

Lycée Hôtelier de TAHITI

Les Déjeuners du Restaurant d'Application 2^{ème} semestre – mars à début avril 2019

Les restaurants d'Application du Lycée Hôtelier de Tahiti sont ouverts au public **de mars à début avril 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

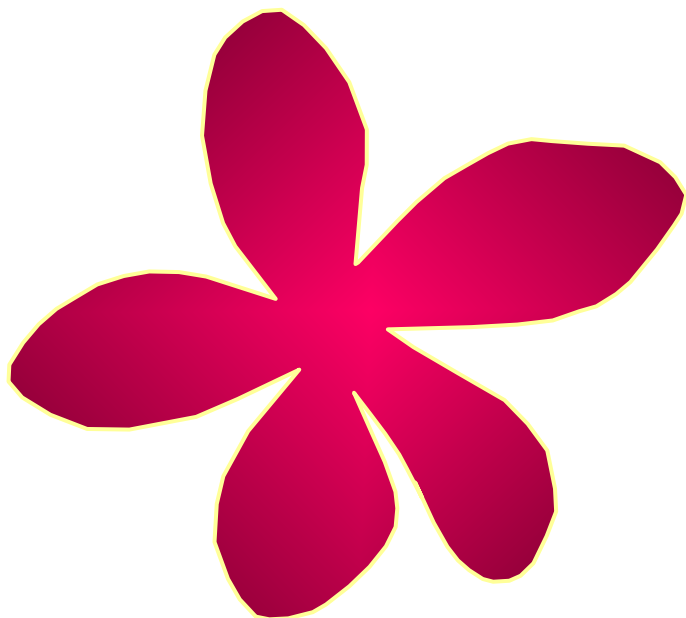
[Maj le 27/11/2018](#)

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 10



Snack midi
700 XPF Plat-Dessert
Jeudi 7 mars : Hot dog « revisité » - Poire Belle Hélène

Jeudi 07 Mars
24 couverts - TIARE
Menu à 1500 XPF sans boissons
Salade composée

Escalope à la crème, petits pois et frite de Uru

Tarte au chocolat

30 couverts - TAINA
Menu à 3000 XPF sans boissons
Assortiment de Pizzas

Rizotto aux crevettes et parmesan

Osso bucco à la milanaise
Tagliatelles de légumes au pistou
OU
Piccata de veau au marsala
Gratin de courgettes au gorgonzola
Tiramisu

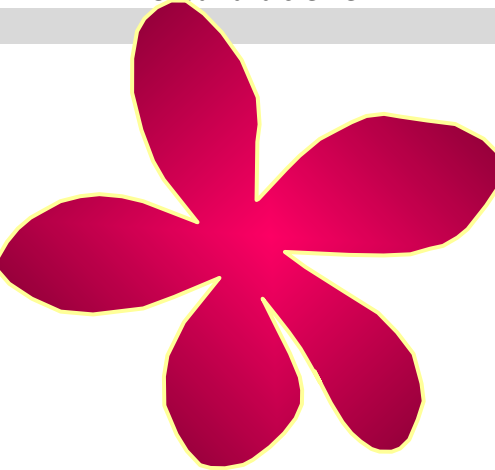
DEJEUNERS DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants -

<p>Mercredi 6 mars 24 couverts – AUTE 2 Menu à 1500 XPF sans boissons</p> <p>Cocktail Fenua : ananas, crevettes, pamplemousse Poulet grillé à l'Américaine Profiteroles</p>	<p>Vendredi 8 mars 30 couverts – AUTE 2 Menu à 1500 XPF sans boissons</p> <p>Tarte miroir de foie gras et légumes Magret de canard sauce aigre-douce, légumes de saison Saint honoré revisité</p>
--	--

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 11

Snack midi
700 XPF Plat-Dessert
 Mardi 12 mars : pizza salade verte-salade de fruits
 Jeudi 14 mars : Tagliatelles au thazard fumé - Pâtisserie

Mardi 12 Mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 mars
24 couverts - Menu à 3000 XPF sans boissons		24 couverts Menu à 1500 XPF sans boissons	
TIARE -			
Tatin de courgette et oignons rouge, caramel balsamique Joue de bœuf braisée en Parmentier Petits légumes tournés Choux à la crème		Bouchée aux fruits de mer Escalope panée - écrasée patate douce Assiette de fruits frais	
TAINA			
	24 couverts - Menu à 3000 XPF sans boissons	30 couverts Menu à 3000 XPF sans boissons	24 couverts - Menu à 3000 XPF sans boissons
	LES TERROIRS DE FRANCE Pétales de Saint Jacques marinés aux agrumes et aneth Côte de bœuf grillée – pommes Anna – sauce Béarnaise Tarte Tain – glace – petits fours sucrés	Assortiment de Pizzas Rizotto aux crevettes et parmesan Osso bucco à la milanaise Tagliatelles de légumes au pistou OU Piccata de veau au marsala Gratin de courgettes au gorgonzola Tiramisu	LES TERROIRS DE FRANCE Pétales de Saint Jacques marinés aux agrumes et aneth Côte de bœuf grillée – pommes Anna – sauce Béarnaise Tarte Tain – glace – petits fours sucrés
DEJEUNERS DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants			

Mardi 12 mars

24 couverts - AUTE 2
Menu à 1500 XPF sans boissons
 Salade César
 Thon basquaise riz blanc
 Crêpes coco ananas

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 12

Snack midi

700 XPF Plat-Dessert

Mardi 19 mars panini au jambon, salade verte, café liégeois

Jeudi 21 mars : Salade Niçoise - Brownies

Mardi 19 Mars

24 couverts

Menu à 1500 XPF sans boissons

Crevettes cocktail

Tagliatelles aux deux saumons

Œufs à la neige

Jeudi 21 Mars

24 couverts

Menu à 1500 XPF sans boissons

TIARE

Crème de courgette

Cuisse de poulet rôti - pomme purée

Fromage blanc aux fruits

TAINA

30 couverts

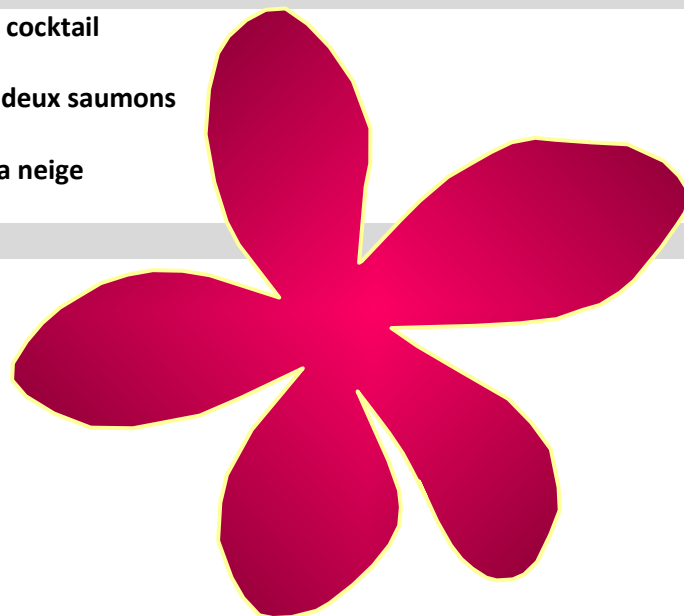
Menu à 3000 XPF sans boissons

THEME VEGETARIEN

Œuf poché et asperges vertes
croquantes - sauce maltaise

Galette de légumes nouveaux, sabayon
d'herbes potagères

Déclinaison autour de l'ananas



DEJEUNERS DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants

Mardi 19 mars

24 couverts - AUTE 1

Menu à 1500 XPF sans boissons

Avocat aux crevettes

Poulet rôti, haricots longs et balotin de pota
Nougat glacé au miel des Marquises

Mercredi 20 mars

24 couverts - AUTE 2

Menu à 1500 XPF sans boissons

Quiche Lorraine

Carré de porc charcutière – pomme purée
Pruneaux flambés – Omelette Norvégienne

Vendredi 22 mars

30 couverts - AUTE 1

Menu à 2000 XPF sans boissons

VEGETARIEN MEDITERRANEEN

Risotto aux asperges et huile de truffe
Moussaka végétarienne aux champignons
Portebello
Mesclun au fromage de brebis et herbes
fraiches
Omelette meringuée aux fruits rouges –
tuiles aux amandes

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 13

Snack midi

700 XPF Plat-Dessert

Mardi 26 mars croque monsieur, salade, poire belle hélène
Jeudi 28 mars : Salade fraîcheur, mi-cuit de thon – Poire Belle
Hélène

Mardi 26 Mars

24 couverts

Menu à 1500 XPF sans boissons

Salade César
Hamburger pommes allumettes
Sauce diable
Tropézienne

Mercredi 27 mars

TIARE

Jeudi 28 Mars

24 couverts

Menu à 1500 XPF sans boissons

Tartine du Fénua
Tranche de thon grillé pommes sautées
Assiette de fromage autour de la banane

TAINA

24 couverts -

Menu à 3000 XPF sans boissons

LA POLYNESIE GASTRONOMIQUE

Escalope de foie gras au Rhum de Rangiroa
et vanille de Huahine
Magret au miel de Raiatea cuit en basse
température
Fruits tropicaux et tarua de Polynésie
Profiteroles au coco et chouquettes passion
Chantilly

30 couverts

Menu à 3000 XPF sans les boissons

THEME VEGETARIEN

Lasagnes de saumon
Salade croquante aux légumes et herbes
Blanc de dindonneau en robe d'épices
Montgolfière d'ananas-vin doux vanillé
et granité des îles

DEJEUNERS DANS NOS RESTAURANTS D'INITIATION – Elèves débutants -

Mardi 26 mars

24 couverts - AUTE 2

Menu à 1500 XPF sans boissons

Tarte fine provençale
Contre filet rôti sauce moutarde purée
patate douce, carottes glacées
Cheese cake coulis abricot

Vendredi 29 mars

24 couverts - AUTE 2

Menu à 1500 XPF sans boissons

LA CREPERIE

Deux salades composées au choix
Buffet de crêpes, garnitures au choix
Flambages de crêpes

