



# Mars 2020

LYCÉE des MÉTIERS de l'HÔTELLERIE et du TOURISME


97190 LE GOSIER


RESERVATION Tél : 05 90 85 28 95 Email : [resa@lhtgosier.com](mailto:resa@lhtgosier.com)


[www.lhtgosier.com/Nos Restaurants](http://www.lhtgosier.com/Nos%20Restaurants)


Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mardi 03 mars	1 PRO HR2Menu à 20.00 €, Hors Boissons Tables de 2 et de 4 Uniquement.- Menu Examen Non communicable à l'avance	XXX	XXX	2 PRO HRMenus à 14.00 €, Boissons comprises- Salade façon niçoise - Steaks grillés, sauce béarnaise, Riz aux légumes/Sifflet de banane jaune - Chocolat/Café/Thé Gourmand	2 CAP Menu à 14.00 €, boissons comprises- Velouté de giromon- Rôti de porc, Riz aux légumes- Ananas Flambés sur glace vanille
Jeudi 05 mars	1 PRO HR1Menu à 20.00 €, Hors boissons." Méli-mélo des saveurs "- Ouassous au coco - Omelette au choix - Toasts aillés- Filet de vivaneau braisé sauce bonne femme Riz doré- Tarte poire amandine	1 STHRMenu à 20.00 €, Hors Boissons- Verrine d'oeufs brouillés aux légumes- Filet de sole, sauce hollandaise, en fine croûte de thé matcha, shop suey de légumes- Baba Doriaki au saké	XXX	2 STHRMenu à 14.00 €, Boissons comprises- Entrée du Jour- Steak au Poivre, pommes gauffrettes- Beignets de Carnaval	2 CAPMenu à 14.00 €, Boissons comprises- Entrée du Jour- Paella de la mer- Tarte aux Pommes
Vendredi 06 mars	T CAPMenu à 20.00 €, Hors Boissons- Salade de melon et jambon cru- Carré de porc, jus au thym, tagliatelle de légumes, pomme cocotte- banana split	XXX	XXX	XXX	XXX

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Lundi 09 mars	<p>T CAPMenu à 20.00 €, Hors Boissons- Tartare de saumon, salade mixte- Entrecote double grillée, sauce au poivre, pomme allumette, mache- Crème brûlée à la pistache</p>				XXX
Mardi 10 mars	<p>1 PRO HR2Menu à 20.00 €, Hors Boissons Tables de 2 et de 4 Uniquement- Menu Examen Non communicable à l'avance</p>				XXX
Mercredi 11 mars	XXX	XXX	XXX	<p>MAN Menu à 14.00 €, Boissons comprises - Menu Vegan - Tartare exotique vegan - Aubergines glacé Chili aux patates douce - Salade de fruit frais</p>	XXX

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI	
Jeudi 12 mars	<p><b>1 PRO HR1</b> Menu à 20.00 €, Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Club sandwich du chef</li> <li>- Crème de giraumon et ses croûtons</li> <li>- Poulet sauté à l'estragon</li> <li>Bananes forestières</li> <li>- Moelleux au chocolat sauce pralinée</li> </ul>	<p><b>1 STHR</b> Menu à 20.00 €, Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OEuf bio fermier de Guadeloupe à 65°C, coulis de poivron, wok de pousses d'épinard</li> <li>- Filet de sole mousseline, polenta crémeuse,</li> <li>- Tarte tropézienne</li> </ul>			<p><b>2 CAP</b> Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte à l'oignon</li> <li>- Supreme de vivaneau poché</li> <li>au curry, riz epinard, carotte vichy</li> <li>- Perles de melons flambées au shrub</li> </ul>	
Vendredi 13 mars	<p><b>T CAP + BTS MHR</b> Menu à 20.00 €, Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen Blanc pour les BTS MHR</li> <li>- 4 Tables de 4 couverts et 8 Tables de 2 Couverts Obligatoirement</li> </ul>	XXX				XXX
Lundi 16 mars	<p><b>T CAP</b> Menu à 20.00 €, Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cassolette de moules et champignons frais</li> <li>- Darne de saumon, sauce vin blanc, pomme à l'anglaise, carotte vichy</li> <li>- Mousse au chocolat</li> </ul>	XXX				XXX

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
<b>Mardi 17 mars</b>	XXX	XXX	<p><b>MC ACA</b>  <b>Menu à 16.00 € - boissons comprises</b>  - MC Cuisine allégée  - Salade de Papaye verte à la menthe, Oeuf dur, vinaigrette allégée  - Cuisse de Poulet Tandori, Millefeuille de légumes, Pommes de terres tournées, giraumonade  - Ile flottante.</p>	<p><b>2 PRO HR</b>  <b>Menus à 14.00 €, Boissons comprises</b>  - Quiche lorraine  - Steak au poivre, Pommes fondantes/ Légumes glacés à brun  - Tartellette passion ou citron meringuée</p>	XXX
<b>Mercredi 18 mars</b>			XXX	<p><b>MAN</b>  <b>Menu à 14.00 €, Boissons comprises</b>  - Menu Inde :  - Raïta concombre, tomate  - Dhal, chapati, riz safrané  , achard de légumes et poulet tandoori  - Chutney ananas, Chappati, halwa carotte</p>	XXX

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Vendredi 20 mars	<p><b>T CAP</b> Menu à 20.00 €, Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bisque de crabe, crouton à l'ail</li> <li>- Côte de boeuf double, beurre maître d'hôtel, pomme de terre au four, salade mélangée</li> <li>- Assiette de fromage</li> <li>- Tarte Bourdaloue</li> </ul>				
Lundi 23 mars	<p><b>T CAP</b> Menu à 20.00 €, Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate farcie et sa feuille de chêne</li> <li>- Civet de lapin, pâte fraîche et ses petits légumes</li> <li>- Aumonières normandes</li> </ul>				
Mardi 24 mars	XXX	<p><b>T PRO HR</b> Menu à 20.00 €, Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- " Dinner with chef Aliyah"</li> <li>- Melon and sweet pepper skewers /Cod-fish fritters</li> <li>- Local smoked fish salade with tapenade</li> <li>- Stuffed snapper in a lemon sauce Or Grilled Sirloin steak bearnaise sauce With baked potato wedges and green asparagus, Papaya gratin and Zucchini</li> <li>- Black cake Or Coconut and Pineapple cumble</li> </ul>	<p><b>MC ACA</b> Menu à 14.00 € - boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MC Cuisine allégée : Régime riche en fibres</li> <li>- Blanquette de dinde, riz complet aux légumes</li> <li>- Quatre quart aux pommes</li> </ul>	<p><b>2 PRO HR</b> Menus à 14.00 €, Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OEufs mimosa</li> <li>- Aumonière de vivanneau sauce américaine</li> <li>Mousseline d'igname</li> <li>- Gâteau Robinson Coulis de fruits frais</li> </ul>	XXX

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
<b>Mercredi 25 mars</b>	<p>XXX</p>	<p>1 BTS MHR Menu à XX € <b>BUFFET ECO RESPONSABLE</b> (En attente du Menu)</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>
<b>Jeudi 26 mars</b>	<p>1 PRO HR1 Menu à 20.00 €, Hors Boissons - " Cuisine et plaisirs " - Crumble ge giraumon aux lardons - Blaff de Ouassous au citron vert - Vivaneau simplement grillé sauce créole, Riz et haricots rouges - Cake marakudja et coulis de groseilles pays</p>	<p>T PRO HR Menu à 20.00 €, Hors Boissons - " L'Amérique Latine " - Doubles aux légumes. - Ceviche de daurade. - Asado de Picanha, quinoa et légumes glacés - Budin de pan, sorbet chocolat, coulis noix de coco.</p>		<p>2 STHR Menu à 14.00 €, Boissons comprises - Restauration Rapide : - Fajitas de Pollo OU Hamburger au Poulet - Moiusse au chocolat OU Milshake à la banane</p>	

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Vendredi 27 mars	<p style="text-align: center;"><b>T CAP</b> Menu à 20.00 €, Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartare de daurade au lait de coco, mesclun</li> <li>- Râble de lapin farci aux pruneaux, patate douce sautés aux herbes, ratatouille</li> <li>- Crème renversée au caramel</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2 BTS MHR</b> Menu à 35.00€ - Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repas Gastronomique - Menu dégustation <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB : oeuf de caille parfait, concassée de tomate, mouillette croustillante</li> </ul> </li> <li>- Carpaccio de Saint-jacques, radis et huile de truffe ou Saint Jacques sautées au beurre d'orange, tombée d'épinard et pomme fondante</li> <li>- Pavé de turbot, sauce hollandaise au yuzu,, crêpes vonassienne, aux confits, légumes du potager, tuile de carotte</li> <li>- Côte de boeuf maturée à la Bordelaise, mini courgette, purée decarotte, émulsion de madère, écumeau lard</li> <li>- Macaron framboise, gelée de menthe, suprême de sapotille</li> <li>- Coque meringuée, brunoise et sorbet à la pomme verte, espuma citronnelle</li> </ul>	XXX	<p style="text-align: center;"><b>MAN</b> Menu à 14.00 €, Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempura de balawou, velouté de lentilles et croutons</li> <li>- Colombo revisité</li> <li>- Banane grillée</li> </ul>	XXX

<p>Lundi 30 mars</p>	<p><b>T CAP</b> Menu à 20.00 €, Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OEuf cocotte aux champignons frais</li> <li>- Carré d'agneau persillé, pommes forestières, haricot vert à l'anglaise</li> <li>- Pana cotta aux fruits rouges</li> </ul>	<p>XXX</p> 			
<p>Mardi 31 mars</p>	<p>XXX</p>	<p><b>T PRO HR</b> Menu à 20.00 €, Hors Boissons</p> <p>- "Un diner presque parfait"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cappuccino de giraumon au roquefort et piment de Cayenne</li> <li>- Mille feuille de légumes à la crème de cèleri</li> <li>- Filet de bourse sauté aux citron vert, Gratin de banane jaune et épinard au beurre noisette Ou Souris d'agneau poêlés jus corsé aux épices semoule au curcuma</li> <li>- Choux craquelin à la crème pralinée</li> </ul> <p>Sauce Caramel au beurre salé Ou Trio de mousses pays</p>	<p>XXX</p>	<p><b>2 PRO HR</b> Menus à 14.00 €, Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de giromon morue au citron vert</li> <li>- Jambonnette de volaille farcie aux fruits de mer, Risotto au champignons/ Epinards au beurre noisette</li> <li>- Café gourmands ( coeur coulant speculoos, tartelette vanille, miroir passion)</li> </ul>	<p>XXX</p>

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

Site Internet : [www.lhtgosier.com](http://www.lhtgosier.com)

Vous pouvez maintenant réserver en ligne directement sur le site !

Restaurant d'Application «Saint Félix»

Déjeuner : 12 h 15 précises

Dîner : 19 h 15 précises

#### MODES DE REGLEMENT

Nous vous remercions de régler de préférence par carte ou chèque

Nous vous rappelons que 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 vous conformer aux règles de l'Établissement et d'adopter une tenue correcte**