

Menus de Février 2019



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



Région académique



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	Initiation 2 MIDI
Lundi 04 février	XXX	XXX	Menu à 20.00 € Boissons comprises- Avocat crevettes- Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, Tian de légumes, Tubercules fondantes- Blanc manger coco coulis de groseille- Petits fours secs	XXX
Mardi 05 février	Menu à 20.00 € hors boissons.- Tarte du pêcheur.- Lentilles et porc roussi.- Variation de choux.			Menu à 14.00 € Boissons comprises- Salade niçoise- Colombo de poisson, riz créole- Crème catalane
Mercredi 06 février	XXX			Menu à 16.00 € - Boissons comprises- Tartare de poisson, mesclun- Carré de porc poêlé à la bière, pommes fondantes endives braisée- Tarte fruits, en bande

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Vendredi 08 février	<p>Menu à 20.00€ - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Céviche de daurade/céleri et toast melba - Entrecôte grillée, gâteau de pomme de terre, beurre allégé ail, persil / piment - Dessert du Jour 	XXX	XXX	<p>Menu à 16.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartare de poisson, mesclun - Carré de porc poêlé à la bière, pommes fondantes endives braisée - Tarte fruits, en bande
Jeudi 14 février	XXX	<p>Menu de saint valentin à 25.00 € - Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crevette panée au manioc, toast de rilette de crabe - Velouté de petit pois , Saint-Jacques snackée, écume d'herbes - Parmentier de canard, sauce aux morilles, légumes de saison - Fondant au chocolat, crémeux à la banane, cheese-cake aux fruits rouges, sorbet au citron vert 		
Lundi 18 février	XXX	XXX	XXX	<p>Menu à 14.00 € boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rouleau de printemps - Poulet aux cacahuètes, nouilles chinoises - Kasutera

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mardi 19 février	Menu à 20 .00 € hors boissons.Epreuve C.C.F. pour le BEP/BAC.Menu non communicable à l'avance	XXX	XXX	Menu à 14.00 € - Boissons comprises Buddha bowl végétarien Brandade de morue Beignet mardi-gras
Jeudi 21 février	Menu à 20.00 € - Hors boissons Assiette de charcuterie Poulet rôti et son jus au thym, pomme boulangère, petits légumes glacés Pêche flambées tuiles aux amandes, glace caramel			XXX

Les restaurants "Le Saint-Félix", Initiation 1 - 2 et Bistrot de l'Archipel

*Déjeuner : 12 h 15 précises

*Dîner "Le Saint-Félix" uniquement : 19 h 15 précises

MODES DE PAIEMENT

Nous vous remercions de régler de préférence par carte ou chèque

Carnaval

Merci de vous 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/Menu/Nos restaurants](http://www.lhtgosier.com/Menu/Nos%20restaurants)

Vous pouvez maintenant réserver en ligne directement sur le site !