

Mesdames, Messieurs,

C'est avec plaisir que nous vous communiquons une première session des menus de notre brasserie

La nature pédagogique de notre restaurant d'application impose le respect de quelques règles ainsi que le droit à l'erreur pour les élèves et apprentis qui sont en formation.

Les menus communiqués sont liés aux impératifs pédagogiques de formation et ne peuvent être modifiés.

Le BrassLhil « LeFives Cail » est ouvert le midi le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi (arrivée 12h/12h15, départ 13h30) suivant les emplois du temps des classes.

Les différences tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère pédagogique des formations. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration. Ils ne peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Les menus sont consultables sur notre site. Les réservations s'effectuent uniquement en ligne sur le site <https://www.lhil.fr/> via notre partenaire Zenchef. (Attention, l'empreinte bancaire est mise en place).

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir,



MENU BRASSERIE (prix 10€ hors boissons)

prévoir votre arrivée à 12h00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16/09					
Semaine du 23/09					Waterzoi de volaille (cuisse), pommes de Terre à l'anglaise Poires Belle Hélène, sauce chocolat, Chantilly
Semaine du 30/09		Assiette de crudités Escalope de veau à la crème Tagliatelles fraîches			fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf choux craquelin praliné
Semaine du 07/10					Salade d'œuf poché, vinaigrette wasabi Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole
Semaine du 14/10		Filet de Merlan sauce tartare et riz pilaf Salade de fruits		Goujonnettes de merlan sauce tartare salade de pomme de terre en persillade Salade de fruits	Filets de bar au beurre de fenouil (base beurre blanc), mini ratatouille, quinoa au curry tarte aux pommes flambée