

Lycée hôtelier de Tahiti



Menus des restaurants

Période Février - Mars 2024



Pour réserver :

Connectez-vous sur le site

www.lycée-hotelier-tahiti.com

Rubrique "Réserver"

(à privilégier durant les week-end et congés scolaires 17 au 25 février)

Par téléphone : accueil du lycée 40 50 45 50 ou 40 50 45 59 à partir du lundi 26 février

Par mail à : lyceehotelierdetahiti@gmail.com



Nos menus sont définis par les progressions pédagogiques
D'apprentissages de nos élèves.

Ils sont aussi sujet à évolution de dernière minute selon nos sources d'approvisionnements.

Merci de votre compréhension

Tous les pains servis dans nos restaurants sont confectionnés
et cuits sur place par nos élèves boulangers



Jeudi 29 février

Dîner

Menu à 4100 xfp

Dîner «Examen»

Par table de 2 ou 4 personnes principalement

Crème de cèpes aux mapé,

Bonbons de foie gras

*

Effilochée de joue de bœuf braisée,

Jus de braisage réduit,

Patate douce en 2 façons & légumes racines

**

Tarte au citron des Marquises

Mercredi 6 Mars

Dîner

Dîner «Examen»

Par table de 2 ou 4 personnes principalement

Dîner à thème « BBQ Party »

*Salade coleslaw,
Salade de poivrons multicolores confits,
Céleri rave en rémoulade,
Petits légumes à la grecque*

*

BBQ :

*Ribs de porc grillés,
Brochettes de crevettes,
Grillades, etc...
Légumes du marché grillés, sautés*

**

*Brioche façon « pain perdu »,
Crème glacée à la vanille de Tahiti*

Jeudi 7 mars

Dîner

Dîner «Examen»

Par table de 2 ou 4 personnes principalement

*Noix de Saint-Jacques juste snackées,
Cromesqui de risotto*

*

**

*Magret de canard rôti, parfumé aux 4 épices,
Mousseline de potimarron,
Légumes confits*

Cœur coulant au chocolat noir



Mercredi 13 mars

Dîner

« La route du Rhum fait un détour »

*Accras de morue croustillants,
Petite salade verte aux herbes fraîches*

Ou

*Crevettes bleues de la presqu'île,
Flambées au Rhum brun et vanille,
Umara et pota fleur*

*Blaff de poisson liman,
Gratin de Christophine ou Chayotte*

Ou

*Côte de veau sautée, flambée au Rhum,
Jus tranché à la vanille,
Churros de pomme de terre*

Tourment d'Amour à la noix de coco

Jeudi 14 Mars

Dîner

Dîner «Examen»

Par table de 2 ou 4 personnes principalement

« Les Cheffes à l'honneur »

Selon Ghislaine Arabian

*Waterzooï de mahi mahi et légumes racines,
Sauce crémeuse à l'estragon*

Selon Hélène Darroze

*Filet de rouget à l'unilatéral,
Tapenade d'olive, caviar d'aubergine violette,
Pomme fondante*

Ou

Selon Anne-Sophie Pic

*Paleron de bœuf confit,
Céleri rave « meunière »*

Recette traditionnelle de la Mère Brazier

Ile flottante, crème à la vanille

Jeudi 21 mars

Dîner

Dîner «Examen»

Par table de 2 ou 4 personnes principalement

« La Ruée vers l'or noir du Fenua »

*Noix de Saint-Jacques snackées, sauce beurre blanc,
Mousseline de carotte vanillée*

*

*Filet de perroquet « Belle Meunière »,
Légumes racines glacés et uru'zotto à la vanille*

Ou

Cuisse de canard braisée, fond de cuisson réduit et parfumé de gousses de Tahiti

Assiette gourmande :

*Mousse Passion, île flottante coco,
Financier et croustillant vanille*

