

Les Diners du Taina - Tiare du 06 septembre au 14 décembre 2018 Année scolaire 2018-2019 1^{er} semestre

Le restaurant d'Application du Lycée Hôtelier de Tahiti est ouvert au public **du 5 Septembre 2018 au 15 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 dîner à 19h15.**

De la même façon, les horaires de fin de service sont fixés à **21h45 pour le dîner.**

Réservation au **40 50 45 50**

Pour toutes demandes supérieures à 10 couverts réservation auprès de George ABECASSIS Assistant DDF

ou Isabelle BERNARD PELEGRIN DDF

Consultez nos menus

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

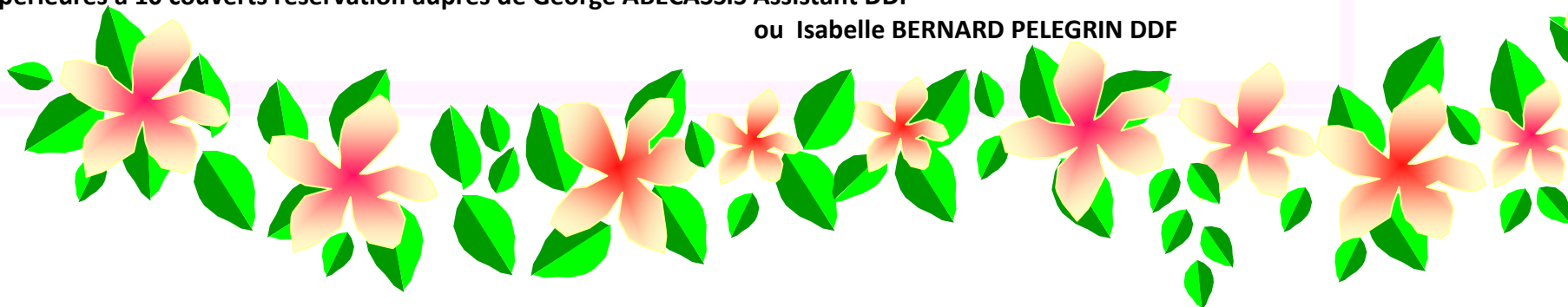
Facebook

Les restaurants du lycée hôtelier de Tahiti

Réservez

restaurant-seminaire@lh2t.com

Maj le 04/09/2018



Semaine 36

Jeudi 6 septembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

ITALIE DU NORD

Bruschetta au jambon de Parme

Entrées : Minestrone de scampi

**Tagliatelles et fruits de mer au Parmesan
Ou**

**Ossobuco de jarret de veau lentement
braisé, millefeuille de légumes**

**Assiette Gourmande : (Tiramisù, crêpe
fourrée aux figues et flambée à l'Amaretto,
glace au yaourt & miel)**

Vendredi 7 septembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

PROVENCE

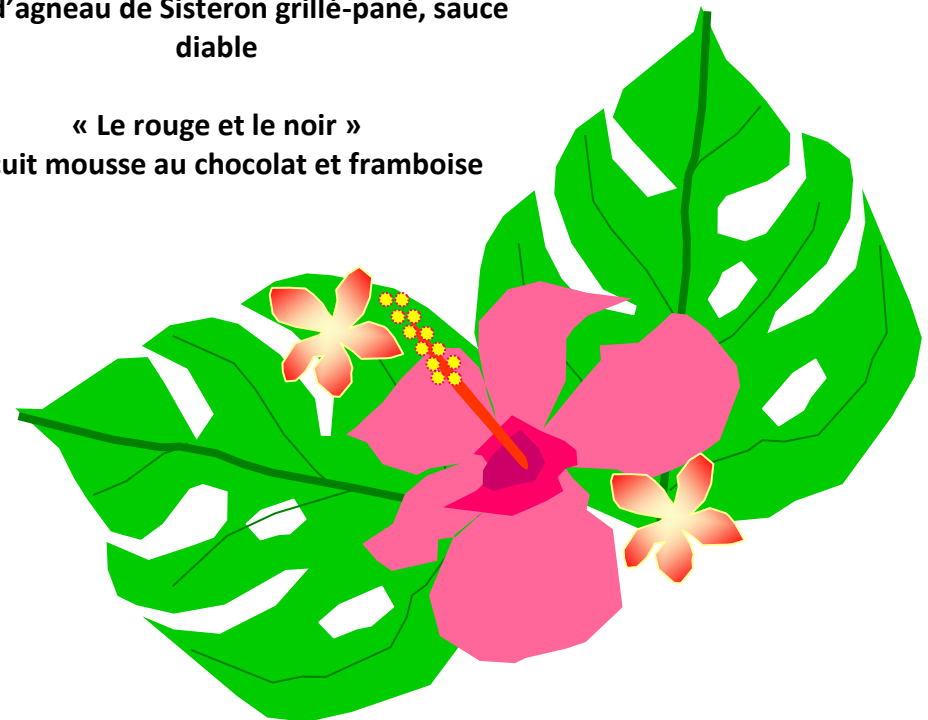
Tartelette d'escargot

Beignet de crabe à la courgette, sauce tartare

**Encornets farcis
ou**

**Filet d'agneau de Sisteron grillé-pané, sauce
diable**

**« Le rouge et le noir »
Biscuit mousse au chocolat et framboise**



Semaine 37

Jeudi 13 septembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

MAGHREB

Brochette poulet laqué, fromage blanc au fenouil et réglisse

Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe aubergine grillée

Filet de rouget rôti, beurre de soupe de poissons, fenouil braisé aux agrumes, falafels

Ou

Tajine d'agneau et fruit secs semoule fine, caviar d'aubergine en tube de brick et coulis de poivron acidulé

Corne de gazelle, salade d'orange à la cannelle

Thé à la menthe

Vendredi 14 septembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

GRECE

Salade méditerranéenne

Sablé parmesan artichaut à la grecque

Moussaka d'aubergine et poisson

Ou

Pastilla

Tarte gourmande au chocolat, crème glacée au café, petits fours



Semaine 39

Jeudi 27 septembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

GRECE

Brochette poulet laquée, fromage blanc au fenouil et réglisse

Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe aubergine grillée

Filet de rouget rôti, beurre de soupe de poisson, fenouil braisé aux agrumes, falafels
Ou

Tajine d'agneau et fruit secs semoule fine, caviar d'aubergine en tube de brick et coulis de poivron acidulé

Corne de gazelle, salade d'orange à la cannelle
Thé à la menthe

Vendredi 28 septembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

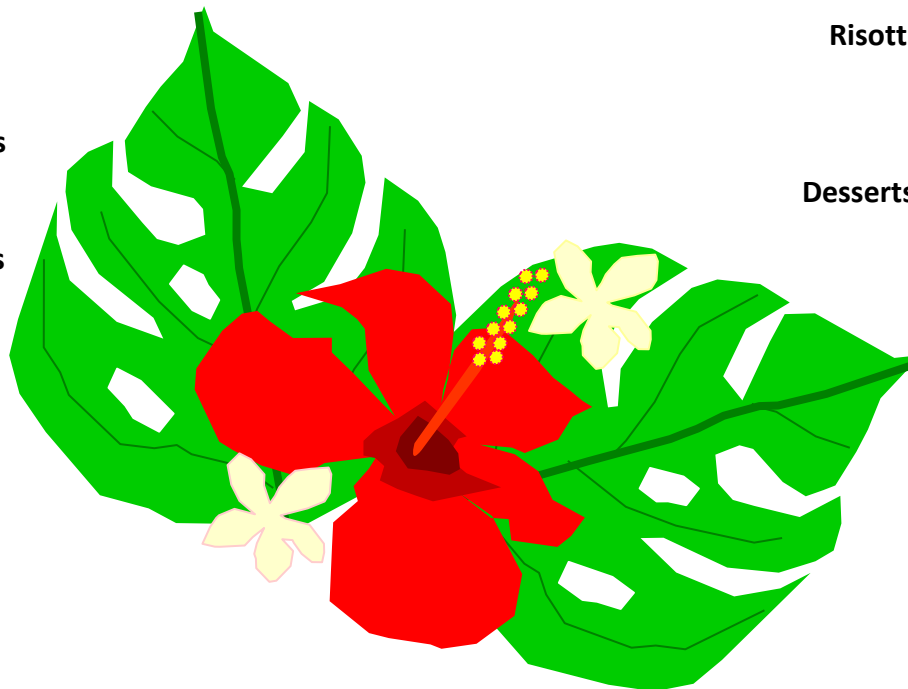
ESPAGNE

Crème de moules au safran

Tempura de légumes et langoustines croustillantes

Risotto aux fruits de mer
Ou
Estofada

Desserts autour de l'Espagne



Semaine 40

Jeudi 04 octobre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

ESPAGNE

**Gazpacho de betterave et mousse de chèvre
frais**

Tapas assortis

**Pavé de Mahi-mahi au curcuma, riz pilaf au
poivron, chorizo et moules**

Ou

**Pavé de bœuf grillé, polenta au cœur
coulant, coulis de poivron/tomate et
tapenade**

Crème catalane

Vendredi 05 Octobre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

ITALIE DU NORD

Minestrone de scampi et courgettes

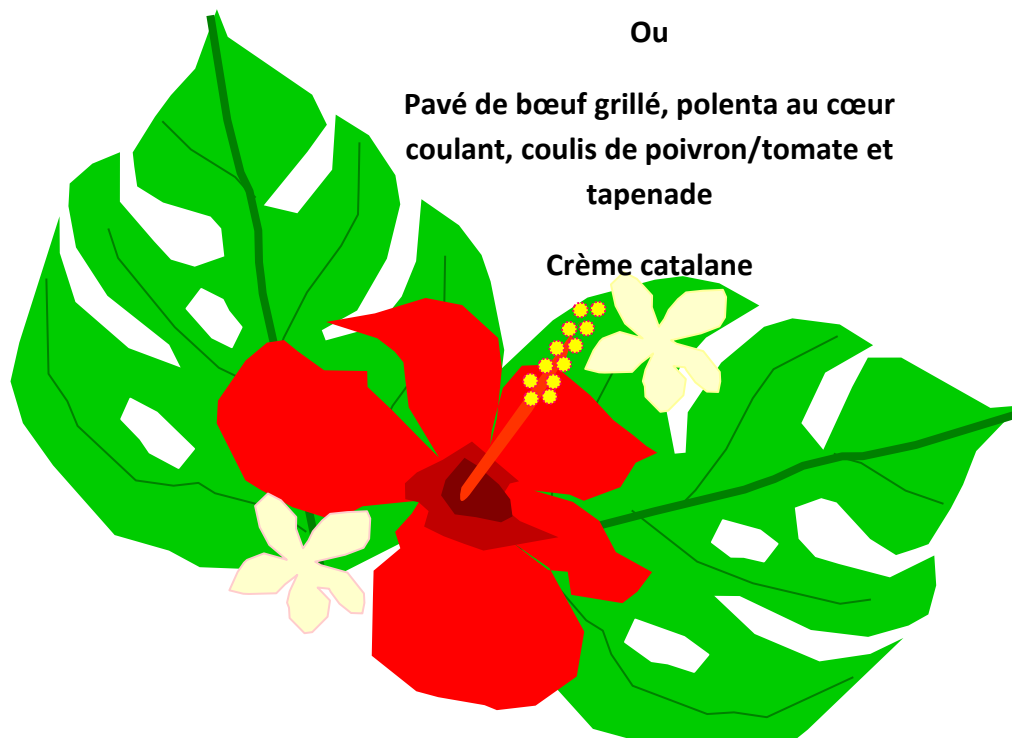
Cannelloni de saumon

**Filet de canard miel noisette, gnocchi de
semoule**

Ou

Saltimbocca à la romaine

Tiramisù



Semaine 41

Jeudi 11 Octobre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

SOIREE DU GOUT

Soupe Miso

Margose farcie aux crevettes, sauce huitre

Tournedos de Papio et St Jacques snackée, sauce hollandaise, asperges, légumes fanes

Ou

Carré d'agneau moderne, pomme fondante et tomate rôtie persillée

Carrot cake cassis-fraise comme à Londres



Semaine 42

Jeudi 18 Octobre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

SOIREE CONCOURS

Tempura de légumes et crevettes croustillantes, sauce Gaspacho

Crumble de bénitier et moules aux épinards au Réa Tahiti

Volaille du concours

Vacherin aux fruits exotiques
«Vanille, ananas»
Et coulis passion-mangue

Semaine 43

Jeudi 25 Octobre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

ITALIE DU SUD

**Mini Calzone tomate champignon jambon
au pistou**

**Cannellonis de bec de canne et saumon aux
épinards et mozzarella, œuf mollet et pesto
de roquette**

**Saltimbocca de pintadeau, crème d'épices
au vin doux, ravioles épinard ricotta
Ou**

**Tournedos de Mahi-mahi au lard, risotto
crémeux aux épices et pesto rosso**

Tiramisu Bailey's et petit macaron citron

Vendredi 26 Octobre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

AFRIQUE DU NORD

Poivrons grillés à la juive

Taboulé aux herbes

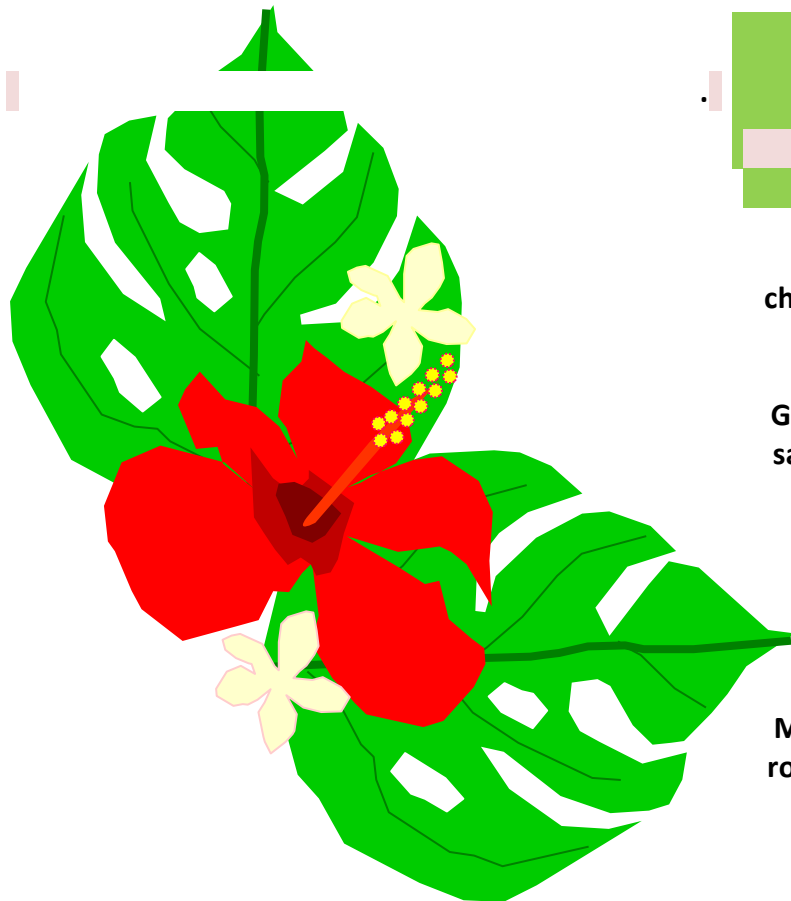
**Coucous de mahi-mahi et langoustines
Aux agrumes**

**Côtes d'agneau aux épices, semoule aux
herbes et caviar d'aubergine**

**Corne de gazelle et salade d'orange à la
cannelle**



Semaine 46



Jeudi 15 Novembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

SCANDINAVIE

Gelée de betterave et mousse de chou-fleur mouillette d'œuf brouillé et œuf de saumon

Gravlax de thazard & crème à l'aneth, salade d'herbes folles, blinis, julienne de pomme verte

Dos de saumon mi cuit mi fumé, asperges,

Pomme fondante et beurre rouge
Ou

Magret de Canard aux poires et baies rouges, crêpes de céleri rave, pommes gaufrettes

Norway Blotkake en verrine

Vendredi 16 Novembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

ROYAUME UNI

Shrimp cocktail

Welsh rabbit

Fish and chips
Ou

Lamb chops-mix grill

Macaron framboise et vanille, crème glacée pistache, petits fours

Semaine 47

Jeudi 22 Novembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

IRLANDE

Colcannon au cream cheese

Crevettes flambées à l'irish whiskey et
ragoût de légumes et potiron, à l'œuf
coulant

Chou farci au saumon, écrasé de pomme de
terre, chips de taro et beurre blanc

Ou

Pavé de bœuf à la bière, pomme croquette
au fromage, poireau fondant

Savarin au whisky, pomme caramélisée et
glace vanille

Vendredi 23 Novembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

NORD EUROPE

Salade hareng fumé sur carpaccio de
betterave

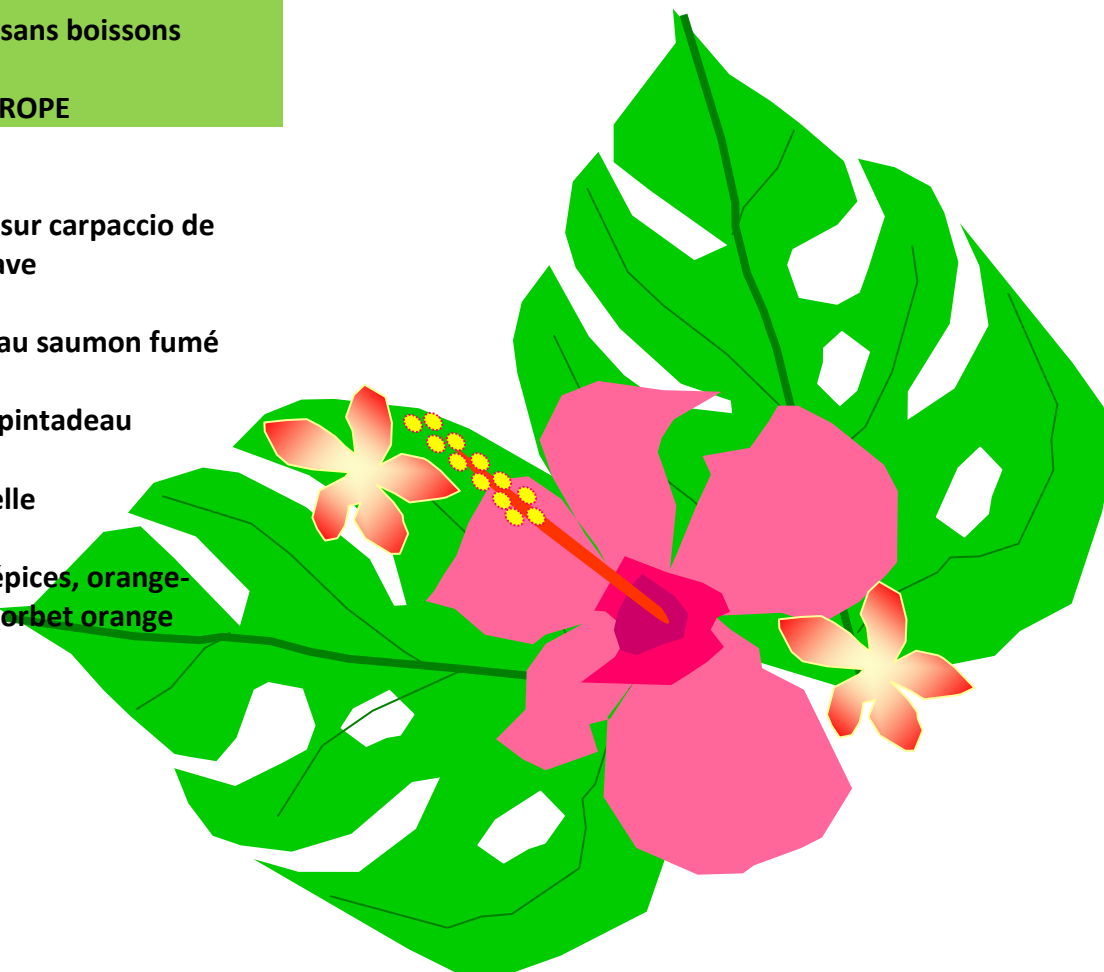
Bavarois d'asperges au saumon fumé

Waterzooi de pintadeau

Ou

Fricadelle

Baba trempé aux épices, orange-
pamplemousse, sorbet orange



Semaine 48

Jeudi 29 Novembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

NOUVELLE ORLEANS

Huitres chaudes

Carpaccio de saint jacques noix de cajou et épices cajun

Jambalaya de poisson

Gumbo

Dessert

Vendredi 30 Novembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

ANTILLES CARAIBE

Accra de morue

Goujonnette de volaille coco-sésame

Brochette de Méka beurre des îles et riz Madras

Mignon de porc au miel
Bananes plantain frites

Dessert



Semaine 49

Jeudi 06 Décembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

SOIREE BBQ

**Petit buffet de salade diverses : Coleslaw,
taboulé, salade verte, salade pomme de terre,
macédoine, œufs durs**

**Entrecôte double, poulet, ribs,
chipolatas/merguez grillés**

Mahi-mahi, méka grillés

Hamburger, hotdog

**Frites, épis de maïs, salade de riz, haricots
verts, légumes grillés**

**Sauces : roquefort, béarnaise, bbq, au poivre,
ketchup, beurre blanc**

Dessert

Vendredi 07 Décembre 2018

Menu à 4000 XPF sans boissons

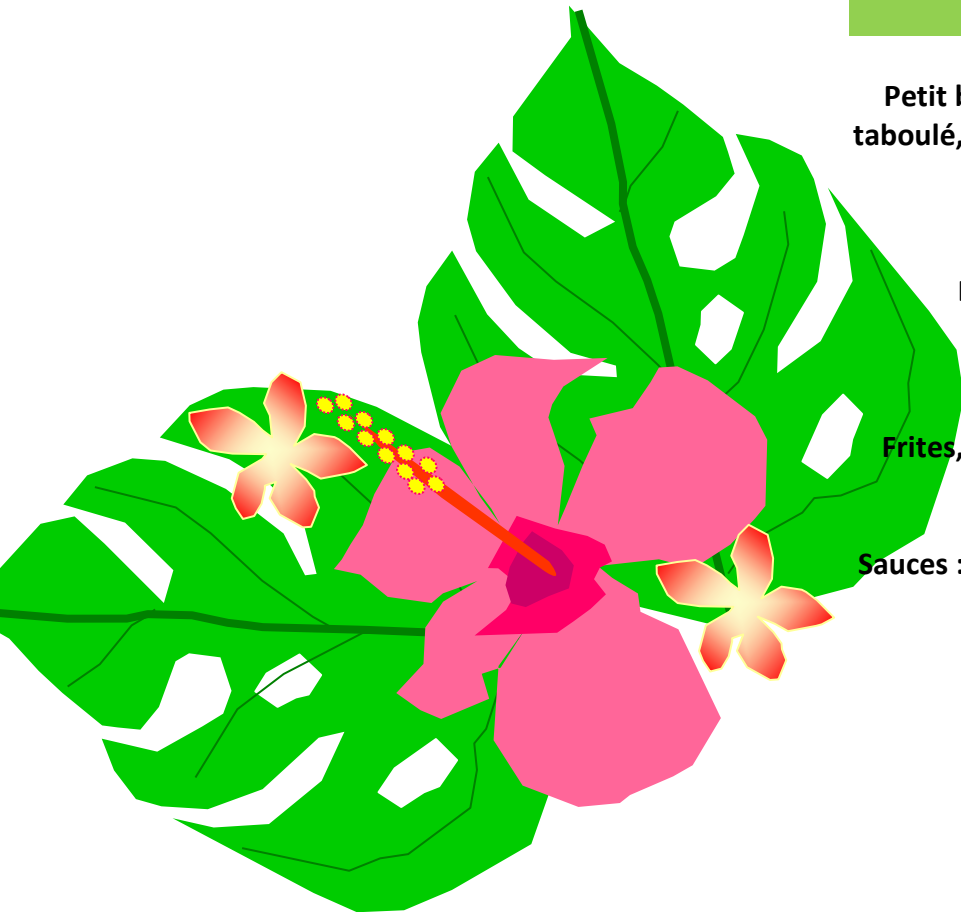
FESTIVAL DE DANSE

Trilogie de foie gras

St Jacques snackées au bacon et Guémenée

**Carré de Paraha Peue, meunière au vin rouge
Pavé de polenta**

Bûche Palais Royal



Semaine 50

MENUS DE NOËL

Mercredi 12 Décembre

&

Jeudi 13 Décembre 2018

REPAS DE NOËL

**Diffusion des menus courant octobre
Réservez vos places dès maintenant !**

