




*Mois de
avril 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
[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
Lundi 12 avril	Menu à 20.00 € - Hors Boissons - Tatare de thon, choux chinois, mesclun - Pintade aux olives, riz aux poivrons, wok de légumes - Pêche flambée, glace à la vanille	XXX		
Mardi 13 avril	XXX	Menu à 25.00 € - Hors boissons <u>" L'instant resto "</u> - Œufs brouillés aux deux saumon et fines herbes - Terrine de giraumon et courgette vinaigrette de tomates fraîches - Tresse de vivaneau et Loup caraïbes, sauce vin blanc Riz au safran pays Ou Côte de bœuf aux 2 sauces Frites de patates douce et légumes glacés - Poire pochée marchand de vins OU Tarte marakudja meringuée		


PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN \$ALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mercredi 14 avril	<p style="text-align: center;">Menu 20.00 € - Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocktail d'avocat et crevettes sauce cocktail - Poulet rôti frite de patate douce et pois d'angole - Macaron de Lusignan aux poires 	<p style="text-align: center;">Menu buffet autour de la piscine à 20.00 € - Hors boissons</p> <p style="text-align: center;">TROPHEE SENTEURS ET SAVEURS CREOLES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jambon à l'italienne - Curry d'agneau, Riz madras - Paris Brest en un éclair 	XXX	XXX
Jeudi 15 avril	<p style="text-align: center;">Menu à 20.00 € - Hors Boissons</p> <p style="text-align: center;">6 TABLES DE 4 COUVERTS ET 6 TABLES DE 2 COUVERTS (Contrainte examen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles au cumin, son œuf mollet et lardon - Poulet forestiere, Riz madras, millefeuille de légumes, purée de carotte - Tarte aux pommes 	XXX		
Vendredi 16 avril	<p style="text-align: center;">Menu à 20.00 € - Hors Boissons</p> <p style="text-align: center;">Christophine farcie, salade verte</p> <p style="text-align: center;">Côte de bœuf double grillée, sauce roquefort, Pommes sautées, légumes grillés</p> <p style="text-align: center;">Pêche melba</p>	<p style="text-align: center;">Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ouassous en deux textures - "Court-bouillon" de poisson lion, tagliatelles de légumes, croquettes de fruit à pain - Tiramisu en fusion food 	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 19 avril	<p>Menu à 20.00 €- Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomate farcie et sa feuille de chêne - Civet de lapin, pate fraiche et ses petits légumes - Aumonières normandes 	XXX	XXX	XXX
Mardi 20 avril	XXX	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons</p> <p style="color: magenta;"><u>" Tentations et gourmandises "</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Crumble de giraumon aux lardons - Méli-mélo de salade au chèvre chaud - Filet de vivaneau braisé, sauce bonne femme Riz aux petits légumes Ou Souris d'agneau poêlés jus corsé aux épices Semoule au curcuma - Tarte poire amandine Ou Ananas flambée 		
Mercredi 21 avril	<p>Menu à 16.00 €- Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thème la restauration rapide : - Hamburger au poulet Ou Fish n chips - Milshake Chocolat 	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Croustis de boudin Noir - Court-bouillon de poisson, Racines en folie OU Steak au Poivre - Ananas rôti façon Kassav 		

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
Jeudi 22 avril	<p>Menu à 20.00 € - Hors Boissons 6 TABLES DE 4 COUVERTS ET 6 TABLES DE 2 COUVERTS (Contrainte examen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tarte de légumes et chèvre - Vivaneau poelé sauce vierge, Ecrasé de patate douce, légumes sautés, fondue de poireaux - Salade de fruits et granité au citron 	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons Menu examen ne pouvant pas être divulgué à l'avance</p>		
Vendredi 23 avril	<p>Menu à 20.00 € - Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assiette de charcuteries - Filet de vivaneau, sauce à la maracuja, légumes talchi, gratin de papaye verte - Entremet à l'ananas 	<p style="text-align: center;">BTS MHR 2A</p> <p>Menu à 25.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Cuisine Méditerranéenne - Brick d'œuf poché aux légumes du soleil - Carré d'agneau rôti à la tapenade pommes tapée - Poire au safran petit « riso al salto » et tuiles au jus 	XXX	<p style="text-align: center;">TSTHR</p> <p>Menu à 16.00 € - boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ouassous en deux textures - "Court-bouillon" de poisson lion, tagliatelles de légumes, croquettes de fruit à pain - Tiramisu en fusion food
Lundi 26 avril	<p>Menu à 20.00 € - Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomate/mozzarella - Magret de canard, sauce miel et gingembre, frites de patate douce, tian de légumes - Moelleux au chocolat cœur framboise, glace vanille 	XXX	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
Mardi 27 avril	XXX	Menu à 25.00 € - Hors boissons Menu Examen non communicable 6 Tables de 4 couverts et 6 table de 2 couverts uniquement (Contrainte examen)	<p style="color: red; margin: 0;">Service réservation ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h à 15h</p> <p style="margin: 0;">Site Internet : www.lhtgosier.com - Vous pouvez maintenant réserver en ligne directement sur le site !</p> <p style="margin: 0;">Déjeuner : 12 h 15 précises / Dîner : 19 h 15 précises</p> <p style="margin: 0;">MODES DE REGLEMENT : Nous vous remercions de régler de préférence par carte bancaire ou chèque</p> <p style="margin: 0;">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.</p>	
Mercredi 28 avril	Menu à 16.00 €- Hors boissons - Thème la restauration rapide : - Hamburger au poulet Ou Fish n chips - Milshake Chocolat	XXX		
Jeudi 29 avril	Menu à 20.00 €- Hors boissons - Salade César au poulet - Blanquette de veau à l'ancienne Légumes rôtis aux olives, tagliatelle fraîche - Trilogie de saison	Menu à 25.00 € - Hors boissons Menu Examen non communicable 6 Tables de 4 couverts et 6 table de 2 couverts uniquement (Contrainte examen)	<p style="color: red; margin: 0;">DISPOSITIF COVID-19</p> <p style="margin: 0;"><u>Port du masque obligatoire à table entre le service des mets. Collecte obligatoire de vos coordonnées sur un cahier de rappel.</u></p>	
Vendredi 30 avril	Menu à 20.00 € - Hors Boissons - TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT POUR CAUSE D'EXAMEN - Assiette antillaise - Darne de daurade, pois d'angole, purée d'igname - Plateau de fromages - Gondole d'ananas	<p style="color: red; margin: 0;">Merci de vous conformer aux règles de l'Établissement et d'adopter une tenue correcte</p>		