



*Mois de  
janvier 2021*

LYCÉE des MÉTIERS de l'HÔTELLERIE et du TOURISME "Archipel Guadeloupe"  
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)


**PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE**

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
mardi 05 janvier	XXX	<p>T PRO HR1 (30)</p> <p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Œufs brouillés en coque de tomate</li> <li>- Tourte feuilletée aux lambis beurre de cives</li> <li>- Aumônière de vivaneau et langouste</li> <li>Sauce champagne Écrasé de papayes vertes aux épices Ou Magret de canard sauce porto</li> <li>Polenta croustillante et millefeuille de légumes</li> <li>- Gâteau Opéra Ou Beignets à l'anis</li> </ul>		
Jeudi 07 janvier	<p>1 PRO HR1 (30)</p> <p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avocats aux crevettes</li> <li>- Carré de porc en croute, Mousseline de banane, Fondue de poireau, gratin d'igname</li> <li>- Mousse au chocolat</li> </ul>	<p>T PRO HR2 (30)</p> <p>Menu à 20.00 € - Hors boissons « Soirée détox et Vegan. »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche : bouillon citronné de légumes et gingembre.</li> <li>- Carpaccio de légumes, émulsion betteraves carottes pommes, Riz façon Cantonnais au tofu, escalopes de quinoa et poêlée de légumes au soja.</li> <li>- Granité de pomelos, panna cotta, smothies kiwi à la cardamome.</li> </ul>		


# PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Vendredi 08 janvier	<b>TCAP (30)</b> Menu à 25.00 € Hors boissons - Melon à l'italienne - Parmentier de canard, mesclun - Plateau de fromages - Fondant au chocolat/ Glace vanille	XXX		
Lundi 11 janvier	<b>TCAP (30)</b> Menu à 25.00 € Hors boissons - Melon à l'italienne - Parmentier de canard, mesclun - Plateau de fromages - Fondant au chocolat/ Glace vanille	XXX		
Mardi 12 janvier	XXX	<b>T PRO HR2 (30)</b> Menu à 25.00 € - Hors boissons " Parfums d'Asie " MB - Nems, Samoussa et Maki E - Salade façon Thaï au poulet P- Papillote de sole à l'oriental et ses accompagnements Ou Travers de porc caramélisés Vermicelles et légumes croquants au wok D - Plateau gourmand du chef et glace au thé vert	XXX	<b>2 CAP (24)</b> Menu à 14.00 € - Boissons comprises - Crudités variées - Filets de vivaneau duguéré / Riz pilaf - Entremet ananas
Jeudi 14 janvier	<b>1 PRO HR1 (30)</b> Menu à 20.00 € - Hors boissons Menu Examen - non communicable à l'avance	<b>T PRO HR2 (30)</b> Menu à 25.00 € - Hors boissons - « Américain et fine bouche ! » - Amuse-bouche : Hot dog revue et corrigé. - Cassolette de homard du Brunswick. - Jambon grillé sauce barbecue, potaotes, maïs. - Cheese cake au citron.	XXX	<b>2 CAP (24)</b> Menu à 14.00 € - Boissons comprises - Tarte aux légumes - Court-bouillon de vivaneau façon Antillais, Duo de patate douce et malanga à l'anglaise. - Crème renversée au coco

# PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
<b>Vendredi 15 janvier</b>	<p><b>TCAP</b> (30)</p> <p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de chèvre chaud</li> <li>- Magret de canard, sauce au poivre vert, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes sautés à l'ail (s)</li> <li>- Mousse à la mangue, et sa gondole d'ananas</li> </ul>	<p><b>BTS MHR 2A</b> (30)</p> <p>Menu à 25.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclinaison autour du ouassou caraïbes</li> <li>- Magret de canard rôti sauce framboise pommes dauphine</li> <li>- Chariot de Desserts</li> </ul>		
<b>Lundi 18 janvier</b>	<p><b>TCAP</b> (30)</p> <p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p>Menu Examen - Non communicable à l'avance</p>	XXX		
<b>Mardi 19 janvier</b>	XXX	<p><b>T PRO HR1</b> (30)</p> <p>Menu à 25.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- " Dine with a great Chef "</li> <li>- MB : Smoked Chicken and Waffles</li> <li>- E : Mushrooms omelette an' plantin</li> <li>- P : Sauted Lion fish fillet in a pepper sauce And Chef's Ratatouille Or Roast Veal Cutlets, Garlic and rosemary sauce Pumpking mash, Brocolis and taro chips</li> <li>- D : Pineapple Tatin's tart Or Flambed Pancakes Suzette Or Caramel sauce</li> </ul>		XXX

## PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mercredi 20 janvier	<p style="text-align: center;"><b>1 STHR</b> (30)</p> <p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchi gorgonzola</li> <li>- Bourride sétoise</li> <li>- Dessert du jour</li> </ul>	XXX	XXX	XXX
Jeudi 21 janvier	<p style="text-align: center;"><b>1 PRO HR1</b> (30)</p> <p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p>Menu Examen - non communicable à l'avance</p>	<p style="text-align: center;"><b>T PRO HR2</b> (30)</p> <p>Menu à 20.00 € hors boissons</p> <p>- « Retour au Péyi, marqué par le voyage .»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche : samossas féroce de giraumon.</li> <li>- Andouille de Guéméné, gwatin foyapen, cordon de jus de veau curcuma</li> <li>- Loup caraïbes croûte provençale, medley de légumes picallili.</li> <li>- Bananes en tiramisu sur gelée de gwosey Péyi, craquant kako aux pistaches de Californie.</li> </ul>	XXX	<p style="text-align: center;"><b>2 CAP</b> (24)</p> <p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de Cristophine aux lardons</li> <li>- Côte de porc charcutière ,giromnade</li> <li>- Tarte citron meringuée</li> </ul>
Vendredi 22 janvier	<p style="text-align: center;"><b>TCAP</b> (30)</p> <p>Menu à 25.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de poisson de fumé, mesclun</li> <li>- Paupiette de dinde forestière, purée de carotte, tagliatelles aux fines herbes</li> <li>- Plateau de fromages</li> <li>- Tarte fine à la banane</li> </ul>		XXX	XXX

# PORT DU MASQUE

# OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Lundi 25 janvier	<p><b>TCAP (30)</b>  <b>Menu à 20.00 € - Hors boissons</b>                      - Tartare de daurade au lait de coco, mesclun (s)                      - Râble de lapin farci aux pruneaux, patate douce sautés aux herbes, ratatouille                      - Crème renversée au caramel</p>	XXX	XXX	XXX
Mardi 26 janvier	XXX	<p><b>T PRO HR1 (30)</b>  <b>Menu à 20.00 € - Hors boissons</b>                      - " ¡ Qué Viva España ! "                      - MB - Moules farcies / Choux, chèvre et chorizo                      - E - Risotto de patate douce et gambas, sauce sofrito                      - P - Poulpe à la Galicienne Riz au safran et poivrons Ou Poulet Rôti à l'espagnole                      Poêlée de légumes du soleil et pommes gaufrettes                      - D - Crème Catalane Ou Tarte de Santiago</p>	XXX	<p><b>2 CAP (24)</b>  <b>Menu à 14.00 € Boissons comprises</b>                      - Salade mimosa                      - Blanquette de veau à l'ancienne                      Riz safrané                      - Génoise / sauce anglaise</p>
Mercredi 27 janvier	XXX	<p><b>BTS MHR 1A (30)</b>  <b>Menu à 20.00 € - Hors boissons</b>                      - AB : Jambon de Noël                      - E : Boudins Noir Antillais                      - P : Cochon, poids d'angole et Igname                      - D : Dessert du Jour</p>	XXX	XXX

# PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
<b>Jeudi 28 janvier</b>	<b>1 PRO HR1</b> (30) Menu à 20.00 € - Hors boissons - Tartelette d'asperge, œuf poché et crème de parmesan - Saumon grillé sauce beurre blanc, Brochette de légumes du soleil, purée de patate douce, caviar d'aubergine. - Assiette de fromage	<b>T PRO HR2</b> (30) Menu à 20.00 € Hors boissons - «Brumes plus savoureuses... » - Amuse-bouche : zaalouck d'aubergines. - Chorba aux poissons. - Tajine d'agneau aux pruneaux, semoule aux fruits secs. - Glace pistaches, dattes farcies, baklawa.	XXX	<b>2 CAP</b> (24) Menu à 14.00 € - Boissons comprises - Melon à l'italienne - Steaks aux poivres Dauphinois de patate douce - Mille feuille coco
<b>Vendredi 29 janvier</b>	<b>TCAP</b> (30) Menu à 25.00 € - Hors boissons - Velouté de giraumon aux ouassous, croutons à l'ail - Gigot d'agneau aux fines herbes, dés d'igname sautés, carotte glacée, épinard à la crème - Plateau de fromages - Poire belle Hélène	<b>BTS MHR 2A</b> (30) Menu à 25.00 € - Hors boissons - Assiette de poisson fumé - Sole sautée meunière pommes à l'anglaise citron confit OU Carré de porc Choisy - Brochette de fruits au pain d'épices coulis banane	XXX	XXX

**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 !

Les restaurants :

Déjeuner : 12 h 15 précises

Dîner : 19 h 15 précises

**MODES DE REGLEMENT**

Nous vous remercions de régler de préférence par carte bancaire 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.

**DISPOSITIF COVID-19**

**Port du masque obligatoire à table entre le service des mets.**

**Collecte obligatoire de vos coordonnées sur un cahier de rappel.**



**Merci de vous conformer aux règles de l'Établissement et d'adopter une tenue correcte**