crème catalane et mini pantxineta aux amandes  
**Menu à 22€**

## Jeudi 22 février midi Application

**Amuses bouche :**  
Gougères au bleu,  
Courgettes au caviar d'aubergine,  
Royal de petits pois et crumble pistache

**Plats au choix :**  
Mignons de porc miel-agrumes ou  
Pavé d'espadon, crème d'anis ou  
Suprême de volaille à la normande

**Garnitures :**  
Pommes papillotes,  
Gratin d'épinards, tomates rôties

**Dessert au choix**

## Vendredi 23 février midi Application Fermé

### Le saviez-vous ?

Pour les élèves qui souhaitent suivre de longues études en hôtellerie (jusqu'à Bac +5)

### LES FORMATIONS TECHNOLOGIQUES

#### **BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE**

Le Baccalauréat Technologique en **Service et Technologie en Hôtellerie et Restauration** allie une **formation de culture générale** (du niveau du Bac Général) et une **formation professionnelle** (donnant les connaissances nécessaires à la compréhension des techniques des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration). Durant les 3 années, **8 semaines de stages en 2 périodes**, en seconde et en première sont effectuées.

**Ce Baccalauréat prépare aujourd'hui à la poursuite d'études en BTS.**

## Journée Portes Ouvertes

## Mercredi 28 Février

Scolaires le matin, Individuels l'après-midi

# Semaine du 26 février au 2 mars

Plus tôt, cette année :



**Lycée Hôtelier de La Réunion La Renaissance**

Publié par Webmestre Renaissance [?] · 8 novembre, 09:36 · 🌐

Les élèves de première STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration) vous souhaitent une bonne journée ☀️



**Mercredi 28 février**

**Journée Portes Ouvertes**

Si votre enfant est intéressé par l'hôtellerie, la pâtisserie ou la boulangerie : venez visiter l'établissement l'après-midi.

Profitez-en pour faire un saut dans notre boutique ou déjeuner dans un de nos 2 restaurants

**Lundi 26 février**

**midi Application**

**Fermé**

Nos élèves de la classe de 2CAP CR1 vont servir un repas de charité à la maison de l'amitié de Saint Paul

**Lundi 26 février dîner Application et Initiation**  
**Mardi 27 février dîner Application**

**Fermé**

**Mardi 27 février midi Application**

Bûchette de thon façon tataki,  
Achard de mangue verte  
\*\*\*

Sole juste grillée au parfum de fenouil,  
Beurre d'agrumes,  
Riz gourmand à la citronnelle  
\*\*\*

Traditionnel Paris-Brest

**Mardi 27 février dîner Initiation**

Risotto aux Camarons

\*\*\*

Magret de canard et Polenta crémeuse

\*\*\*

Profiteroles

**Menu à 22€**

**Jeudi 1<sup>er</sup> mars midi Application**

Salade Caesar poulet et bacon au parmesan  
Crème froide de champignons et Mascarpone  
Salade grecque à la feta  
\*\*\*

Dessert Pâtissier

**Mercredi 28 février midi Application**

Takamaka au miel & pain d'épices  
ou  
Beignets de légumes, crevettes, Samoussas de légumes  
\*\*\*

Carry de capitaine  
ou  
Blanquette d'agneau au basilic, Légumes glacés  
\*\*\*

Buffet de fromages  
ou  
Pithiviers aux abricots

**Jeudi 1<sup>er</sup> mars dîner Application**

Brouillade d'œufs aux champignons,  
Poudre de lard fumé  
\*\*\*

Capitaine grillé entier au parfum de sapin créole,  
sauce hollandaise, cannelloni de courgette à  
l'aubergine, chips de songe  
\*\*\*

Toasts de la côte aux chèvres  
\*\*\*

Croustillant praliné, noisette caramélisée

**Menu à 25€**

**Mercredi 28 février midi Initiation**

Quiche aux fruits de mer  
\*\*\*  
Gambas panées, crème de poivron, Légumes croquants  
ou  
Pavé de bœuf sauté au poivre, Pommes sautées  
\*\*\*

Bande feuilleté aux pommes à la cannelle

**Vendredi 23 février midi Application**

Pressé de tomates, macédoine,  
Rillettes de maquereaux  
\*\*\*

Tagliatelles aux fruits de mer  
\*\*\*

Buffet de fromages

# Semaine du 5 au 9 mars

## Lundi 5 mars midi Application

3 huîtres + agréments  
\*\*\*

Daurade meunière, Pommes à l'anglaise  
\*\*\*

Choux Chantilly, Sauce chocolat

## Lundi 5 mars dîner Initiation

Moelleux de saumon au lait de coco  
\*\*\*

Magret de canard au miel péi,  
Gratin de pommes de terre  
\*\*\*

Parfait glace café, sauce gingembre

Menu à 25€

## Mardi 6 mars

Notre restaurant d'application est fermé  
midi et soir  
Elèves en stage

## Mardi 6 mars dîner Initiation

Gougeonette de volaille, Sauce Tartare  
\*\*\*

Filet de capitaine grillé, jus cumin citron  
\*\*\*

Plateau de fromages  
Ou

Café / Thé gourmand

Menu à 25€

## Mercredi 7 mars midi Application

Ananas cocktail

ou

Assiette de crudités  
\*\*\*

Espadon grillé au beurre d'anchois,  
Riz safrané, tomate grillée, Sauce citron

ou

Pintadeau aux morilles,  
Gratin de choux de Bruxelles  
\*\*\*

Crêpe aux fruits, sauce caramel

ou

Crêpes flambées

## Jeudi 8 mars midi Application Fermé

## Jeudi 8 mars dîner Application

Crème de potimarron au jus de coquillages,  
Mousse d'avocat  
\*\*\*

Côte de bœuf pour deux,  
Pommes gaufrette, haricots verts,  
sauce béarnaise  
\*\*\*

Salade de fruits frais,  
Assortiment de sorbet au chariot

Menu à 25€

## Vendredi 9 mars midi Application Fermé

### Retour sur :



Lycée Hôtelier de La Réunion La Renaissance a ajouté 12 photos.

Publié par Richard Pujolle [?] - 29 novembre, 19:32

Repas dejeuner au restaurant d'application dans le cadre du Ppcp (projet de classe) de la 2 cc1 (2eme année CAP restaurant/cuisine). Beau projet avec toute l'équipe pédagogique et les parents des élèves. De nombreuses surprises pour les parents...flambage d'ananas et initiation à la danse espagnole.Olé !



Vacances scolaires  
Réouverture le **lundi 26 mars**



Calendrier de l'orientation :

## VOTRE AGENDA

### SEPTEMBRE.....DECEMBRE

Réfléchir au type d'études vers lequel on veut s'orienter (courtes : CAP ou BAC Professionnel / longues : BAC Technologique puis BTS).  
S'informer en visitant des entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation.

### FEVRIER.....MARS

Assister aux forums des formations dans votre établissement.  
Participer activement aux modules de découverte professionnelle, proposés en 3<sup>ème</sup>.  
Prendre contact avec la conseillère d'orientation et le professeur principal pour valider vos désirs d'orientation.

### AVRIL.....JUIN

Faire vos Vœux d'Orientation

# En Bref !!!.....

Les menus peuvent quelquefois varier en fonction des livraisons. Nous vous prions de ne pas nous en tenir rigueur.  
Pour des contraintes pédagogiques, les grands groupes peuvent être repartis sur plusieurs tables.  
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



## LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

### CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Il se prépare en deux ans après la classe de 3<sup>ème</sup>. Cette formation privilégie les séances de TRAVAUX PRATIQUES et la période de formation en entreprise (14 semaines sur 2 ans).

Elle donne un accès direct à la vie active.

Il existe 5 CAP au Lycée : CUISINE, CSHCR (Commercialisation et Services en Hôtel, Café et restaurant), PATISSIER, BOULANGER.

### BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

Pour les plus motivés, cette formation en 3 ans propose :

- Baccalauréat Professionnel en Organisation et Production Culinair
  - Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
  - Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie
- Pour valider ces diplômes, 18 semaines de périodes de formation en entreprise sont obligatoires.

## Comprendre l'orientation au lycée hôtelier :

