







la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 08 NOV 2021	MARDI 09 NOV 2021	MERCREDI 10 NOV 2021	JEUDI 11 NOV 2021	VENDREDI 12 NOV 2021
	<p>Déjeuner - 15 euros Crème de moules au potimarron ****</p> <p>Navarin d'agneau aux pommes, navets, carottes ****</p> <p>Ananas flambé Sorbet Piña colada</p>	<p>Déjeuner - 15 euros Raviole d'écrevisses Sauce Nantua ****</p> <p>Magret de canard au miel Polenta en galette Julienne de légumes ****</p> <p>Tarte Tatin Crème fouettée</p>		
	<p>Dîner - 18 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet Chantilly de lard fumé ****</p> <p>Fricassée de volaille Vallée d'Auge Légumes de saison ****</p> <p>Sablé breton Pommes confites Glace Sarazin <i>Mignardises</i></p>			<p>Menu dîner à l'initiative des élèves de BTS 25 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Fricassée de St Jacques, blé noir, jus d'agrumes ***</p> <p>Bar en croûte feuilletage façon Bocuse Garniture création des élèves de BTS Sauce au choix ***</p> <p>Animation autour de l'omelette norvégienne <i>Mignardises</i></p>

la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 15 NOV 2021	MARDI 16 NOV 2021	MERCREDI 17 NOV 2021	JEUDI 18 NOV 2021	VENDREDI 19 NOV 2021
	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Salade paysanne ****</p> <p>Darne de colin poché Beurre blanc Légumes à l'anglaise ****</p> <p>Choux chantilly</p>	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Brioche de fruits de mer ****</p> <p>Escalope de volaille viennoise Gratin de salsifis ****</p> <p>Banana Split</p>	<p>Déjeuner - 15 euros</p> <p>Saumon aux lentilles du Puy Beurre aillé ****</p> <p>Chou farci façon potée ****</p> <p>Clafoutis aux cerises Glace yogourt et miel</p>	<p>Déjeuner - 15 euros</p> <p>Pastilla de cabillaud à l'andouille de Vire ****</p> <p>Carré d'agneau Vallée d'Auge Petits légumes ****</p> <p>Douillons</p>
	<p>Dîner - 18 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Crème de potiron au lard Tuile de Beaufort ****</p> <p>Bar farci Emulsion d'automne Flan de citrouille *****</p> <p>Arlette caramélisée Mousse de marrons Potiron confit <i>Mignardises</i></p>		<p>Dîner - 18 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Velouté de panais au haddock ****</p> <p>Loup en croûte Sauce Choron Légumes d'automne ****</p> <p>Poire pochée à la vanille Sablé breton Gelée de pommes <i>Mignardises</i></p>	<p>Menu dîner à l'initiative des élèves de BTS 25 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Effeuillé de raie Beurre aux câpres ****</p> <p>Demi- Homard flambé à l'Eddu ou Homard à l'Armoricaine ****</p> <p>Mousse Chocolat Clémentine <i>Mignardises</i></p>





la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 22 NOV 2021	MARDI 23 NOV 2021	MERCREDI 24 NOV 2021	JEUDI 25 NOV 2021	VENDREDI 26 NOV 2021
	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Potage Saint Germain ****</p> <p>Poulet sauté chasseur Pommes cocotte Fondue de tomates ****</p> <p>Pêches flambées</p>	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Brick de légumes ****</p> <p>Fricassée de volaille à la dijonnaise Riz aux herbes ****</p> <p>Sorbet aux fruits rouges</p>	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Tourte automnale ****</p> <p>Merlu Sauce mikado Pilaf de sarrasin ****</p> <p>Coupe de sorbets</p>	
	<p>Dîner - 18 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Raviole de Saint-Jacques Fine feuille de cacahuète Tagliatelles de céleri à la passion ****</p> <p>Côte de bœuf grillée Sauce choron Pommes pont-neuf Légumes glacés ****</p> <p>Tarte citron revisitée <i>Mignardises</i></p>		<p>Dîner - 18 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Raviole aux cèpes Bouillon aromatique ****</p> <p>Filet de canette au beurre d'ail Mousseline de légumes Millefeuille de pommes de terre ****</p> <p>Assortiment de pâtisseries <i>Mignardises</i></p>	<p>Menu dîner à l'initiative des élèves de BTS 25 euros</p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Ballotine de chou farci au crabe ****</p> <p>Kig a Farz et Lipig ****</p> <p>Desserts de l'Argoat <i>Mignardises</i></p>

la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 29 NOV 2021	MARDI 30 NOV 2021	MERCREDI 01 DEC 2021	JEUDI 02 DEC 2021	VENDREDI 03 DEC 2021
	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Potage Saint Germain ****</p> <p>Poulet sauté chasseur Pommes cocotte Fondue de tomates ****</p> <p>Pêches flambées</p>	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Taboulé breton ****</p> <p>Brochette de bœuf Sauce béarnaise Pommes mignonnettes ****</p> <p>Ananas flambé</p>	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Avocat cocktail ****</p> <p>Steak grillé Sauce choron Pommes gaufrettes ****</p> <p>Crêpes Suzette</p>	
	<p><u>Dîner - 18 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Cœufs pochés au Beaujolais Blinis et chips de lard ****</p> <p>Magret de canard en croute de pistache Compotée d'oignon rouge aux myrtilles Millefeuille de céleri rave Mousse de foie gras ****</p> <p>Buffet de desserts : Paris-Brest, Tarte Tatin, Choux assortis <i>Mignardises</i></p>		<p><u>Dîner - 18 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Carpaccio de Saint-Jacques Beurre d'agrumes ****</p> <p>Côte de bœuf grillée Sauce au choix Légumes glacés Pommes gaufrettes ****</p> <p>Mousse à l'orange Palais au chocolat Ananas flambé <i>Mignardises</i></p>	<p><u>Dîner au profit du Téléthon</u> (voir site du lycée)</p>





la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 06 DEC 2021	MARDI 07 DEC 2021	MERCREDI 08 DEC 2021	JEUDI 09 DEC 2021	VENDREDI 10 DEC 2021
	<p>Déjeuner - 15 euros CCF</p> <p>Velouté de potimarron à l'huile de noisette Chips de lard ****</p> <p>Veau marengo Pommes à l'anglaise ****</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>	<p>Déjeuner - 15 euros CCF</p> <p>Crème de butternut Tuile dentelle au parmesan ****</p> <p>Émincé de volaille sauté au vin rouge Purée de vitelotte ****</p> <p>Tarte passion meringuée</p>	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Assiette de charcuteries ****</p> <p>Darne de saumon Sauce à l'aneth Duo de quinoa ****</p> <p>Tarte alsacienne</p>	
	<p>Dîner - 18 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Cagouilles en cromesquis Cerfeuil tubéreux Jus de persil ****</p> <p>Suprême de Pintade au vin jaune Jus réduit aux cèpes Croquettes de vitelotte aux amandes ****</p> <p>Financier pistache Abricots flambés Glace romarin <i>Mignardises</i></p>		<p>Dîner - 18 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Croquette de rizotto aux crevettes Salade croquante ****</p> <p>Suprême de poularde de Bresse basse température Crème de morilles Légumes anciens rôtis ****</p> <p>Pavlova aux fruits exotiques <i>Mignardises</i></p>	<p>Buffet de Noël 35 euros (voir site du lycée)</p>

la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 13 DEC 2021	MARDI 14 DEC 2021	MERCREDI 15 DEC 2021	JEUDI 16 DEC 2021	VENDREDI 17 DEC 2021
	<p>Déjeuner - 15 euros ****</p> <p>Terrine de foie gras Chutney de mangue ****</p> <p>Suprême de pintade forestière Petits légumes oubliés ****</p> <p>Chariot de pâtisseries</p>	<p>Déjeuner - 15 euros ****</p> <p>St Jacques snackées Jus d'étrilles Tuile de lard ****</p> <p>Filet de biche aux aïelles Déclinaison autour de la Vitelotte ****</p> <p>Royal chocolat</p>	<p>Formule 10 euros en Brasserie (Menu, verre de vin et café compris)</p> <p>Assiette scandinave ****</p> <p>Carré de porc Garniture à la française ****</p> <p>Bûche de Noël</p>	
	<p>Dîner - 18 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Cannelloni de crabe, mangue, combava ****</p> <p>Côte de veau double en cocotte Jus de cuisson au romarin Millefeuille de pommes et légumes d'hivers rôtis ****</p> <p>Vacherin passion Carpaccio d'ananas Meringuettes orange et pistache <i>Mignardises</i></p>		<p>Dîner - 18 euros <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Royale de foie gras au lard fumé ****</p> <p>Filet de pintade en croute moderne Sauce au vin jaune Légumes oubliés ****</p> <p>Feuilleté de mangue Caramel au beurre salé Glace vanille <i>Mignardises</i></p>	