

# Lycée Hôtelier de TAHITI

## Les Déjeuners du Restaurant d'Application 2<sup>ème</sup> semestre – Janvier -Février 2019

**Les restaurants d'Application** du Lycée Hôtelier de Tahiti sont ouverts au public **de janvier à 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 de 12h00 à 12h30.**

De la même façon, les horaires de fin de service sont fixés à **13h30 pour le déjeuner.**

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)

[Maj le 10/12/2018](#)

Réservation au 40 50 45 50

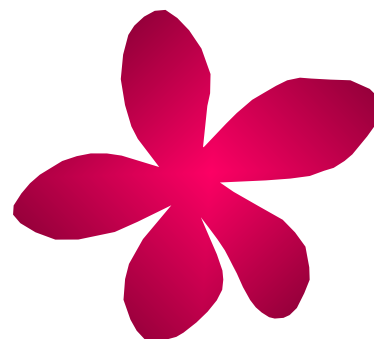
Pour toute demande supérieure à 8 couverts réservations auprès de Georges ABECASSIS Assistant DDF  
ou Isabelle BERNARD PELEGRIN DDF

# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 3

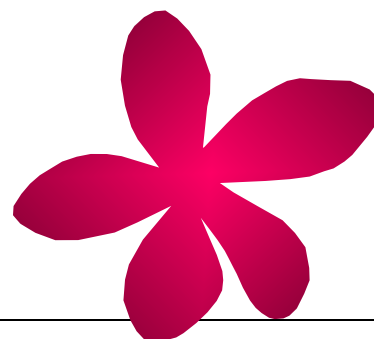
**Snack midi**  
**700 XPF Plat-Dessert**  
Mardi 15 janvier : menu à diffuser  
Mercredi 16 janvier : bagel salade – assiette de fruits  
Jeudi 17 janvier : Tagliatelles au thazard fumé - Pâtisserie  
Vendredi 18 janvier : menu à diffuser

<p><b>Mercredi 16 Janvier</b> <b>40 couverts</b> <b>Menu Brasserie - sans boissons</b> <b>1900 XPF 2 Plats</b> <b>2800 XPF 3 Plats</b></p>	<p><b>Vendredi 18 Janvier</b> <b>40 couverts</b> <b>Menu Brasserie - sans boissons</b> <b>1900 XPF 2 Plats</b> <b>2800 XPF 3 Plats</b></p>
<p><b>ALSACE</b> <b>Petite flamenkuche</b> <b>OU</b> <b>Tarte fine d'escargot à la crème d'ail</b> <b>et au jus de persil</b></p> <p><b>Coq au vin Spaëtzles flan de carottes</b> <b>OU</b> <b>Choucroute de la mer - beurre blanc</b> <b>au riesling</b></p> <p><b>Tarte Alsacienne OU Mini kougelhof</b></p>	<p><b>ALSACE</b> <b>Petite flamenkuche</b> <b>OU</b> <b>Tarte fine d'escargot à la crème</b> <b>d'ail et au jus de persil</b></p> <p><b>Coq au vin Spaëtzles flan de</b> <b>carottes</b> <b>OU</b> <b>Choucroute de la mer - beurre blanc</b> <b>au riesling</b></p> <p><b>Tarte Alsacienne OU Mini</b> <b>kougelhof</b></p>



**DEJEUNERS DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants - Menu à 1500 XPF sans boissons**

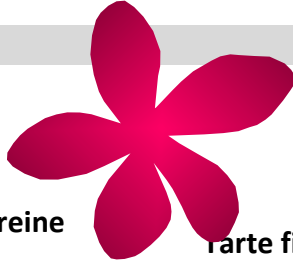
<p><b>Mardi 15 Janvier</b> <b>24 couverts - AUTE 1</b> <b>Mousse de fei, chips de taro et crevettes</b> <b>Goujonnette de mahi mahi pannée, riz pilaf</b> <b>Salade et sorbet de fruits du fenua</b></p>
--



# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 4

**Snack midi**  
**700 XPF Plat-Dessert**  
 Mardi 22 janvier : menu à diffuser  
 Mercredi 23 janvier : pizza salade - tiramisu  
 Jeudi 24 janvier : Salade niçoise – Banana split  
 Vendredi 25 janvier : menu à diffuser

Mardi 22 Janvier 24 couverts Menu à 3000 XPF sans boissons	Mercredi 23 Janvier 40 couverts Menu Brasserie -sans boissons 1900 XPF 2 Plats 2800 XPF 3 Plats	Jeudi 24 Janvier 24 couverts Menu à 1500 XPF sans boissons	Vendredi 25 Janvier 40 couverts Menu Brasserie - sans boissons 1900 XPF 2 Plats 2800 XPF 3 Plats
		TIARE	TAINA
		ALSACE	
Bouchée à la reine	Petite flamenkuche OU Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et au jus de persil	Bruschettas à la tomate	Petit pâté Lorrain OU Filet de mahi-mahi en écaille au riesling
Colombo d'agneau	Coq au vin Spaëtzles flan de carottes OU Choucroute de la mer ; beurre blanc au riesling	Saltimbocca de volaille purée de légumes	Carbonnade flamande Pomme Frites, flan de carotte OU Choucroute de pintade aux marrons émulsion au foie gras
Mousse au chocolat caramel sablé à la poche	Tarte Alsacienne OU Mini kougelhof	Ananas tranché	Tarte au libouli OU Soufflé framboise

**DEJEUNERS DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants - Menu à 1500 XPF sans boissons**

Mardi 22 janvier 24 couverts - AUTE 1	Mercredi 23 Janvier 24 couverts - AUTE 1	Jeudi 24 Janvier 24 couverts - AUTE 2	Vendredi 25 Janvier 24 couverts - AUTE 1
Gnocchi à la romaine	LE MEXIQUE	Papaye au jambon cru	LE MEXIQUE
Jambonnette de volaille farcie aux champignons	Avocat guacamole et ceviche	Contrefilet de pommes de terre	Avocat guacamole et ceviche
Gratin de pomme de terre	Tacos et haricots rouges	Mousse aux fruits rouges	Tacos et haricots rouges
Feuillantine aux fruits rouges	Sopapillas		Sopapillas

# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 5

## Snack midi

700 XPF Plat-Dessert

Mardi 29 janvier : menu à diffuser

Mercredi 30 janvier : tartine campagnarde au bacon-verrine salade fruits et fromage frais

Jeudi 31 janvier : Salade fraîcheur, mi-cuit de thon – poire Belle Hélène

Mardi 29 Janvier

24 couverts

Menu à 3000 XPF sans boissons

Mercredi 30 Janvier

40 Couverts- Brasserie sans boissons

1900 XPF – 2 Plats

2800 XPF – 3 Plats

Jeudi 31 Janvier

24 couverts

Menu à 1500 XPF sans boissons

## PROVENÇALE

Salade niçoise au thon frais.

OU

Sablé au parmesan, artichaut à la grecque et aature en saumure

Moules farcies gratinées

Curry de volaille

Riz aux fruits

Forêt Noire

Bouillabaisse

OU

Sauté de veau à la provençale Bayaldi, écrasée de pommes de terre

Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc

OU

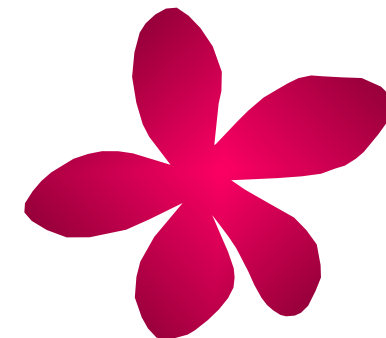
Tarte tropézienne

Assiette de charcuterie

Pavé de MahiMahi meunière

Assortiments de légumes

Panna cotta à l'ananas



## DEJEUNERS DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants - Menu à 1500 XPF sans boissons

Mardi 29 Janvier

24 couverts - AUTE 1

Raviole de patates douces-vinaigrette

au jus de viande

Blanquette de veau à l'ancienne

Tarte au citron

Mercredi 30 Janvier

24 couverts - AUTE 1

## LA CHINE

Rouleau de printemps

Bœuf sauté au chou chinois, sauce

huître – riz Cantonnais

Letchis flambés et sorbet en tulipe au gingembre confit

Jeudi 31 Janvier

24 couverts - AUTE 2

Tartare de thon coco/citron vert

Poisson sauce moutarde pommes à

l'anglaise

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé

# Lycée Hôtelier de TAHITI

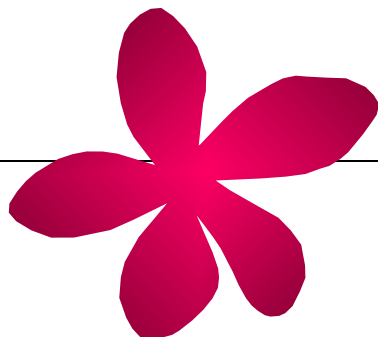
Semaine 6

**Snack midi**  
**700 XPF Plat-Dessert**  
 Mardi 5 février : menu à diffuser  
 Mercredi 6 février : assiette anglaise – banana split  
 Jeudi 7 février : Poisson cru au lait de coco – salade aux 3 fruits  
 Vendredi 8 février : menu à diffuser

Mardi 05 Février 24 couverts Menu à 3000 XPF sans boissons	Mercredi 06 Février 40 Couverts- Brasserie sans boissons 1900 XPF – 2 Plats 2800 XPF – 3 Plats	Jeudi 07 Février 30 couverts Menu à 1500 XPF sans boissons	Vendredi 08 Février 40 Couverts- Brasserie sans boissons 1900 XPF – 2 Plats 2800 XPF – 3 Plats
<b>TIARE TAINA</b>			
	CUISINE CHINOISE		CUISINE CHINOISE
Terrine	Nems et Bouchons	Œuf cocote à la crème	Nems et Bouchons
Poulet grillé à l'américaine	Canard laqué, Porc au Taro, Paraha peu au citron	Escalope de volaille milanaise Spaghettis au beurre	Canard laqué, Porc au Taro, Paraha peu au citron
Tourte aux pommes	Riz sauté, Wok de légumes	Salade d'orange	Riz sauté, Wok de légumes
	Coupe cantonaise		Coupe cantonaise

**DEJEUNERS DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants - Menu à 1500 XPF sans boissons**

Mardi 5 février 24 couverts - AUTE 1	Jeudi 7 février 24 couverts - AUTE 2	Vendredi 8 février 24 couverts - AUTE 1
Avocat aux crevettes Poulet rôti haricots verts Nougat glacé au miel	Terrine de volaille et confit d'oignons Poulet rôti miel et thym, mélimélo de légumes Eclair citron	LE GRAND EST Quiche Lorraine Fricassée de volaille au Riesling – Spaëtzles Soufflé chocolat poire



# Lycée Hôtelier de TAHITI

## Snack midi

700 XPF Plat-Dessert

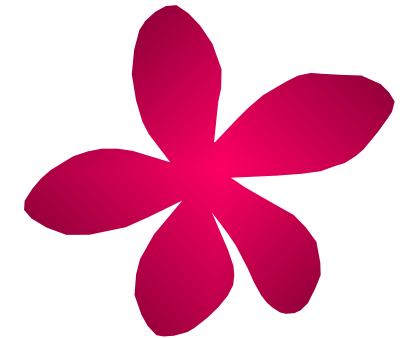
Mardi 12 février : menu à diffuser

Mercredi 13 février : tartare de thon salade – choix de crêpes

Jeudi 14 février : Salade aux légumes croquants – sorbet en tulipe

Vendredi 15 février : menu à diffuser

Mardi 12 Février 24 couverts Menu à 3000 XPF sans boissons	Mercredi 13 Février 40 Couverts- Brasserie sans boissons 1900 XPF – 2 Plats 2800 XPF – 3 Plats	Jeudi 14 Février 30 couverts Menu à 1500 XPF sans boissons
<b>TIARE TAINA</b>		
	<b>PROVENÇALE</b>	
	Salade niçoise au thon frais. OU Sablé au parmesan, artichaut à la grecque et ature en saumure	
Buffet de charcuterie		Tarte fine à la tomate
Pavé de Meka grillé à l'orange	Bouillabaisse OU	Steack haché maison Epinard à la crème
Poêlée de légumes	Sauté de veau à la provençale Bayaldi, Ecrasée de pommes de terre	
Charlotte à l'ananas	Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc OU Tarte tropézienne	Coupe de glaces



## DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants - Menu à 1500 XPF sans boissons

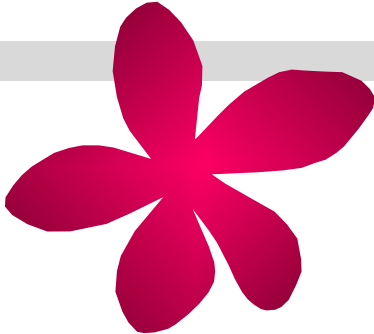
Mardi 12 février 24 couverts - AUTE 2	Mercredi 13 février 24 couverts - AUTE 1	Jeudi 14 février 24 couverts - AUTE 2
	<b>L'AMERIQUE DU NORD</b>	Saint Valentin
Crème froide de champignons, torsade feuilletée	Caesar salad	Cocktail de surimi et agrumes
Poulet rôti sauce grand-mère polenta et tomates provençales	Cheeseburger and french fries	Risotto aux crevettes roses
Déclinaison d'ananas	Apple crumble chocolat amer	Cœur amandine, sorbet framboise

# Lycée Hôtelier de TAHITI

# Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 9

<p><b>Snack midi</b>  <b>700 XPF Plat-Dessert</b>                  Mardi 26 février : menu à diffuser                  Jeudi 28 février : Club Sandwich salade verte - Pâtisserie</p>
---

<p><b>Mardi 26 Février</b>                  24 couverts                  Menu à 3000 XPF sans boissons</p>		<p><b>Jeudi 28 Février</b>                  30 couverts                  Menu à 1500 XPF sans boissons</p>
<b>TIARE - TAINA</b>		
<p>Mousseline de mahi mahi arlequin</p> <p>Mixed grill                  Pomme paille tomate grillée et                  bacon</p> <p>Salade de fruits</p>		<p>Tartare de thon rouge</p> <p>Omelette plate à l'espagnole</p> <p>Pêches flambées</p>

## DEJEUNERS DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants - Menu à 1500 XPF sans boissons

<p><b>Mardi 26 février</b>                  24 couverts - AUTE 1</p> <p>Soupe de mautini à la noisette</p> <p>Jambonnette de volaille farcie aux bananes                  - Gratin de pomme de terre, frite de uru</p> <p>Riz au lait de coco</p>	<p><b>Mercredi 27 février</b>                  24 couverts - AUTE 2</p> <p>Gaspacho andalous</p> <p>Carré d'agneau semoule aux fruits secs</p> <p>Tarte aux fruits en bande</p>	<p><b>Jeudi 28 février</b>                  24 couverts - AUTE 1</p> <p>Tartare de thon rouge</p> <p>Omelette plate à l'espagnole</p> <p>Pêches flambées</p>	<p><b>Vendredi 1<sup>er</sup> mars</b>                  30 couverts - AUTE 2</p> <p>Tarte miroir de foie gras et légumes</p> <p>Magret de canard sauce aigre-douce,                  légumes de saison</p> <p>Saint honoré revisité</p>
---	---	--	---