

Octobre



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**
du Tourisme Intégré
et de la VALorisation de la
Guadeloupe
CAMPUS TI-VAG



LYCÉE des MÉTIERS de l'HÔTELLERIE et du TOURISME
97190 LE GOSIER

RESERVATION Tél : 05 90 85 28 95 Email : resa@lhtgosier.com

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI
Mardi 02 octobre	Menu à 20.00 € hors boissons.- Amuse-bouche.- Féroce avocat et thon.- Blanquette de veau aux épices douces, Riz aux légumes, légumes variés.- Palette de sorbets.	Menu à 20.00 € - Hors boissons- "On a adoré..." "On a adoré !!!" - Caviar d'aubergine sur toast et légumes crus - Terrine giraumon, brocolis sauce aux herbes - Volaille fermière sautée chasseur, écrasée d'ignames aux épices- Tarte amandine aux fruits Ou Banane flambée	XXX
Jeudi 04 octobre	Menu à 20.00 € - Hors boissons- Région Bourgogne - Cassolette d'escargot, aux champignons - Boeuf bourguignon, riz arlequin, légumes glacés - Poire belle dijonnaise, glace	Menu à 25.00 € - Hors boissons- Amuse-bouche.- Bouillon de ouassous à la citronnelle et vermicelles chinois.- Dos de daurade à l'unilatéral, émulsion passion P.V. , légumes.- Plateau de fromage- Tarte aux pommes.	Menu à 16.00 € - Boissons comprises- Féroce d'avocat revisité- Chat grillé sauce chien polenta au massalé- Flambage de fruits
Vendredi 05 octobre	Menu à .25.00 € - Hors boissons- "Bistronomie"- Tartare de dorade- Joue de boeuf braisée, légumes en papillote et quinoa- Plateau de fromage- Desserts du jour (Créativité)	XXX	XXX

<p>Lundi 08 octobre</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>	<p>Menu à 16.00€ boissons comprises- Entrée du jour- Coquelet rôti aux herbes Gratin de tubercules - Tarte coco / chocolat</p>
<p>Mardi 09 octobre</p>	<p>Menu à 20.00 € hors boissons.-Melon à l'italienne.-Filet de volaille au citron, riz, légumes sautés.-Tarte fine aux pommes, caramel laitier et glace vanille</p>	<p>Menu à 25.00 € - Hors Boissons- " Cuisine et plaisirs du Chef " - Tartare du chef en coque de tomate et coulis de petits pois- Tourte au lambic et son beurre de cives- Filet de poisson lion au poivre, Risotto de patates douces aux épices Ou Gigot d'agneau poêlé aux senteurs de romarin, Haricots blancs à la tomate Croquettes de fruit à pain - Plateau de Fromage- Charlotte aux fruits, coulis de goyaves roses</p>	<p>XXX</p>
<p>Jeudi 11 octobre</p>	<p>RESERVATION GROUPE</p>	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons - Amuse-bouche. - Gratin de papaye verte et andouille de Guéméné parfum de Lambic. - Effiloché d'agneau de Prés-Salé et sa côte rotie au rhum vieux, légumes Péyi. - Plateau de Fromage - Far breton et doucelette au beurre salé.</p>	<p>XXX</p>

<p>Vendredi 12 octobre</p>	<p>RESERVATION GROUPE</p>	<p>Menu à .25.00 € - Hors boissons - "Bistronomie" - Tartare de dorade - Joue de boeuf braisée, légumes en papillote et quinoa - Plateau de fromage - Desserts du jour (Créativité)</p>	<p>XXX</p>
<p>Lundi 15 octobre</p>	<p>XXX</p>		<p>Menu à 16.00€ boissons comprises - Quiche du pecheur - Rouelle d'agneau grillée, Beurre maître d'hôtel /sce piquante, Legumes rissolés - Dessert du Jour</p>
<p>Mardi 16 octobre</p>	<p>Menu à 20.00 € Hors boissons. -Tartare de daurade. - Poulet poêlé forestière, courgettes, flan de carottes, pommes de terre. - Dessert du Jour</p>	<p>Menu à 25.00 € - Hors Boissons - " Traditions modernes by Brian " - Crème de malanga sur mini brochettes de légumes. - Féroce de giraumon à l'émulsion au lait de coco - Croustillant de Marlin marakudja, Cristophine sautées aux épices, galette de papaye verte au manioc et Purée cousse couche - Plateau de Fromage - Sorbet gourmand</p>	<p>XXX</p>

**Jeudi 18
octobre**

Menu à 25.00 € - Hors boissons
- Région PACA
- Soupe de poissons
- Carré d'agneau persillé, tian de légumes,
pomme
cocotte
- Tarte au citron



XXX

**Vendredi
19 octobre**

FERMETURE ETABLISSEMENT VACANCES DE TOUSSAINT

Nous conformer aux règles de l'Établissement et d'adopter une tenue correcte

Service réservation ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h à 15h

Site Internet : www.lhtgosier.com

Vous pouvez maintenant réserver en ligne directement sur le site !

ATTENTION

Pour des raisons pédagogiques, il ne nous est pas possible d'accueillir les personnes accompagnées d'enfants de moins de 12 ans. Par ailleurs, aucun tarif "enfant" ne sera accordé. Merci de votre compréhension



Restaurant d'Application «Saint Félix»

Déjeuner : 12 h 15 précises

Dîner : 19 h 15 précises

MODES DE PAIEMENT

Nous vous remercions de régler de préférence par carte ou chèque