



Le Lhil

MENUS

BRASS LHIL

BRASSERIE

MARS / AVRIL



*Une cuisine traditionnelle et d'excellence réalisée par nos
élèves fiers de vous servir.*

LYCÉE HÔTELIER INTERNATIONAL LILLE



BRASS LHIL

BRASSERIE

Les équipes de BRASS LHIL sont heureuses de vous accueillir au sein de notre brasserie.

Suivant les thématiques pédagogiques abordées par les élèves dans le cadre de leur progression pédagogique, les élèves du secteur hôtelier seront ravis de vous accueillir autour de menus divers et variés.

Il est essentiel de garder à l'esprit que du fait de la nature pédagogique de nos restaurants et pour raisons législatives, nous vous précisons :

- Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des impératifs pédagogiques et des approvisionnements.*
- Ces futurs professionnels sont en formation et donc perfectibles. C'est pour cela que je vous remercie, cher(e) client(e), d'accepter le cadre ci-dessous, qui nous permet de répondre à nos exigences de formation :
Entre 12 h 00 et 12 h 15 pour le service du midi
(Aucun accueil après 12 h 30) - Départ 14 h 00.
Entre 19 h 00 et 19 h 15 pour le service du soir
(Aucun accueil après 19 h 30) - Départ 21 h 30.*

*Les élèves mineurs doivent quitter leur service à 22 h 00- Délai impératif
Nous organisons également des manifestations de type réunions, séminaires, conférences, assemblées générales... couplées ou non avec un repas au sein du secteur hôtelier.*

Les tarifs vous sont communiqués hors boissons.

Je suis et reste à votre entière disposition pour améliorer la qualité de la prestation que nous vous apportons dans le souci constant de mettre l'excellence au creux de vos assiettes.

*Bonne dégustation,
Frédéric POREZ-GRISEUR*

*Directeur Délégué aux formations Professionnelles et Technologiques
Frederic.porez-griseur@ac-lille.fr*

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Midi

BRASSerie



MARDI 12 MARS

*Salade composée
Magret aux trois poivres*



JEUDI 14 MARS

*Repas fast food
Hamburger
Milkshake et brownie*



10 euros

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Midi

BKASS

477

MARDI 19 MARS

*Salade composée
Entrecôte double et sa garniture*



MERCREDI 20 MARS

*Charlotte de saumon fumé aux coques,
piperade glacée, vinaigrette aux herbes
Magret de canard au vin piqué,
asperges, crosne et choux de Bruxelles
Terrine de fruits (kiwi, orange
pamplemousse poire pomme)*



JEUDI 21 MARS

*Menu Fast food
Hamburger
Milkshake et brownie*



VENDREDI 22 MARS

*Velouté de potiron
Filet de carrelet à l'ail, risotto de
quinoa*

10- 19
euros

Semaine du 25 au 30 mars 2024

Midi

BKASS

4771

MARDI 26 MARS

*Burger maison
Milkshake, brownies*



JEUDI 28 MARS

*Carré d'agneau persillé et gratin
dauphinois
Salade de fruits frais*



10 euros

Semaine du 01 au 05 Avril 2024

Midi

BKASS

4771

MARDI 02 AVRIL

Burger maison
Milkshake, brownies



MERCREDI 03 AVRIL

BUFFET

Saumon à la parisienne / Cuisses de
volaille farcies
Steak sauté Bercy / Côte de porc
charcutière / Pommes Anna / Tomates
rôties
Crème caramel / Tarte alsacienne aux
pommes



JEUDI 04 AVRIL

Velouté Dubarry
Carré d'agneau persillé et gratin
Dauphinois



VENDREDI 05 AVRIL

Escalope panée façon vallée d'auge &
pâtes
Crêpes flambées glace vanille

25 - 19
euros

Semaine du 08 au 12 avril 2024

Midi

BFASS

477

MARDI 09 AVRIL

*Papillote de poisson et sa garniture,
Pêches flambées glace vanille*



VENDREDI 12 AVRIL

*Ficelle picarde
Darne de saumon au beurre blanc,
garniture printanière
Assiette de fromage*



*10 et 12.50
euros*