

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 26 Avril au Vendredi 30 Avril

DÉJEUNER
Lundi 26 Avril

Gaspacho andalou
Poulet grillé à l'américaine
Crème caramel

DÉJEUNER
Mardi 27 Avril

Quiche aux légumes
Paillette de rouget citronnelle lait de coco,
galette de patate douce et petits légumes
Moelleux au chocolat, sauce vanille

DÉJEUNER
Mercredi 28 Avril

Vol au vent fruits de mer
Mix grill, potatoes
Café gourmand

DÉJEUNER
Jeudi 29 Avril

Crème de chou-fleur au curcuma et
pois chiche rôtis aux épices
Osso-buco à l'orientale et boulghour
Tarte aux prunes et crème d'amandes

DÉJEUNER
Vendredi 30 Avril



Semaine du Lundi 03 Mai au Vendredi 07 Mai

DÉJEUNER
Lundi 03 Mai

Salade Niçoise
Filet de truite à la grenobloise, petits légumes de saison
Choux à la crème

DÉJEUNER
Mardi 04 Mai

Gratin de courgettes, quenelle sauce tomate
Papillote de rouget citronnelle et lait de coco,
galette de patate douce et petits légumes
Tarte aux fruits rouges et basilic

DÉJEUNER
Mercredi 05 Mai

Salade de chèvre chaud
Suprême de volaille, sauce champignons,
pommes Pont-Neuf, flan de légumes
Café gourmand

DÉJEUNER
Jeudi 06 Mai

Rouleau de printemps, sauce Hoisin
Porc au caramel et ananas, nouilles chinoises
Riz au lait en parfum d'agrumes

DÉJEUNER
Vendredi 07 mai



Semaine du Lundi 10 Mai au Vendredi 14 Mai

**DÉJEUNER
Lundi 10 Mai**

Soupe de volaille façon chinoise
Riz cantonais, saumon laqué
Beignets de banane, sauce chocolat

**DÉJEUNER
Mardi 11 Mai**

Salade de tortis
Pizzas: Reine- 4 fromages - poulet curry,
salade de roquette et mâche
Panna cotta fruits rouges

**DÉJEUNER
Mercredi 12 Mai**

Bruschetta saladine
Bavette, sauce au poivre, pommes allumettes
Salade de fruits frais

**DÉJEUNER
Jeudi 13 Mai**



**DÉJEUNER
Vendredi 14 Mai**



Semaine du Lundi 17 Mai au Vendredi 21 Mai

DÉJEUNER
Lundi 17 Mai

Gnocchis à la parisienne
Cabillaud en papillote et herbes sauvages
Tarte aux fruits rouges

DÉJEUNER
Mardi 18 Mai

Salade de penne
Pizzas: Margarita - oriental - saumon,
salade de roquette et mâche
Panna cotta mangue

DÉJEUNER
Mercredi 19 Mai

Tartare de saumon, saladine
Filet mignon de porc aigre doux, risotto
Tarte framboise, carambar

DÉJEUNER
Jeudi 20 Mai

Assiette fraîcheur
Poulet grillé à l'américaine, pommes gaufrettes
Pavlova aux fraises

DÉJEUNER
Vendredi 21 Mai



Semaine du Lundi 24 Mai au Vendredi 28 Mai

DÉJEUNER
Lundi 24 Mai



DÉJEUNER
Mardi 25 Mai

Œuf bénédicte
Bruschetta italienne, salade de crudités
Pain perdu banane chocolat

DÉJEUNER
Mercredi 26 Mai

Nems au poulet
Nouilles sautées aux crevettes
Assortiments de sorbets

DÉJEUNER
Jeudi 27 Mai

Assiette de tomates et burrata toute en couleur
Ballotine de filet de saumon au persil et amande,
quinoa aux herbes fraîches
Tartelette citron intense

DÉJEUNER
Vendredi 28 Mai

Épreuve pratique de CAP CSHCR
Brasserie
Tables de 2 et 4
« Menu à découvrir »

Semaine du Lundi 31 Mai au Vendredi 04 Juin

DÉJEUNER
Lundi 31 Mai



DÉJEUNER
Mardi 01 Juin



DÉJEUNER
Mercredi 02 Juin



DÉJEUNER
Jeudi 03 Juin



DÉJEUNER
Vendredi 04 Juin

Épreuve pratique de CAP CSHCR
Brasserie

Tables de 2 et 4

« Menu à découvrir »

