

<p>Lundi midi 4 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Lundi soir 4 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Lundi midi 11 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Lundi soir 11 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Lundi midi 18 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Lundi soir 18 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>
<p>Mardi midi 5 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Noix de St Jacques sautées, Émulsion de persil, mini ratatouille minute</p> <p>Jambonnette de volaille braisée au Cahors farcié aux morilles Tagliatelles fraîches</p> <p>Assiette gourmande 14 €</p>	<p>Mardi soir 5 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Mardi midi 12 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Asperges blanches tièdes sauce mousseline</p> <p>Côte de veau au sautoir, sauce courte À la moutarde à l'ancienne Embeurrée de pomme de terre</p> <p>Assiette gourmande 15 €</p>	<p>Mardi soir 12 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Mardi midi 19 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Assiette nordique</p> <p>Confit de canard aux choux braisés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>14.5 €</p>	<p>Mardi soir 19 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>
<p>Mercredi midi 6 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Croquette de thon à la tomate</p> <p>Caille aux fruits du mendiant Gratin de pommes de terre</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>14 €</p>	<p>Mercredi soir 6 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Pavé de saumon et mousseline de brochet émulsion crémeuse safranée</p> <p>Carré d'agneau rôti jus parfumé aux herbes Bouquetière de légumes</p> <p>Assiette gourmande de sorbets</p> <p>15 €</p>	<p>Mercredi midi 13 avril 2011 🍷🍷</p> <p>FORMULE TARTINES</p>	<p>Mercredi soir 13 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Filets de rougets farcis et rôtis sur une garniture provençale</p> <p>Magret laqué aux miel et épices sauce aigre douce</p> <p>Légumes primeurs glacés</p> <p>Vacherin</p> <p>15 €</p>	<p>Mercredi midi 20 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Tartare de saumon et loup acidulé</p> <p>Suprême de pintade aux noix Trois purées</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>15 €</p>	<p>Mercredi soir 20 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Filets de rougets farcis et rôtis sur une garniture provençale</p> <p>Magret laqué aux miel et épices sauce aigre douce Légumes primeurs glacés</p> <p>Vacherin</p> <p>15 €</p>
<p>Jeudi midi 7 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Jeudi soir 7 avril 2011 🍷🍷</p> <p>SOIREE ETAL DU BOUCHER</p>	<p>Jeudi midi 14 avril 2011 🍷🍷</p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Jeudi soir 14 avril 2011 🍷🍷</p> <p>SOIREE RETOUR DE PECHE</p> <p>28 €</p>	<p>Jeudi midi 21 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Bavarois de pommes de terre et œufs de saumon Quenelle de tourteaux</p> <p>Cuisse de lapin farcié en croûte Ratatouille fine</p> <p>Assiette gourmande 15 €</p>	<p>Jeudi soir 21 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Soirée FOOD COURT</p> <p>30 €</p>
<p>Vendredi midi 8 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Terrine de foie gras aux langoustines</p> <p>Loup grillé au fenouil Beurre anisé Riz pilaf</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>17 €</p>	<p>Vendredi soir 8 avril 2011 🍷🍷</p> <p>SOIREE LANGUEDOC ROUSSILLON</p> <p>29.5 €</p>	<p>Vendredi midi 15 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Cassolette de ris de veau aux morilles</p> <p>Poulet cocotte Embeurrée de pommes de terre</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>14.5 €</p>	<p>Vendredi soir 15 avril 2011 🍷🍷</p> <p>SOIREE PACA CORSE</p> <p>30 €</p>	<p>Vendredi midi 22 avril 2011 🍷🍷</p> <p>Saumon en Bellevue</p> <p>Petits légumes farcis</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>15 €</p>	<p>Vendredi soir 22 avril 2011 🍷🍷</p> <p>SOIREE AQUITAINE BODEGA</p> <p>29 €</p>

Lundi midi 28 mars 2011

RESTAURANT FERME

Lundi soir 28 mars 2011

RESTAURANT FERME

Mardi midi 29 mars 2011

Escalope de foie gras sautée
Poire pochée aux épices
Pain perdu au miel, espuma
Canon d'agneau en croûte de Bayonne
Tian de légumes, ail confit, jus de romarin
Assiette gourmande
15.5 €

Mardi soir 29 mars 2011

RESTAURANT FERME

Mercredi midi 30 mars 2011

Formule Assiettes composées

16 €

Mercredi soir 30 mars 2011

Pavé de saumon et mousseline de brochet
Emulsion crémeuse safranée

Carré d'agneau rôti
jus parfumé aux herbes
Bouquetière de légumes

Assiette de sorbets

15 €

Jeudi midi 31 mars 2011

RESTAURANT FERME

Jeudi soir 31 mars 2011

Cuisine ouverte

35 €

Vendredi midi 1 avril 2011

Gaspacho
Côte de bœuf grillée
Sauce béarnaise
Pommes frites
Assiette gourmande

14.5 €

Vendredi soir 1 avril 2011

Menu surprise

29.5 €

MINISTERE DE
L' EDUCATION NATIONALE

ACADEMIE DE TOULOUSE

LYCEE HOTELIER
« QUERCY - PERIGORD »



LYCEE

METIERS

DES

Avenue Roger Couderc
BP 90006
46200 SOUILLAC

: 05-65-27-03-00

: 05-65-32-72-19

SITE WEB: www.ac-toulouse.fr/lyc-hotelier-souillac
(... permettant d'obtenir des informations)

Informations à l'attention des Clients du Restaurant d'Application ...

• Nous signalons à notre aimable clientèle, qu'en application du **plan vigipirate**, les véhicules personnels ne sont pas autorisés à pénétrer dans l'enceinte du lycée.

• Le restaurant pédagogique est une **salle non fumeur**.

• Nous nous réservons la possibilité de **modifier** les menus en raison de problèmes d'approvisionnements ...

Merci de votre compréhension.



Madame, Monsieur,

Nous avons le **plaisir** de vous accueillir au restaurant *pédagogique* du **lycée Hôtelier « Quercy – Périgord »**.

Les repas sont confectionnés et servis par nos élèves dans le cadre de *travaux pratiques d'application*.

Notre vocation est pédagogique et non commerciale.

Afin de *faciliter* le bon déroulement des *cours*, nous vous demandons de bien vouloir respecter rigoureusement l'amplitude des services ...

• Pour les déjeuners:

Accueil: 12h00 – 12h30 / Fin de services: 14h30

• Pour les dîners:

Accueil: 19h00 – 19h30 / Fin de services: 22h00

Après 12h30 et 19h30, nous ne serons plus en mesure de vous accueillir.

Pour des raisons de comptabilité publique nous vous demandons de privilégier le

PAIEMENT PAR CARTE BANCAIRE ET CHEQUE

Nous vous remercions pour l'attention que vous portez à nos exigences et vous souhaitons un agréable moment dans notre restaurant d'application.

Merci de votre compréhension.

Y. QUISSAC
Le Proviseur

Mercredi MIDI 30 mars 20 11**FORMULE
AUTOUR D'UNE ASSIETTE COMPOSEE***Choisissez celle qui vous tente ..**Amuse bouche***Assiette végétarienne 12 €***Gaspacho andalou, tartare de tomates
brochettes de légumes variés et leurs sauces
tagliatelles fraîches aux légumes du soleil,
Œuf coulant en longue cuisson***Assiette du pêcheur 14.5 €***Cocotte de moules safranées,
crevettes cocktail
duo de poissons fumés, blinis et crème de
ciboulette
dos de lieu jaune à la plancha,
légumes grillés, beurre d'anchois***Assiette du boucher 15.5 €***Carpaccio de bœuf,
huile basilic aux pignons de pin
Terrine de canard au bleu,
mesclun de salades
Pavé de rumsteak grillé,
pommes allumettes,
Beurre maître d'hôtel***Assiette de desserts comprise****Jeudi SOIR 31 mars 2011****CUISINE OUVERTE***Vous serez accueillis en cuisine
autour d'une coupe de champagne.**Les élèves réaliseront devant vous des
recettes conçues par eux même à partir
des produits suivants :**Foie gras**Lotte et coquille St Jacques**Carré de veau**Assortiment de charlottes**Tous les plats seront accompagnés de
vins fins sélectionnés par nos soins**Convivialité, discussions et astuces
culinaires seront au rendez vous pour
une excellente soirée***35 €****Vendredi SOIR 1 avril 2011****SOIREE SURPRISE***Tous les mets seront réalisés à partir de
produits nobles, mais seront servis dans
des contenants ludiques et originaux**Mise en bouche: Finger de foie gras**La chimie des potages**Salade surprise-party
des spationautes**Fantaisie de poissons fleurie**Comme sur la lune**Consommé de fruits,
Ravioles d'ananas
Sorbet kiwi**Assortiment de mignardises***29.5 €**

ADDITIF ...

Jeudi SOIR 7 avril 2011

SOIREE ETAL DU BOUCHER

Consommé brunoise

Buffet froid du rîpailleux :

Jarret de bœuf au foie gras,
carpaccios, tartares,
pieds de porc, jambon braisé à l'os,
galantine, foie gras

Buffet chaud du chevillard

Cochon de lait farci, pigeons,
joue de bœuf braisée,
train de côtes de bœuf rôti,
poitrine de veau farcie aux morilles,
coquelet grillé, carré de veau

Garnitures et sauces au choix

Buffet dessert

Assortiment de mignardises

30 €

ADDITIF ...

Vendredi SOIR 8 avril 2011

SOIREE LANGUEDOC ROUSSILLON

Mise en bouche :
bouchée méditerranéenne

Assiette catalane :
moules à la sétoise,
soupe de poissons et pan con tomate
anchois marinés

Méli mélo de supions et calamars,
risotto à l'encre de seiche

Perdreau en 2 cuissons :
cuisse confite, suprême sauté au Banyuls,
mini ratatouille et ail confit

Tarte feuilletée amande abricot
Sorbet abricot

Assortiment de mignardises

29.5 €

ADDITIF ...

Mercredi MIDI 13 avril 2011

Formule TARTINES...

Amuse bouche

Tartine quercynoise 12 €

Crème de rocamadour, magret grillé, noix
Escalope de foie gras, gésiers

Tartine végétarienne 11€

Légumes marinés et grillés, tomates, œuf,
mesclun

Tartine italienne 12 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon de pays,
piccata de veau, fondue d'oignons, basilic

Tartine campagnarde 12 €

Crème, poulet mariné et grillé, fondue
d'oignons, champignons, miel, œuf

Tartine savoyarde 12 €

Crème, lardons fumés, fondue d'oignons,
pomme de terre, reblochon, beaufort

Tartine norvégienne 12 €

Pomme de terre fumée, crème aux herbes,
saumon mariné, fondue de poireaux,
saumon frais

Toutes nos tartines sont accompagnées de
pommes allumettes et mesclun de salades

Et pour finir pain perdu, fondue de
chocolat et brochettes de fruits

ADDITIF ...

Jeudi SOIR 14 avril 11

SOIREE RETOUR DE PECHE

Soupe de poissons

Petit banc de l'écailler :

*Terrines de poissons,
Buffet fruits de mer ,
poissons fumés,
tartares, poissons marinés*

Buffet :

*Bouillabaisse,
poissons grillés,
papillotes, parilladas*

*Garnitures et sauces
en toute liberté*

*Buffet de dessert
Autour des charlottes*

28 €

ADDITIF ...

Vendredi SOIR 15 avril 2011

SOIREE PACA CORSE

*Mise en bouche :
Petit verre provençal*

La véritable bouillabaisse en 2 services :

*la soupe et ses garnitures
poissons de roche et pomme vapeur*

*Agneau entier farci façon provençale
rôti à la broche
Un bon jus au romarin
Tian de légumes*

Déclinaison autour du citron

Assortiment de mignardises

30 €

ADDITIF ...

Jeudi SOIR 21 avril 2011

SOIREE FOOD COURT

*Nous vous accueillerons
autour de quatre buffets*

*conviviaux,
dont les thèmes gastronomiques*

seront

*Le Portugal
La Grèce
Le Maghreb
La sandwicherie*

Boissons comprises

30 €

ADDITIF ...

Vendredi 22 avril 2011

SOIREE AQUITAINE BODEGA

Mise en bouche :

*Tonnelet de tête de veau
Salade de haricots tarbaïs*

*Assortiment de bouchées bayonnaises
autour du jambon, de l' Ossau- Iraty
et du foie gras*

*Filet de bar croustillant
façon basquaise*

*Tournedos de bœuf à la vigneronne,
galette de pomme de terre aux cèpes*

Ou

*Axoa de veau au piment d'Espelette,
tagliatelles fraîches*

*Gâteau basque et crème glacée
aux amandes*

Assortiment de mignardises

29 €