



Service Envol

La section hôtelière vous présente les menus
des restaurants :

L'Auguste
&
Le Renoir

MAI – JUIN 2024

Réservations uniquement par téléphone au :

03.25.72.15.90

**de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables**



Lydie GYSELINCK, Provisseure,
Sandrine BILLOUET, Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et Technologique
de la section hôtelière et l'équipe pédagogique
seront heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.

Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
du lundi 13 mai au vendredi 31 mai 2024.

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

Le forfait comprend : le menu, une boisson (verre de vin 10cl ou ½ bouteille d'eau), le café.

RÉSERVATIONS :

Les réservations sont prises uniquement par téléphone, dans la limite des places disponibles

de 8h30 à 11h30 au 03.25.72.15.90

Nos restaurants seront fermés du lundi 10 juin 2024 au dimanche 16 septembre 2024 inclus.

S20	DÉJEUNER 12h00
Jeudi 16 Mai 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Tomate Mozzarella revisitée</p> <p>Burger aux choix (végé ou bœuf), ketchup et mayonnaise maison, potatoes aux herbes fraîches</p> <p>Pêche melba aux fruits frais</p>
Vendredi 17 Mai 2024	<p>Forfait 18€</p> <p>Tarte fine tomate chèvre, sauce au pesto</p> <p>Darne de saumon grillée, beurre maitre d'hôtel, pommes vapeur et fenouil</p> <p>Bavaroise, coulis de fruits rouges, langue de chat</p>

S21	DÉJEUNER 12h00
Jeudi 23 Mai 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Salade Caennaise</p> <p>Sauté de porc et ravioles de coques, petits légumes</p> <p>Crêpe farcie, déclinaison autour de la fraise</p>

S22	DÉJEUNER 12h00
Lundi 27 Mai 2024	<p>Forfait 18€</p> <p>Asperges vertes, sauce hollandaise</p> <p>Carré de porc au Neufchâtel, pommes boulangères au cidre</p> <p>Tarte aux pommes Grand-Mère</p>
Vendredi 31 Mai 2024	<p>Forfait 18€</p> <p>Melon au jambon</p> <p>Suprême de volaille grillé à l'américaine, sauce diable, pommes paille, légumes grillés</p> <p>Tarte aux fraises</p>

