

Les élèves de 1^{ère} année BTS, de Mention Barman et de Mention Dessert de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.

LE PROGRAMME DES MARDIS SOIR
AUX RESTAURANTS
« PROVENCE » ET « COTE D'AZUR »
2011 - 2012



Lycée des Métiers
de l'Hôtellerie et du Tourisme
Toulon Provence Méditerranée

3 FORMULES VOUS SONT PROPOSEES





- ☛ Soirées normales à 20 euros
- ☛ Soirées à thème à 27 euros (dîner tout compris)
- ☛ Soirées à thème à 32 euros (dîner tout compris + animation professionnelle)


*Restaurant d'application ouvert le midi du
Lundi au vendredi et le mardi soir*

Fermeture lors des vacances scolaires

Réservations tél : 04 94 09 70 81 Tous les jours de 9h00 à 16h00

Consultez nos menus au : <http://www.lycee-hotelier-toulon.com>

<p>31/01</p> <p>Soirée à 21 euros</p>	<p>Amuse-bouches 30€ Risotto crémeux au comté et écrevisses 30€ Jambonnette de pintade farcie aux langoustines, mousseline d'endives, écrasé de pommes de terre topinambours au curcuma, petits légumes glacés 30€ Mille feuilles Tatin aux pommes</p>
<p>07/02</p> <p>Soirée à 27 euros</p> <p>« Au bonheur des crêpes »</p> 	<p>Amuse-bouches 30€ Gâteau de crêpes à l'oignon et tomates confites 30€ Sarrasin de filet de sole farci aux moules, coulis d'épinards et bisque d'écrevisses, millefeuille de légumes sans pâte 30€ Trilogie de crêpes</p> <p>Une sélection de vins vous sera proposée pour accompagner chacun de vos plats</p>
<p>14/02</p> <p>Soirée à 27 euros</p> <p>« Amour et plaisir des sens »</p> 	<p>Amuse-bouches 30€ Carpaccio de canard au basilic, vieux parmesan et crème à la noisette 30€ Mignon de veau farci aux girolles sauce forestière, purée de vitelotte et tomate Cupidon 30€ Les macarons du Cœur</p> <p>Une sélection de vins vous sera proposée pour accompagner chacun de vos plats</p>
<p>21/02</p> <p>Soirée à 27 euros</p> <p>« On cuisine équitable »</p> 	<p>Amuse-bouches 30€ Lasagne de loup à la crème de poivron, cœur de palmier croquant 30€ Effilochés de turbot cuit en vapeur de thé vert, jus de coques, pavé de courge Butternut et risotto de quinoa coco 30€ L'équitable</p> <p>Une sélection de vins vous sera proposée pour accompagner chacun de vos plats</p>
<p>13/03</p> <p>Prix à définir</p> <p>Solidarité « ELA »</p> 	<p>Amuse-bouches 30€ Feuilleté de ris de veau braisé au madère 30€ Selle d'agneau farcie aux fruits secs et jus réduit au Floc de Gascogne, gâteau de chou rave à la chèvre, finger de petits légumes 30€ Fondant cacahuète caramel</p> <p>ne sélection de vins vous sera proposée pour accompagner chacun de vos plats</p>

<p>20/03</p> <p>Soirée à 27 euros</p> <p>« L'olive, on en salive »</p> 	<p>Amuse-bouches</p> <p>Escabèche de loup à la provençale</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes et jus d'ail, tatin de tomate aux oignons confits, cannelloni de courgettes aux olives</p> <p>Gourmandises à l'olive</p> <p>Une sélection de vins vous sera proposée pour accompagner chacun de vos plats</p>
<p>27/03</p>	<p>Restaurant Fermé</p> <p>Réalisation du BTS Blanc cuisine</p>
<p>03/04</p>	<p>Restaurant Fermé</p> <p>Soirée Taxe d'apprentissage</p>
<p>06/04</p> <p>« Soirée de Gala »</p> <p>Soirée dansante à 45 euros</p> <p>A la Résidence du Cap Brun Au Mourillon</p> <p>Réserver auprès de M. LAURENT au 06 11 81 56 02</p>	<p>Cocktail de bienvenue et ses amuse-bouches</p> <p>Foie gras de canard et Médailon d'homard, Aioli de petits légumes de saison</p> <p>Ballottine de sole aux deux saumons, Pomme savonnette farcie aux fruits de mer</p> <p>Gigollette fermière aux écrevisses, Bavarois aux asperges, sauce Nantua</p> <p>Banon rôti, sur feuilles du jardin, sauce vierge</p> <p>Variation autour du chocolat</p> <p>Café et ses trois macarons</p> <p>Cocktail et vins compris</p>
<p>10/04</p> <p>Soirée à 35 euros</p> <p>« Soirée Champagne »</p>  <p>Avec Animation de Flair</p>	<p>Amuse-bouches</p> <p>Filet de Saint-Pierre au sabayon effervescent</p> <p>Fricassée de chapon au champagne, patate douce truffée, asperges blanches panées</p> <p>L'effervescence en douceurs</p> <p>Une sélection de vins vous sera proposée pour accompagner chacun de vos plats</p>

17/04

Soirée à 27 euros

« Retour de pêche »



Amuse-bouches

🍷

Pavé de bar pané aux amandes, gratin Bayaldi sauce tyrolienne

🍷

Filet de dorade en croûte de parmesan, risotto aux salicornes
beurre d'agrumes, croustillant aux algues de mer

🍷

Douceurs autour de la pêche

Une sélection de vins vous sera proposée pour accompagner chacun de vos plats

19/04

Soirée Prestige à 60 euros

Soirée réalisée en collaboration
avec des Traiteurs et Pâtisseries
de grands renoms.

Réserver auprès de
M. NEY au 06 70 76 69 57

Saint jacques rôties, sur julienne de mangues façon rougaille
réduction balsamique et émulsion corail d'oursins

Réalisé par les Deux Toques, Traiteur

🍷

Banderille de homard en effervescence
crème d'avocat et compotée de tomate

Réalisé par Matyasy, Traiteur

🍷

Mille feuilles de loup et son fumet rouge,
fondue de fenouil et spaghetti de légumes

Réalisé par Rolland Paix, Traiteur

🍷

Médailon de veau façon Bocconcini,
polenta Calabraise, jus court à la sauge

Réalisé par Gaudefroy, Traiteur

🍷

Profiteroles revisitées autour de la framboise

Réalisé par Philippe Rigollot, Champion du Monde et MOF Pâtissier

Cocktail, vins et café compris