

RÉSERVATION À LA BRASSERIE

04 50 97 02 83

restaurantlhfb@gmail.com



LE FONCTIONNEMENT DE LA BRASSERIE

L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves et impose certaines contraintes :

Les prestations doivent impérativement s'achever à 14h00 au plus tard afin de respecter l'emploi du temps et le bien-être des élèves.

Pour ne pas pénaliser le cours, nous vous remercions de bien vouloir honorer intégralement vos réservations.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre engagement pour la réussite de nos élèves.

JOURS D'OUVERTURE

La Brasserie est ouverte tous **les midis du Lundi au Vendredi.**

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15

TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 8 €

Entrée + Plat + Dessert : 10 €

Semaine du Lundi 06 Janvier au Vendredi 10 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 06 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 07 Janvier



DÉJEUNER
Mercredi 08 Janvier

Rillette de saumon
Cuisse de lapin en ragoût à la moutarde à l'ancienne et polenta crémeuse
Galette des rois

DÉJEUNER
Jeudi 09 Janvier



DÉJEUNER
Vendredi 10 Janvier

Pela des Aravis, salade
Diots au vin blanc
Frites de polenta
Croustillant aux amandes, coupe de glace myrtille, vanille

Semaine du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 13 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 14 Janvier



DÉJEUNER
Mercredi 15 Janvier

Salade de chèvre chaud
Hamburger et ses frites maison
Banoffee

DÉJEUNER
Jeudi 16 Janvier

« **Pub Anglais** »

Oxtail soup
Fish and chips
Cheese-cake and ShortBread

DÉJEUNER
Vendredi 17 Janvier

Wraps Cream Cheese Avocat / Saumon
Brochettes de volailles Tandoori
Purée de patates douces
Croustillant d'ananas

Semaine du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 20 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 21 Janvier



DÉJEUNER
Mercredi 22 Janvier

Terrine de saumon crème légère ciboulette
Escalope de volaille à la Milanaise, pommes allumettes sauce tartare
Salade de fruits

DÉJEUNER
Jeudi 23 Janvier

« Pizzeria »

Jambon, fromage, champignons
3 fromages
Blanche saumon, aneth
Pomme cannelle flambée au calvados
Chocolat banane

DÉJEUNER
Vendredi 24 Janvier

Gâteau de foie de volaille, réduction de Porto
Ballotines de poulet fermier
Duxelles et purée de potimarron
Mousse au chocolat

Semaine du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 27 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 28 Janvier

« Voyage en Italie »

Minestrone
Pasta Bar
Semifreddo au citron et clémentine confits

DÉJEUNER
Mercredi 29 Janvier

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort
Tête de veau
Crêpes flambées

DÉJEUNER
Jeudi 30 Janvier

Cocktail d'avocat aux crevettes revisité
Darne de saumon pochée ou grillée
Beurre d'anchois, tagliatelles
Poire pochée à la vanille, tuiles

DÉJEUNER
Vendredi 31 Janvier

Feuilleté aux épinards et sauce Mornay
Papillote de maquereaux
Julienne de légumes au beurre blanc
Crème brûlée à la pistache

Semaine du Lundi 03 Février au Vendredi 07 Février

DÉJEUNER
Lundi 03 Février



DÉJEUNER
Mardi 04 Février

« Mon Sud-Ouest »

Escalivada et anchois

Cassoulet Toulousain

Croustade aux pommes et pruneaux d'Agen

DÉJEUNER
Mercredi 05 Février



DÉJEUNER
Jeudi 06 Février



DÉJEUNER
Vendredi 07 Février



Semaine du Lundi 10 Février au Vendredi 14 Février

DÉJEUNER
Lundi 10 Février



DÉJEUNER
Mardi 11 Février

Quiche Lorraine
Poulet cocotte Grand-mère
Chariot de desserts

DÉJEUNER
Mercredi 12 Février



DÉJEUNER
Jeudi 13 Février



DÉJEUNER
Vendredi 14 Février



Semaine du Lundi 17 Février au Vendredi 21 Février

DÉJEUNER
Lundi 17 Février



DÉJEUNER
Mardi 18 Février

Wrap de saison et salade croquante
Cuisse de canard braisée à l'orange
Pommes fondantes
Choux et éclairs

DÉJEUNER
Mercredi 19 Février



DÉJEUNER
Judi 20 Février



DÉJEUNER
Vendredi 21 Février



Semaine du Lundi 09 Mars au Vendredi 13 Mars

DÉJEUNER
Lundi 09 Mars



DÉJEUNER
Mardi 10 Mars

« Brunch savoyard »

Beignet de pommes de terre, feuilleté savoyard, gravlax de fera, œuf cocotte savoyard
Tarte aux myrtilles, gâteau de Savoie, bugnes, matafan aux pommes et salade de fruits

DÉJEUNER
Mercredi 11 Mars

« L'Alsace »

Choucroute garnie
Forêt noire

DÉJEUNER
Jeudi 12 Mars

« Crêperie »

Ficelle picarde revisitée
Pancake aux légumes primeurs
Crêpes Suzette

DÉJEUNER
Vendredi 13 Mars

Cappuccino de champignons, feuilleté aux sésames
Penne au pesto, wok de légumes
Tarte Bourdaloue aux pommes

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars

DÉJEUNER
Lundi 16 Mars



DÉJEUNER
Mardi 17 Mars

« English breakfast »

Baked beans, toad in hole, squeak, Scotch eggs, welshrarebit, fish and chips, chutney
Gelly, crempog, dunde cake, plum pudding

DÉJEUNER
Mercredi 18 Mars

Gougères et espuma de lard fumé
Poulet flanqué au citron et thym sous la peau, pommes boulangères
Gâteau de Savoie, crème anglaise

DÉJEUNER
Jeudi 19 Mars

« Asie »

Rouleaux de printemps
Mignon de porc et wok nouilles aux légumes
Crêpes soufflées au saké

DÉJEUNER
Vendredi 20 Mars

Lentilles vertes du Puy en salade, crevettes bouquets
Blanquette de veau, riz arlequin
Muffin sans gluten, coulis de fruits de saison

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars

DÉJEUNER
Lundi 23 Mars



DÉJEUNER
Mardi 24 Mars

« Menu Vegan »

Salade de quinoa monochrome
Crunchy-tofu, curry de chou-fleur au lait de coco et lentille
Clafoutis de poire

DÉJEUNER
Mercredi 25 Mars

« Menu Bio »

Brandade de morue
Sucrine à l'huile de noisette
Gaufre chantilly et chocolat

DÉJEUNER
Jeudi 26 Mars

Mousseline de merlan aux légumes, sauce aïoli
Travers de porc, frites de polenta, légumes grillés
Tartare de fruits exotiques

DÉJEUNER
Vendredi 27 Mars

Tartare de légumes croquants, vinaigrette d'agrumes
Darne de saumon, coulis de persil plat et purée de céleri
Tartare d'ananas, sirop à la verveine

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 03 Avril

DÉJEUNER
Lundi 30 Mars



DÉJEUNER
Mardi 31 Mars

« Menu Grillade »

Tartine de légumes grillés et halloumi
Poulet à l'Américaine, sauce diable et pommes paille
Ananas au caramel d'épices et sablé aux amandes

DÉJEUNER
Mercredi 01 Avril

Fraicheur d'Amérique du sud
Chili con carne, polenta dorée
Flan mexicain

DÉJEUNER
Judi 02 Avril

« Autour de la carotte »

Soufflé de carotte au reblochon
Duo de viande en brochette et déclinaison de carottes
Ile flottante revisitée

DÉJEUNER
Vendredi 03 Avril

Croquette de beaufort panée, salade
Filet de féra meunière, choucroute au curcuma et pomme vapeur
Petit pot de crème au chocolat

Semaine du Lundi 06 Avril au Vendredi 10 Avril

**DÉJEUNER
Lundi 06 Avril**



**DÉJEUNER
Mardi 07 Avril**

« Au Bord de la mer »

Duo de poisson (terrines et tartare)
Lisette pochée, fèves et pommes noisette
Bâtonnet de poisson en trompe l'œil

**DÉJEUNER
Mercredi 08 Avril**

Comme un nem de salade César
Curry rouge de porc à l'ananas, galette de pois chiche à la coriandre
Baba au rhum

**DÉJEUNER
Jeudi 09 Avril**

« Cuisine Régionale »

Salade du terroir à la tomme de Savoie
Tartine et nems savoyards, gratin de crozets
Cèpe du Revard

**DÉJEUNER
Vendredi 10 Avril**

Tarte fine de chèvre et oignons confits
Navarin d'agneau, semoule aux petits légumes
Mousse à l'orange Guizadas

Semaine du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril

DÉJEUNER
Lundi 13 Avril



DÉJEUNER
Mardi 14 Avril

« L'œuf dans tous ses états »

À la neige, poire et roquefort
Mollet et croustillant, garniture de saison
Nid de Pâques

DÉJEUNER
Mercredi 15 Avril

Potage parmentier
Épaule d'agneau à la crème d'ail, gâteau de pommes de terre
Gaufre chantilly

DÉJEUNER
Jeudi 16 Avril

« L'ananas dans tous ses états »

Brochette de calamars, crème pommes ananas
Cuisse de canette braisée à l'ananas
Ananas caramélisé à la cardamone, espuma Piña-Colada

DÉJEUNER
Vendredi 17 Avril



Le service des réservations fonctionne
du Lundi dès 15h00 et du Mardi au Vendredi
de 9h00 à 18h00

L'accès au Restaurant d'application et à la Brasserie se font uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles.

Toute réservation non confirmée par écrit dans un délai de 72 heures précédant sa réalisation se verra annulée.

Toute réservation non honorée est facturée au prix des repas prévus au nom de la personne qui l'a faite. À tout moment des réservations peuvent être annulées pour des raisons ou des besoins pédagogiques. Pour les demandes particulières, vous pouvez vous adresser **au Directeur Délégué aux Formations au 04 50 97 22 59 poste 505.**

PAIEMENT

Nous acceptons tous les modes de paiement, établis en euros, sauf les chèques étrangers et les Tickets restaurant. Pour les règlements en numéraire, il vous sera demandé de faire l'appoint, nous ne possédons pas de fond de caisse.

Les pourboires ne sont pas admis

LE BAR

Nos élèves seront ravis de vous accueillir et de vous apporter leur savoir-faire au bar du restaurant, en préambule de votre repas.

Durant les heures d'ouvertures, vous pourrez y déguster des apéritifs, des kirs ou différents cocktails, en passant par la découverte des arômes secrets de notre grand choix d'eaux de vie et liqueurs.

