

## Les Déjeuners aux restaurants Taina et du Tiare du 5 septembre au 12 décembre 2018 Année scolaire 2018-2019

**Le restaurant d'Application** du Lycée Hôtelier de Tahiti est ouvert au public **du 5 Septembre au 24 Mai 2019.**

Notre restaurant est associé à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre est constitué d'élèves en formation, encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel. Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré.

De ce fait, nous vous demandons de respecter nos horaires d'accueil : **pour le déjeuner à 12h00.**  
De la même façon, les horaires de fin de service sont fixés à : **13h30 pour le déjeuner.**

Réservation au **40 50 45 50**

pour toutes demandes supérieures à 10 couverts réservations auprès de George ABECASSIS Assistant DDF

ou Isabelle BERNARD PELEGRIN DDF

Consultez nos menus

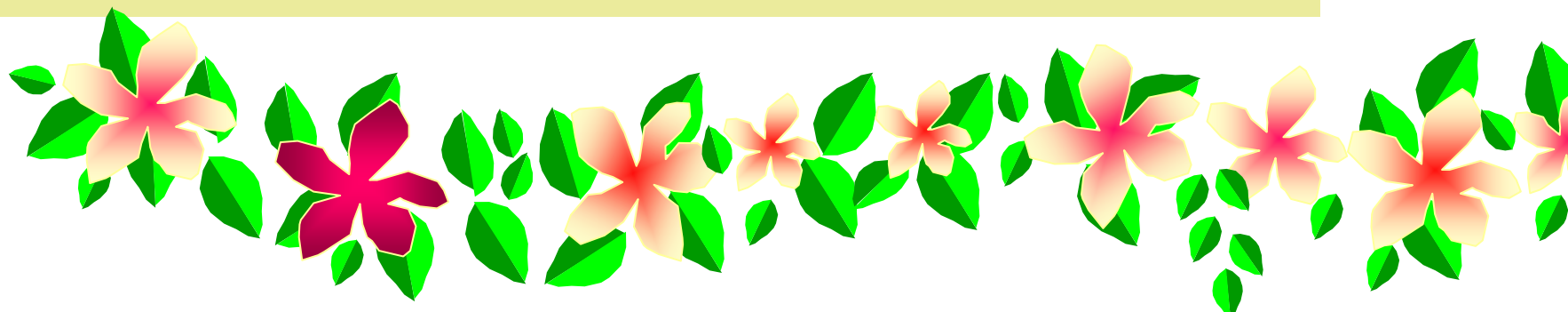
<http://www.lh2t.com/fr/accueil/>

Facebook

Les restaurants du lycée hôtelier de Tahiti

Réservez

[restaurant-seminaire@lh2t.com](mailto:restaurant-seminaire@lh2t.com)



# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 37

## RESTAURANT

## TAINA

Snack midi

700 XPF Plat-Dessert

Mardi 11 septembre  
Mercredi 12 septembre  
Vendredi 14 septembre

Mercredi 12 septembre 2018

Menu Brasserie  
sans boissons  
1900 XPF 2 Plats  
2800 XPF 3 Plats

### Entrées

Salade Méditerranéenne  
Aumônière forestière

### Plats

Blanc de mahi mahi poché, risotto  
d'herbes et bouillon vert  
ou  
Fricassée de volaille aux crevettes  
de Taravao - Riz pilaf, légumes  
glacés

### Desserts

Tarte chocolat  
Tiramisu

Jeudi 13 septembre 2018

Menu à 3000 XPF sans boissons  
Menu Développement durable

Amuse bouche anti-gaspi

Tartare de thon & saumon

Volaille & Pomme de terre épicées

La pomme en dessert

Vendredi 14 septembre 2018

Menu Brasserie  
sans boissons  
1900 XPF 2 Plats  
2800 XPF 3 Plats

### Entrées

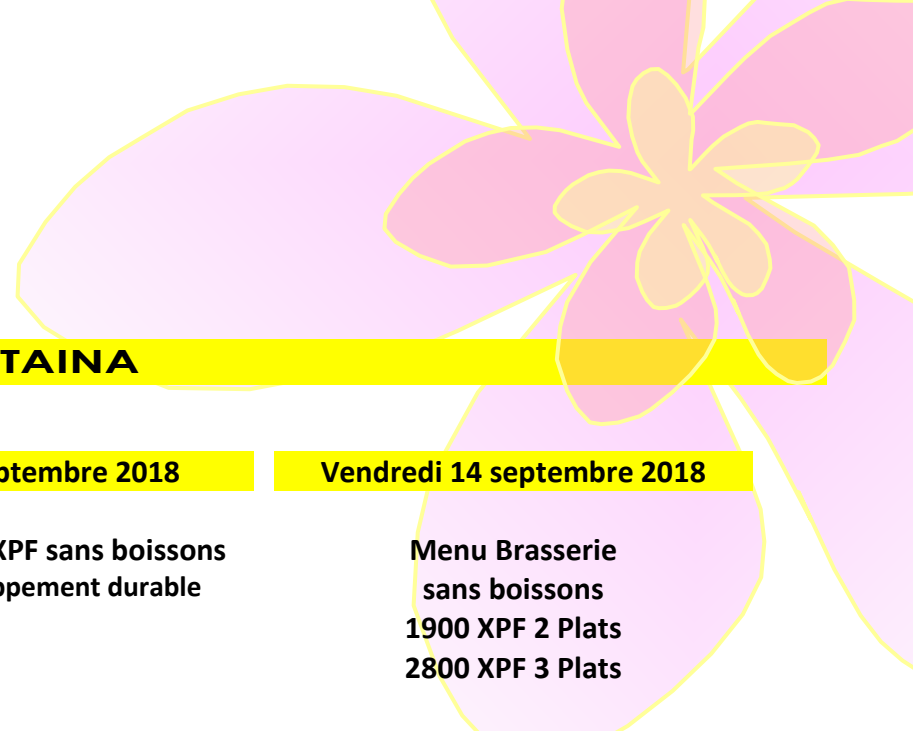
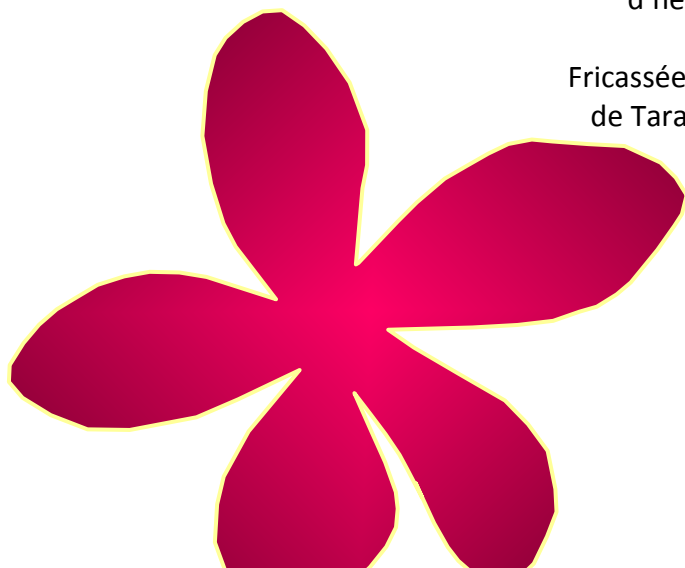
Salade Terre et Mer  
Feuilleté d'œufs brouillés aux  
pointes d'asperges

### Plats

Filet de perroquet bonne femme  
Pomme à l'anglaise, Purée de  
potiron  
ou  
Magret de canard au vinaigre  
d'ananas  
Patate douce, tomate provençale

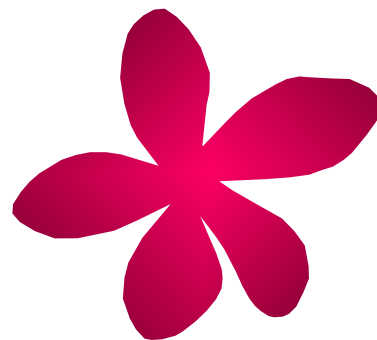
### Desserts

Mousse au chocolat  
Savarin chantilly



# Lycée Hôtelier de TAHITI

**Snack midi**  
**700 XPF Plat-Dessert**  
Mercredi 26 septembre  
Vendredi 28 septembre



Semaine 39

## RESTAURANT

## TAINA

**Mardi 25 septembre 2018**

**Menu à 3000 XPF sans boissons**

Salade Terre et Mer

Suprême de volaille rôti au miel  
Jardinière de légumes

Nougat glacé

**Mercredi 26 septembre 2018**

**Menu Brasserie  
sans boissons  
1900 XPF 2 Plats  
2800 XPF 3 Plats**

### Entrées

Beignet de crevettes et de courgette  
sauce tartare  
Mi-cuit de Thon rouge et salade de  
Papaye verte

### Plats

Couscous de papio et encornet aux  
agrumes d'ici  
ou  
Médallions de Veau au miel et citron  
vert  
Purée de umara, Fei frit

### Desserts

Crème brûlée  
Tarte fine aux pommes

**Vendredi 28 septembre 2018**

**Menu Brasserie  
sans boissons  
1900 XPF 2 Plats  
2800 XPF 3 Plats**

### Entrées

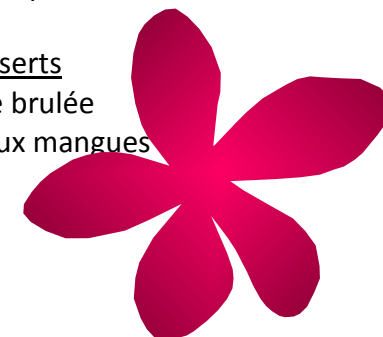
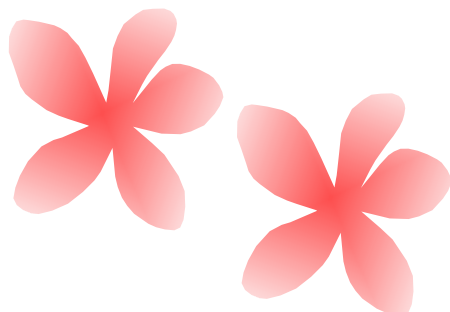
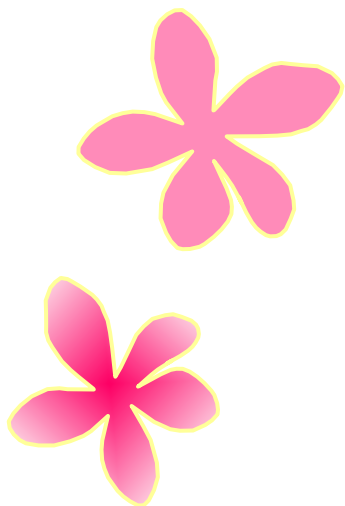
Mousseline de volaille et crevette  
Œufs mollets au pota

### Plats

Escalope de veau milanaise  
Pommes boulangères, Fagot  
d'Haricots Verts  
ou  
Carré d'agneau printanier  
Gratin Dauphinois

### Desserts

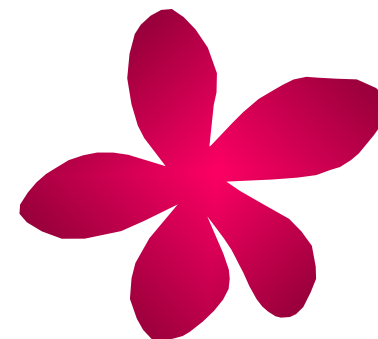
Crème brûlée  
Bavarois aux mangues



# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 40

**Snack midi**  
**700 XPF Plat-Dessert**  
Mardi 2 octobre  
Mercredi 3 octobre  
Jeudi 4 octobre  
Vendredi 5 octobre



## RESTAURANT

## TAINA

**Mardi 02 Octobre 2018**

**Menu à 3000 XPF sans boissons**

Quiche au pota & lardons

Filet de mahi-mahi sauce vin blanc  
Tagliatelle de légumes croquants

Tarte fine aux pommes, caramel au  
beurre salé

**Mercredi 03 Octobre 2018**

**Menu Brasserie  
sans boissons**

**1900 XPF 2 Plats  
2800 XPF 3 Plats**

Entrées

Beignet de crevettes et de courgette  
sauce tartare

Mi- cuit de Thon rouge et  
salade de Papaye verte

Plats

Couscous de papio et encornet aux  
agrumes d'ici

Médailles de Veau au miel et citron  
vert

Purée de umara, Fei frit

Desserts

Crème brûlée  
Tarte fine aux pommes

**Jeudi 04 Octobre 2018**

**Menu à 3000 XPF sans boissons**

**Restaurant TIARE**

Terrine de poisson

Blanquette de volaille lait de coco riz

Ananas

**Restaurant TAINA**

Crème mappé

Raviole pota, crevettes, mousseline  
mautini

Saumon des Dieux  
Uru, vanille & coco

Assiette fruits frais

**Vendredi 05 Octobre 2018**

**Menu Brasserie  
sans boissons**

**1900 XPF 2 Plats  
2800 XPF 3 Plats**

Entrées

Mousseline de volaille et crevette  
Œufs mollets au pota

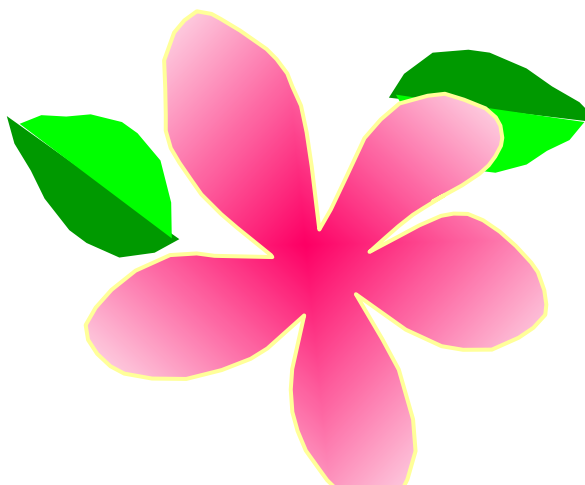
Plats

Escalope de veau milanaise  
Pommes boulangères, Fagot  
d'Haricots Verts

Carré d'agneau printanier  
Gratin Dauphinois

Desserts

Crème brûlée  
Bavarois aux mangues



# Lycée Hôtelier de TAHITI

Snack midi  
700 XPF Plat-Dessert  
Jeudi 11 octobre

Semaine 41

## RESTAURANT

## TAINA

Jeudi 11 Octobre 2018

Jeudi 11 Octobre 2018

Menu à 3000 XPF sans boissons

Menu à 3000 XPF sans boissons  
Menu sur les produits locaux

Friand au fromage

Crème crevette

Salade mixte

Raviole croustillante mappé et  
espadon fumé

Papillote de Mahi Mahi  
Bâtonnets de légumes

Mahi-Mahi, taro, réa tahiti & coco

Tarte au citron

Assiette fruit frais

## RESTAURANT

## TAINA - TIARE

**Mardi 16 Octobre 2018**

**Menu à 3000 XPF sans boissons**

Croute d'œuf mollet florentine

Fricassée de volaille au lait de  
coco, riz madras

Crème caramel

**Jeudi 18 Octobre 2018**

**Menu à 3000 XPF sans boissons**

Salade de lentilles au vinaigre  
balsamique

Fricassée de Méka aux champignons  
riz créole

Salade d'oranges

**Vendredi 19 Octobre 2018**

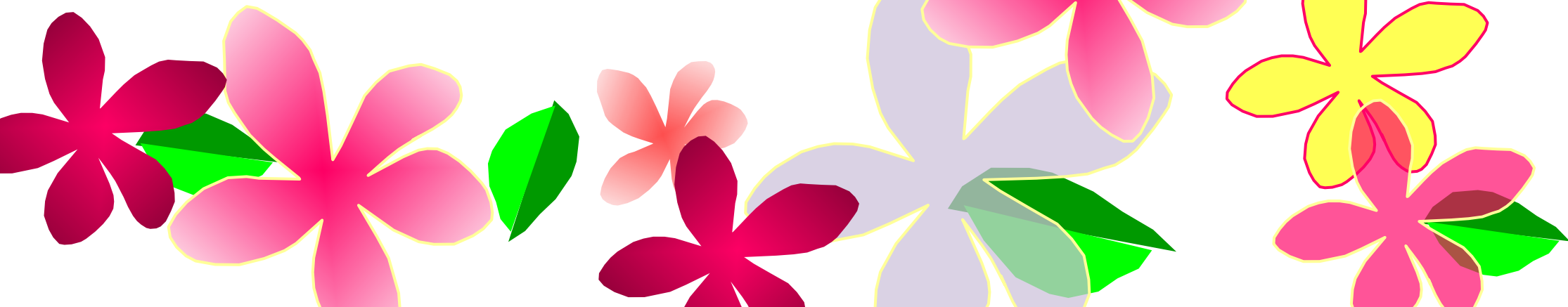
**Menu à 3000 XPF sans boissons**

**L'Italie**

Antipasti en buffet : arancini,  
rouleau de courgettes et lard,  
aubergines grillées et marinées,  
tomates confites au chorizo

Osso bucco et tagliatelles

Tiramisu ou pana cotta mangue



## RESTAURANT

## TAINA - TIARE

### Mardi 23 Octobre 2018

#### Menu à 3000 XPF sans boissons

Papaye verte en rémoulade  
œuf mimosa aux rillettes de thon

Goujonnette de volaille panée coco  
purée de fei

Tarte chocolat banane

### Jeudi 25 Octobre 2018

#### Menu à 3000 XPF sans boissons

Tartine du Fénu

Tranche de thon grillé pommes  
sautées

Salade de fruits

### Vendredi 26 Octobre 2018

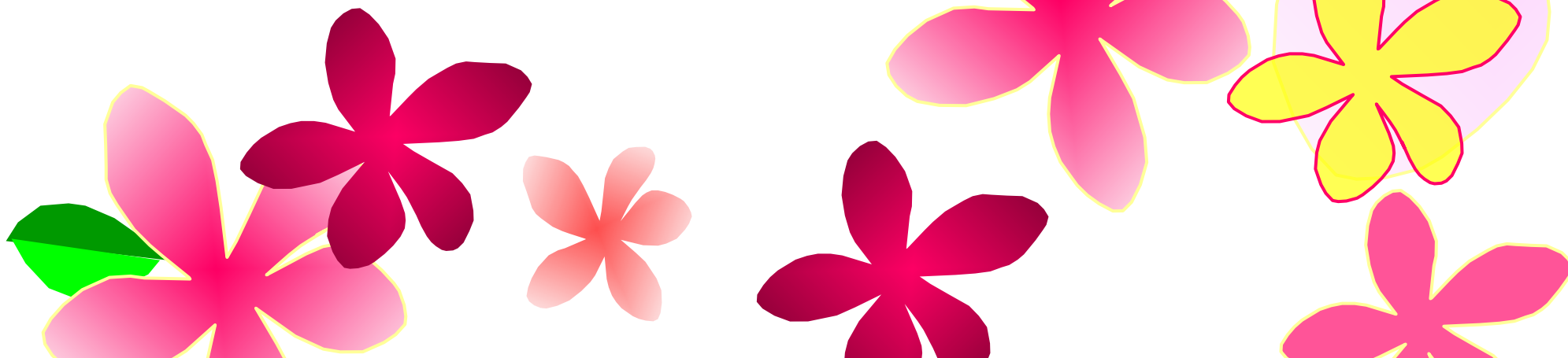
#### Menu à 3000 XPF sans boissons

##### L'Italie

Antipasti en buffet : arancini,  
rouleau de courgettes et lard,  
aubergines grillées et marinées,  
tomates confites au chorizo

Osso bucco et tagliatelles

Tiramisu ou pana cotta mangue



# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 46

Snack midi

700 XPF Plat-Dessert

Mercredi 14 novembre

Vendredi 16 novembre

## RESTAURANT

## TAINA - TIARE

**Mardi 13 Novembre 2018**

**Menu à 3000 XPF sans  
boissons**

Rouleau de printemps aux  
crevettes et avocat

Cuisse de canard braisée  
polenta moelleuse

Eclairs café chocolat

**Mercredi 14 Novembre 2018**

**Menu Brasserie  
sans boissons**

**1900 XPF 2 Plats**

**2800 XPF 3 Plats**

Entrées

Salade tiède de chou vert au lard, œuf  
mollet et asperges vinaigrette  
OU

Feuilleté de légumes croquants et moules  
au rea Tahiti

Plats

Darne de saumon grillée, jus de poulet  
et beurre d'anchois  
OU

Spätzle de uru et fondue de poireau

Cordon bleu de volaille sauce Porto

Tomate provençales

Pommes dauphine

Desserts

Tiramisu

OU

Bavarois Passion

**Jeudi 15 Novembre 2018**

**Menu à 3000 XPF sans boissons**

Œufs durs mayonnaise

Filet de poisson du Lagon au Miri  
tagliatelles aux légumes

Coupe de glaces

**Vendredi 16 Novembre 2018**

**Menu à 3000 XPF sans boissons**

**Menu Brasserie  
sans boissons**

**1900 XPF 2 Plats**

**2800 XPF 3 Plats**

Entrées

Crème de potiron glacée à l'orange  
OU

Salade de gésiers et sa flamiche au  
poireau

Plats

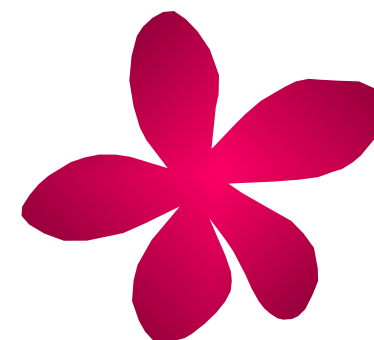
Sauté de veau marengo  
Purée de pomme de terre,  
Carottes glacées  
OU

Strudel de saumon des dieux  
Choucroute beurre blanc

Desserts

Tarte au chocolat  
OU

Sabayon aux fruits





Snack midi  
700 XPF Plat-Dessert  
Mercredi 21 novembre

Semaine 47

## RESTAURANT

## TAINA - TIARE

Mercredi 21 Novembre 2018

Menu Brasserie  
sans boissons  
1900 XPF 2 Plats  
2800 XPF 3 Plats

### Entrées

Salade tiède de chou vert au lard, œuf mollet et asperges vinaigrette  
OU  
Feuilleté de légumes croquants et moules au rea Tahiti

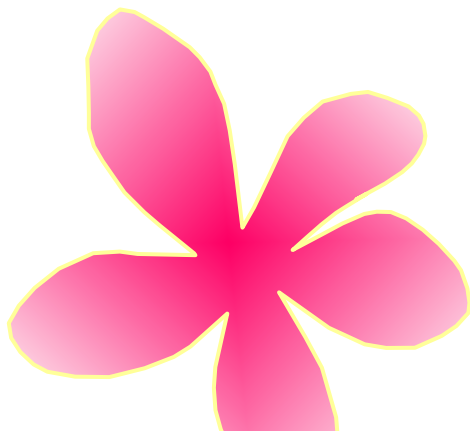
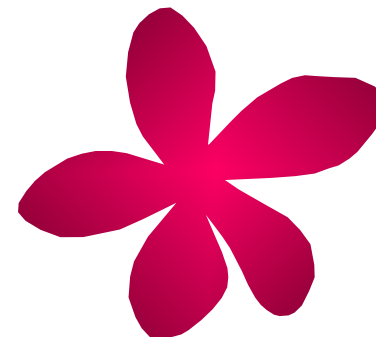
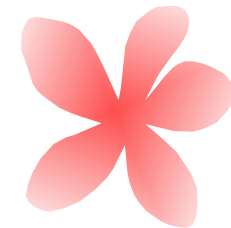
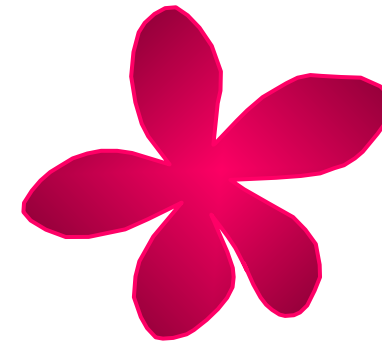
### Plats

Darne de saumon grillée, jus de poulet et beurre d'anchois  
OU  
Spaëtzle de uru et fondue de poireau

Cordon bleu de volaille sauce Porto  
Tomate provençales Pommes dauphine

### Desserts

Tiramisu  
OU  
Bavarois Passion



# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 48

Snack midi

700 XPF Plat-Dessert

Mercredi 28 novembre

Vendredi 30 novembre

## RESTAURANT

## TAINA - TIARE

**Mercredi 28 Novembre 2018**

**Menu Brasserie  
sans boissons  
1900 XPF 2 Plats  
2800 XPF 3 Plats**

### Entrées

Foie gras en deux services : en Pressé  
froid et en Escalope à la mangue, vin  
rouge réduit épicée et mesclun aux

noix  
OU

Duo de thon rouge (Carpaccio,  
tartare)

### Plats

Carbonade de bœuf à la flamande,  
flan d'asperges et petits légumes  
glacés

OU

Filet de Mahi mahi grenobloise  
Ratatouille, Umara miette

### Desserts

Terrine de crêpes au coco, compote  
d'ananas à la menthe fraîche

OU

Millefeuille

**Jeudi 29 Novembre 2018**

**Menu 3000 XPF  
sans boissons  
Garden Party**

Buffet poisson cru, sashimi, chips uru &  
taro

Salade mangue & crevette

Garniture : gratin uru, wok de légumes

Salade de fruits, blanc manger, fondant  
chocolat

**Vendredi 30 Novembre 2018**

**Menu Brasserie  
sans boissons  
1900 XPF 2 Plats  
2800 XPF 3 Plats**

### Entrées

Goujonnette de Haura au sésame et  
cacahuète riz madras sauce épicée

OU

Tarte tiède au pota et saumon fumé

### Plats

Entrecôte sauce Bercy  
Fouillis de légumes

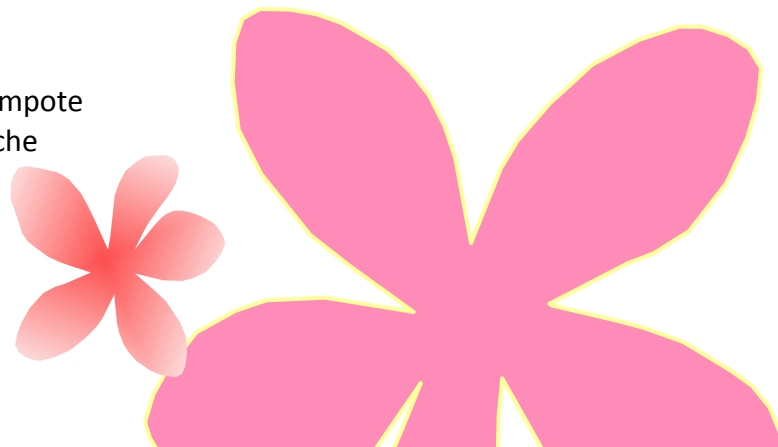
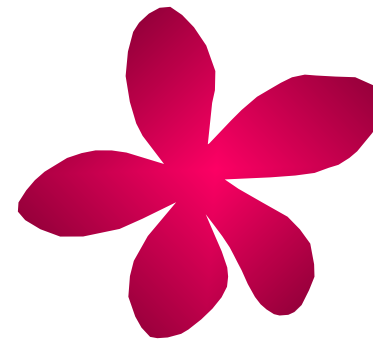
OU

Filet de bec de canne Bonne femme  
Choucroute de papaye verte, Taro

### Desserts

Jalousie à la banane  
OU

Riz au lait aux fruits pochés



# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 49

## RESTAURANT

## TAINA - TIARE

### Snack midi

700 XPF Plat-Dessert

Mardi 4 décembre

Mercredi 5 décembre

Jeudi 6 décembre

Vendredi 7 décembre

### Mercredi 05 Décembre 2018

Menu Brasserie  
sans boissons

1900 XPF 2 Plats

2800 XPF 3 Plats

#### Entrées

Foie gras en deux services : en Pressé  
froid et en Escalope à la mangue, vin  
rouge réduit épicée et mesclun aux

noix

OU

Duo de thon rouge (Carpaccio,  
tartare)

#### Plats

Carbonade de bœuf à la flamande,  
flan d'asperges et petits légumes  
glacés

OU

Filet de Mahi mahi grenobloise  
Ratatouille, Umara miette

#### Desserts

Terrine de crêpes au coco, compote  
d'ananas à la menthe fraîche

OU

Millefeuille

### Jeudi 06 Décembre 2018

Menu à 3000 XPF sans les boissons

THEME « GARDEN PARTY »

EN BUFFET

Poisson cru – Sashimi  
Salade mangue/crevettes

Porc au taro  
Brochette de poulet  
Wok de légumes  
Gratin de Uru

Buffet de desserts

### Vendredi 7 Décembre 2018

Menu Brasserie  
sans boissons

1900 XPF 2 Plats

2800 XPF 3 Plats

#### Entrées

Goujonnette de Haura au sésame et  
cacahuète riz madras sauce épicée

OU

Tarte tiède au pota et saumon fumé

#### Plats

Entrecôte sauce Bercy  
Fouillis de légumes

OU

Filet de bec de canne Bonne femme  
Choucroute de papaye verte, Taro

#### Desserts

Jalousie à la banane

OU

Riz au lait aux fruits pochés

# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 50

**RESTAURANT**

**TAINA - TIARE**

**Mercredi 12 Décembre 2018**

**Menu Brasserie**

**sans boissons**

**1900 XPF 2 Plats**

**2800 XPF 3 Plats**

Entrées

Duo huitres chaudes sabayon au citron  
et St jacques au chorizo et risotto  
d'asperges

OU

Cappuccino de foie gras,  
mouillette de Uru

Plats

Strudel de papio au saumon fumé, lit  
de choucroute

OU

Parmentier de canard, sauce  
périgourdine

Tomate rôtie, éventail de courgette

Desserts

Carrot cake cassis fraise

OU

Bûche Coco Mangue



**Snack midi**

**700 XPF Plat-Dessert**

Mardi 11 décembre

Mercredi 12 décembre

Jeudi 13 décembre