







# la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 03 JANV 2022	MARDI 04 JANV 2022	MERCREDI 05 JANV 2022	JEUDI 06 JANV 2022	VENDREDI 07 JANV 2022
	<p><b>Déjeuner en Brasserie</b> Formule à 10 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Cotriade Quinocéenne</p> <p>****</p> <p>Ananas flambé</p>	<p><b>Déjeuner en Brasserie</b> Formule à 10 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Flammekuche</p> <p>****</p> <p>Waterzoï de volaille</p> <p>****</p> <p>Aumônière de fruits</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b> Waterzoi de carrelet et coquillages Tuiles à la mimolette</p> <p>****</p> <p>Carbonade flamande Gratin de chicon Maroilles Pommes à l'anglaise Carottes glacées</p> <p>****</p> <p>Tarte choco liégeois Glace vanille</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b> Œufs mollets à la florentine</p> <p>****</p> <p>Filets de merlan panés Sauce tartare Flan de légumes</p> <p>****</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>
	<p><b>Dîner - 25 euros</b> <i>Amuse-bouche</i></p> <p>****</p> <p>Crème de topinambour Saint-Jacques juste snackées Chips de légumes</p> <p>****</p> <p>Volaille au vin jaune Navet boule d'or, mangue coriandre, poires séchées au poivre long</p> <p>****</p> <p>Savarin flambé Crème vanillée <i>Mignardises</i></p>		<p><b>Dîner - 25 euros</b> <i>Amuse-bouche</i></p> <p>****</p> <p>Velouté Dubarry aux coquillages</p> <p>****</p> <p>Filet mignon de porc façon Wellington Légumes de saison sautés Jus court</p> <p>****</p> <p>Buffet de desserts <i>Mignardises</i></p>	<p><b>Menu à emporter</b> <b>21 euros par personne</b> A retirer de 18 heures à 18 heures 30 au restaurant La Closerie</p> <p>Ravioles d'araignée de mer</p> <p>****</p> <p>Haddock au chou</p> <p>****</p> <p>Desserts sur le thème des fruits exotiques</p> <p><b>Réservation en ligne ou par téléphone</b></p>



# la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 10 JANV 2022	MARDI 11 JANV 2022	MERCREDI 12 JANV 2022	JEUDI 13 JANV 2022	VENDREDI 14 JANV 2022
	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b>            Cassolette de Saint Jacques            ****            Ballottine de volaille au curry            Riz madras            ****            Sabayon aux fruits de saison</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b>            Saumon mariné à l'aneth            ****            Suprême de pintadeau à la forestière            Bouquetière de légumes            ****            Café gourmand</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b>            Saint jacques snackées            Ecume et chips d'andouille au sarrasin torréfié            Mousseline de chou-fleur            Cress lemon            ****            Suprême de volaille aux langoustines            Sommités romanesco            Pommes purée et gaufrettes            ****            Traou mad aux pommes en 3 textures            Glace vanille, Sauce salidou</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b>            Quiche aux moules et safran            ****            Gibelotte de lapereau à la moutarde            Pommes fondantes            Laitue braisée            ****            Baba chantilly            Trilogie d'ananas</p>
	<p><b>Dîner – 25 euros</b>            Amuse-bouche            ****            Consommé de langoustines            Mousse de chou-fleur            Brochette de langoustine rôtie            ****            Carré d'agneau en croûte            Gratin de pommes de terre            Mousseline de légumes            ****            Assortiment de choux            Millefeuille traditionnel            Mignardises</p>		<p><b>Dîner - 25 euros</b>            Amuse-bouche            ****            Cassolette de Saint-Jacques            ****            Steak au poivre            Pommes pont-neuf            Légumes glacés            ****            Paris-Brest            Mignardises</p>	<p><b>Menu à emporter</b>  <b>21 euros par personne</b>  <b>A retirer de 18 heures à 18 heures 30 au restaurant La Closerie</b>            Langoustines au safran            ****            Filet mignon de porc façon Wellington            ****            Assortiment de desserts  <b>Réservation en ligne ou par téléphone</b></p>

# la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 17 JANV 2022	MARDI 18 JANV 2022	MERCREDI 19 JANV 2022	JEUDI 20 JANV 2022	VENDREDI 21 JANV 2022
	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b>            Minestrone            ****</p> <p>Côte de bœuf            Sauce béarnaise            Pommes allumettes            ****</p> <p>Douillon de poire au miel</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b>            Ficelle Picarde            ****</p> <p>Carbonnade Flamande            Chicons braisés            Pommes fondantes            ****</p> <p>Baba au rhum</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b>            Velouté de potimarron aux            châtaignes            ****</p> <p>Navarin d'agneau            Pommes à l'anglaise            ****</p> <p>Petits pots de crème</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b>            Dariole de poissons aux            légumes            ****</p> <p>Cuisse de canette à            l'orange            Pommes dauphine            ****</p> <p>Millefeuille</p>
	<p><b>Dîner - 25 euros</b>            Amuse-bouche            ****</p> <p>Tempura de gambas            Tartare de légumes du sud à            l'huile d'olive            ****</p> <p>Joue de bœuf braisé au vin rouge            façon Parmentier            Champignons de couche en            persillade            ****</p> <p>Jalousie aux amandes            Crème glacée amaretto            Mignardises</p>		<p><b>Dîner - 25 euros</b>            Amuse-bouche            ****</p> <p>Ardoise fromagère et charcutière            ****</p> <p>Joue de porc à la bière de            Bretagne            Gratin dauphinois            Embeurrée de choux            *****</p> <p>Assiette de fruits exotiques            Litchi flambés            Sorbet mangue            Mignardises</p>	<p><b>Menu à emporter</b>  <b>21 euros par personne</b>  <b>A retirer de 18 heures à</b>  <b>18 heures 30 au</b>  <b>restaurant La Closerie</b>            Brochette de St Jacques            et Curry noir            ****</p> <p>Râble de lapin farci au            chou            ****</p> <p>Tartelette pamplemousse            pistache</p> <p><b>Réservation en ligne ou</b>  <b>par téléphone</b></p>




# la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 24 JANV 2022	MARDI 25 JANV 2022	MERCREDI 26 JANV 2022	JEUDI 27 JANV 2022	VENDREDI 28 JANV 2022
	<p><u>Déjeuner - 15 euros</u></p> <p>Gambas flambées Légumes à l'étuvée ****</p> <p>Escalope Milanaise Pommes noisettes Flan de légumes ****</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p><u>Déjeuner - 15 euros</u></p> <p>Œufs farcis Chimay ****</p> <p>Dorade rôtie au fenouil Légumes racines ****</p> <p>Tarte en bande</p>	<p><u>Déjeuner - 15 euros</u></p> <p>Crème Dubarry ****</p> <p>Poulet sauté à l'estragon Pommes noisettes ****</p> <p>Crème brûlée</p>	<p><u>Déjeuner - 15 euros</u></p> <p>Maquereau fumé Céleri rémoulade ****</p> <p>Carré d'agneau persillé Mogettes Farci de légumes ****</p> <p>Clafoutis de pommes Crème glacée à l'angélique de Niort</p>
	<p><u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Assiette nordique ****</p> <p>Pièce de bœuf au poivre Pommes Anna Légumes de saison ****</p> <p>Ananas flambé Blinis coco Sorbet passion <i>Mignardises</i></p>		<p><u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Tartare aux deux saumons Crème acidulée Pain de mie ou blinis ****</p> <p>Aile de raie aux câpres Pommes à l'anglaise ****</p> <p>Crêpes flambées Sorbet orange Segments acidulés <i>Mignardises</i></p>	<p><u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>L'Andouille fait son show ! ****</p> <p>Dorade rôtie aux coquillages ****</p> <p>Chariot de charlottes</p> <p><i>Mignardises</i></p>

# la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 31 JANV 2022	MARDI 01 FEV 2022	MERCREDI 02 FEV 2022	JEUDI 03 FEV 2022	VENDREDI 04 FEV 2022
	<p><b>Déjeuner en Brasserie</b> Formule à 10 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Buffet de tartes salées ****</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b>Déjeuner en Brasserie</b> Formule à 10 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Salade nordique ****</p> <p>Navarin d'agneau aux pommes ****</p> <p>Charlotte passion Coulis de fruits rouges</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b></p> <p>Sandre sur lit de légumes Mousseline de céleri Girolles ****</p> <p>Cul de veau à l'Angevine Mogettes et carottes étuvées ****</p> <p>Tarte Tatin Glace vanille</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b></p> <p>Terrine de raie au chou-fleur Emulsion de betterave rouge ****</p> <p>Bavette à l'échalote Garniture Châtelaine ****</p> <p>Banane Cacahuète salée Spoon Chocolat Glace cacahuète</p>
	<p><b>Dîner - 25 euros</b> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Planche apéritive ****</p> <p>Saumon en croûte de brick Fricassée de coquillages Jus de poulet aux oignons Pommes rissolées ****</p> <p>Crêpes flambées <i>Mignardises</i></p>		<p><b>Dîner - 25 euros</b> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Assiette nordique ****</p> <p>Fricassée de coquillages de la baie Billes de légumes Vermicelle frit ****</p> <p>Tarte au citron meringuée <i>Mignardises</i></p>	<p><b>Dîner - 25 euros</b> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Cœuf mollet frit en Kadaïf Mousseline de légumes Jus cours ****</p> <p>Vindaye de lotte de nos côtes Achard de légumes ****</p> <p>Entremets mangue/chocolat Epices douces <i>Mignardises</i></p>

# la closerie

LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LUNDI 21 FEV 2022	MARDI 22 FEV 2022	MERCREDI 23 FEV 2022	JEUDI 24 FEV 2022	VENDREDI 25 FEV 2022
		<p><b>Déjeuner en Brasserie</b>  <b>Formule à 10 euros</b>  <b>(Menu, 1 verre de vin, 1 café)</b></p> <p>Poireaux vinaigrette ****</p> <p>Filet de flétan Sauce Maltaise ****</p> <p>Farandole de légumes ****</p> <p>Crèmeux à la mangue</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b></p> <p>Quenelles de brochet Sauce Nantua ****</p> <p>Carré de veau poêlé au vermouth Chambéry Croûte de viande des grisons Gratin Dauphinois ****</p> <p>Profiteroles Glace à la Chartreuse verte</p>	<p><b>Déjeuner - 15 euros</b></p> <p>Fines lamelles de poisson cru à la Tahitienne Salade de mangue ****</p> <p>Colombo de porc à la noix de coco Purée de patates douces Légumes pays ****</p> <p>Parfait passion Ananas flambé Meringue</p>
	<p><b>Dîner - 25 euros</b>  <i>Amuse-bouche</i>            ****</p> <p>Ceviche de dorade à la Tahitienne ****</p> <p>Magret de canard cuit à basse température Mousseline de haricots de Paimpol Légumes Glacés ****</p> <p>Panna Cotta Mangue passion Tube chocolat <i>Mignardises</i></p>		<p><b>Dîner - 25 euros</b></p> <p><i>Amuse-bouche</i>            ****</p> <p>Trilogie d'huîtres ****</p> <p>Sole meunière Riz safrané Légumes glacés ****</p> <p>Profiteroles au chocolat <i>Mignardises</i></p>	<p><b>Dîner - 30 euros</b>  <i>Amuse-bouche</i>            ****</p> <p>Filet de sole à la bretonne ****</p> <p>Déclinaison autour du lapin Sauce au cidre brut Garnitures du moment ****</p> <p>Mousse au caramel au beurre salé Crème glacée au lait ribot <i>Mignardises</i></p>