

Lycée Hôtelier de TAHITI

Les Diners du Restaurant d'Application 2^{ème} semestre – Janvier à Février 2019

Le restaurant d'Application du Lycée Hôtelier de Tahiti est ouvert au public du 16 janvier à 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 dîner à 19h.**

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

Réservations au **40 50 45 50**

Consultez nos menus

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

Facebook

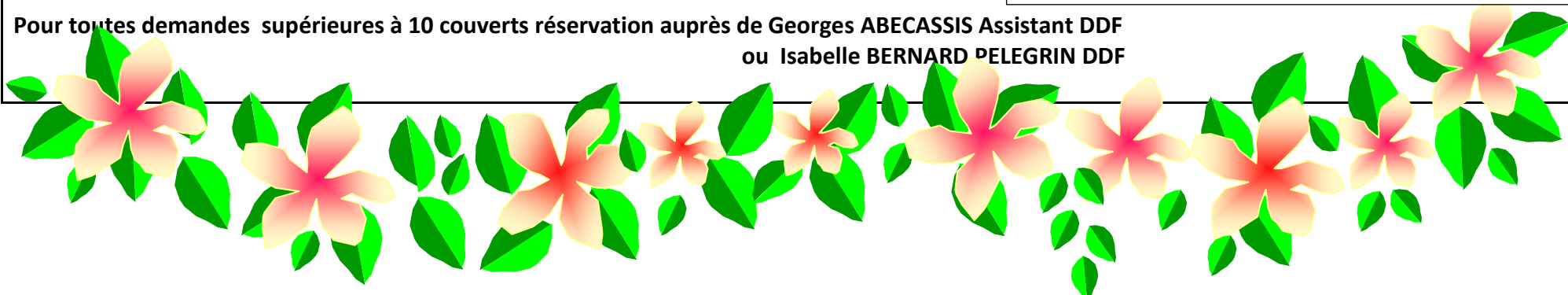
[Les restaurants du lycée hôtelier de Tahiti](#)

Réservez

restaurant-seminaire@lh2t.com

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

Pour toutes demandes supérieures à 10 couverts réservation auprès de Georges ABECASSIS Assistant DDF
ou Isabelle BERNARD PELEGRIN DDF



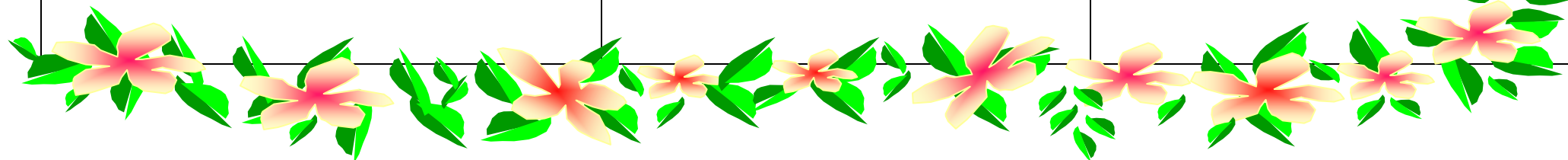
Lycée Hôtelier de TAHITI



DEUXIEME SEMESTRE
Janvier à Février 2019

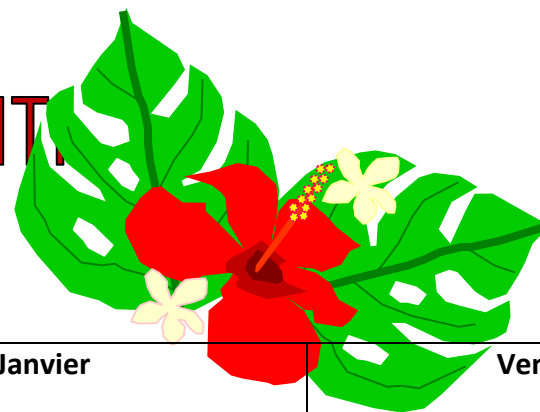
Semaine 03

Mercredi 16 Janvier Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts	Jeudi 17 Janvier Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts	Vendredi 18 Janvier Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts
<p>MENU LEGERETE GASTRONOMIE</p> <p>Gaspacho Roulés de courgettes grillés Bouchées de fromages au paprika</p> <p>Salade de crevettes aux agrumes</p> <p>Papillote de bec de cane sauce pesto accompagné d'un Tian OU Légumes farcis du Fenua</p> <p>Mille-feuille de fruits rouges sorbet framboise</p>	<p>RHONE ALPES</p> <p>Cervelle de canut</p> <p>Crozets gratinés au reblochon OU</p> <p>Crevettes sauce Nantua Daube dauphinoise, polenta crémeuse</p> <p>Dessert</p>	<p>AQUITAINE</p> <p>Pressé de foie gras et gelée de mangue</p> <p>Salade gésier et magret fumé</p> <p>Mignon de porc aux pruneaux OU Saumon des dieux façon basquaise</p> <p>Lingot chocolat au lait, éclats de noix de macadamia, caramel au beurre salé- mignardises</p>



Lycée Hôtelier de TAHITI

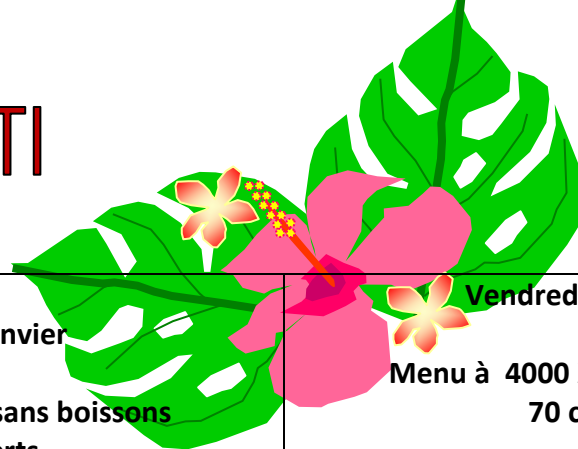
Semaine 04



Mercredi 23 Janvier Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts	Jeudi 24 Janvier Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts	Vendredi 25 Janvier Menu à 4000 XPF sans boissons 70 couverts
<p style="text-align: center;">LOCAVORE</p> <p style="text-align: center;">Carpaccio de thon à l'avocat</p> <p style="text-align: center;">Crevette panée au lait de coco</p> <p style="text-align: center;">Filet de volaille mariné à l'ananas, « popo » de Uru, Taro et banane-coco</p> <p style="text-align: center;">Eau de coco, perles au chocolat</p> <p style="text-align: center;">Dôme vanille aux fruits exotiques</p>	<p style="text-align: center;">BRETAGNE NORMANDIE</p> <p style="text-align: center;">Huîtres chaudes aux fèves</p> <p style="text-align: center;">Rémoulade cèleri-crevettes pomme verte</p> <p style="text-align: center;">St jacques au lard et crème de potiron OU Filet de veau au cidre</p> <p style="text-align: center;">Dessert</p>	<p style="text-align: center;">Pastilla de pintade</p> <p style="text-align: center;">Petit burger de foie gras à l'Alsacienne</p> <p style="text-align: center;">Saumon légèrement fumé mi cuit sur la peau Rizotto de poivrons OU Gigot de 7 heures en croute de pistaches Tian de Provence</p> <p style="text-align: center;">Version légère d'un riz maltaise</p>

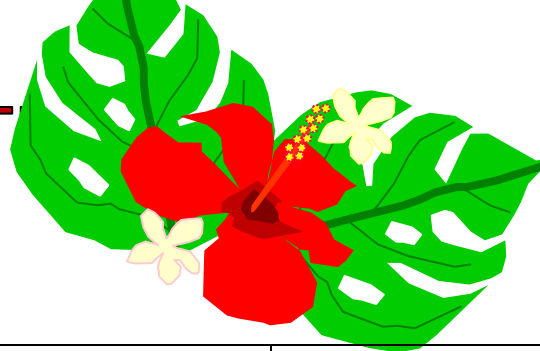
Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 05



<p>Mercredi 30 Janvier 35 couverts ATELIERS PRATIQUES CULINAIRES ET ARTS DE LA TABLE 2000 XPF par adulte sans boissons 1000 XPF par enfant sans boissons</p>	<p>Jeudi 31 Janvier Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts</p>	<p>Vendredi 1er Février Menu à 4000 XPF sans boissons 70 couverts</p>
<p>ATELIER DES SENS</p> <p>Rillette de thon Pancake à la farine de banane Chips de bananes vertes Samoussa aux fruits exotiques Rouleau de printemps aux fruits exotiques Goujonnettes de volailles panées au coco et purée de Uru Crêpes Susette</p>	<p>Artichauts au piment d'Espelette</p> <p>Foie gras et brioche</p> <p>Thon à l'oignon et piperade OU Côte d'agneau béarnaise, pommes sarladaises</p> <p>Gâteaux Basque</p>	<p>Œuf façon mimosa</p> <p>Roulage de courgette, chair de crabe et pomme granny smith</p> <p>Cigare d'épaule d'agneau et légumes du Fenua OU Carré d'agneau roti aux épices douces</p> <p>Baba exotique</p>

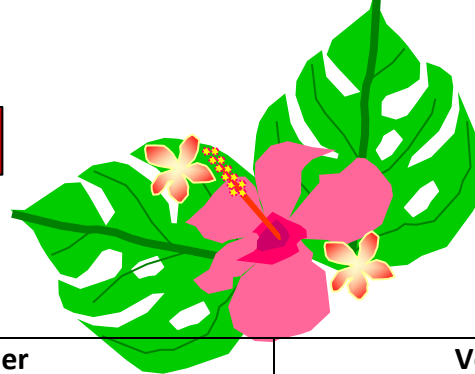
Lycée Hôtelier de TAHITI



Semaine 06

<p>Mercredi 06 Février</p> <p>Menu à 7000 XPF sans boissons 35 couverts</p>	<p>Jeudi 07 Février</p> <p>Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts</p>	<p>Vendredi 08 Février</p> <p>Menu à 4000 XPF sans boissons 70 couverts</p>
<p>SOIREE HOMMAGE A BOCUSE ET ROBUCHON</p> <p>Cocktail Kir Royal Soupe VGE truffe et foie gras</p> <p>Sushi de carpaccio de Saint-Jacques avec son émulsion de Wasabi</p> <p>Quenelles de perroquet sauce Nantua, poêlée de légumes oubliés Granités : pomme verte et tartare de pommes flambées au calvados Fricassé de volaille fermière au vin jaunes et aux morilles</p> <p>Tarte Tatin déstructurée et meringue au combawa</p>	<p>ILE DE FRANCE</p> <p>Brie de Meaux pané avec sa salade</p> <p>Tartelette échalote et sa mousse Sauvignon-Sancère</p> <p>Parmentier de joue de bœuf aux truffes OU Potée de Paraha peu</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Potimarron et andouillette grillés</p> <p>Chipirons et crevettes justes pimentés Vinaigrette d'agrumes</p> <p>Lotte à l'américaine, wok de petits légumes et rizotto aux pointes d'asperges</p> <p>OU</p> <p>Filet de bœuf légèrement fumé, sauce aux morilles, uru dauphinés</p> <p>Brioche perdue, fruits d'ici et d'ailleurs, sirop d'épices</p>

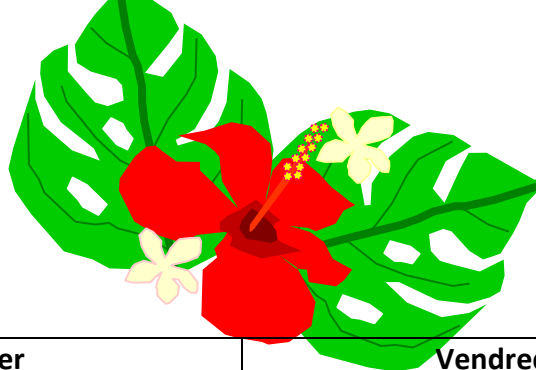
Lycée Hôtelier de TAHITI



Semaine 07

Mercredi 13 Février Menu à 6000 XPF sans boissons 35 couverts	Jeudi 14 Février Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts	Vendredi 15 Février Menu à 4000 XPF sans boissons 70 couverts
<p style="text-align: center;">SAINT-VALENTIN</p> <p style="text-align: center;">Cocktail offert</p> <p>Mon macaron (mousse de saumon aux agrumes)</p> <p>Saint-Jacques, vinaigre de framboise, perles de potiron et betteraves</p> <p>Magret de canard en basse température, sauce aigre-douce miel et gingembre, mousseline et suprêmes de pamplemousse</p> <p style="text-align: center;">Un chou pour deux (vanille-chocolat)</p> <p style="text-align: center;">Papaye d'Amour</p>	<p style="text-align: center;">LE SOLEIL DE PROVENCE</p> <p style="text-align: center;">Bruschetta de légumes</p> <p>Tarte aux moules et crevettes, crème de pistou</p> <p style="text-align: center;">Bouillabaisse OU</p> <p style="text-align: center;">Pavé de bœuf grillé, tomates et tapenade</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux citrons</p>	<p style="text-align: center;">COMME UN CAFE GOURMAND</p> <p style="text-align: center;">Raviole de crevettes de Tahiti</p> <p>Filet de canard aux dragées, confiture du vieux garçon et patates douces</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Parmentier de cuisse de canard au vin rouge et chips de tarots</p> <p>L'ananas de Moorea en trois façons : Crumble, riz au lait, brochettes Madeleine</p>

Lycée Hôtelier de TAHITI



Semaine 09

Mercredi 27 Février Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts	Jeudi 28 Février Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts	Vendredi 1er Mars Menu à 4000 XPF sans boissons 35 couverts
<p style="text-align: center;">FUSION FOOD</p> <p style="text-align: center;">Cheese sticks/ Maki foie gras mangue</p> <p style="text-align: center;">Pain Nâan et Chutney mangue gingembre, jeunes pousses</p> <p style="text-align: center;">Tournedos de thon Rossini, frites de patates douces</p> <p style="text-align: center;">Variation de sushis sucrés, nems croustillants banane chocolat noix de coco</p>	<p style="text-align: center;">ALSACE</p> <p style="text-align: center;">Flamenkuch</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux deux saumons à la fondue de poireau</p> <p style="text-align: center;">Choucroute de poisson OU Epaule d'agneau braisée</p> <p style="text-align: center;">Tarte Alsacienne - sorbet aux quetsches</p>	<p style="text-align: center;">RHONE ALPES</p> <p style="text-align: center;">Cervelle de canut et allumettes au fromage</p> <p style="text-align: center;">Raviolis champignon bouillon d'ail doux</p> <p style="text-align: center;">Tournedos de papio OU Pavé de bœuf</p> <p style="text-align: center;">Crêpes flambées - boule de glace</p>

