



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« Le Fives 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.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir.

L'équipe pédagogique

MENU BRASSERIE MIDI - NOVEMBRE/DECEMBRE

SEMAINE DU 04/11/2024					
	Lundi 04 NOVEMBRE 2024	Mardi 05 NOVEMBRE 2024	Mercredi 06 NOVEMBRE 2024	Jeudi 07 NOVEMBRE 2024	Vendredi 08 NOVEMBRE 2024
MIDI	Pot au feu, légumes de bouillon - Soupe de fruits en gelée	Viennoise de Barbue sauce andalouse riz pilaf - Salade de fruits		Filet de lieu noir Dugléré et riz pilaf - Salade de fruits	

SEMAINE DU 11/11/24					
	Lundi 11 NOVEMBRE 2024	Mardi 12 NOVEMBRE 2024	Mercredi 13 NOVEMBRE 2024	Jeudi 14 NOVEMBRE 2024	Vendredi 15 NOVEMBRE 2024
MIDI		Potage Julienne Darblay - Entrecôte double grillée, beurre maître d'hôtel, pommes allumettes		Potage pois cassés - Entrecôte double grillée, sauce aux poivres et pommes Pont Neuf	œuf mollet frit sur une Duxelles à la crème de Maroilles - sole meunière, légumes tournés - pommes fondantes - Litchis Flambés

SEMAINE DU 18/11/24					
	Lundi 18 NOVEMBRE 2024	Mardi 19 NOVEMBRE 2024	Mercredi 20 NOVEMBRE 2024	Jeudi 21 NOVEMBRE 2024	Vendredi 22 NOVEMBRE 2024
MIDI		Potage Minestrone - Côtes d'agneau grillées, beurre d'escargots, pommes allumettes		Potage julienne Darblay - Carré d'agneau en persillade, tomate provençale, pommes allumettes	Œuf à la russe (macédoine + mayo) - -Dos de cabillaud poché, sauce velouté - safranée, tagliatelles + julienne de légumes

SEMAINE DU 25/11/24					
	Lundi 25 NOVEMBRE 2024	Mardi 26 NOVEMBRE 2024	Mercredi 27 NOVEMBRE 2024	Jeudi 28 NOVEMBRE 2024	Vendredi 29 NOVEMBRE 2024
MIDI		Quiche aux deux saumons et épinards - Mignon de porc à la moutarde, purée de pommes de terre et endives braisées		Quiche du pêcheur - Côte de porc charcutière, purée mousseline et endives braisées	

SEMAINE DU 02/12/24					
	Lundi 02 DECEMBRE 2024	Mardi 03 DECEMBRE 2024	Mercredi 04 DECEMBRE 2024	Jeudi 05 DECEMBRE 2024	Vendredi 06 DECEMBRE 2024
MIDI	Spaghettis Napolitaine - Escalope de veau Viennoise, gnocchi sauté	Magret de canard à l'orange pommes croquettes et endives braisées - Tarte aux pommes		Filet de canard au miel et quatre épices, pommes duchesse et endives braisées - Tarte alsacienne	

SEMAINE DU 09/12/24					
	Lundi 09 DECEMBRE 2024	Mardi 10 DECEMBRE 2024	Mercredi 11 DECEMBRE 2024	Jeudi 12 DECEMBRE 2024	Vendredi 13 DECEMBRE 2024
MIDI		Poulet cocotte grand-mère - Buffet de dessert		Poulet rôti, gratin dauphinois - Profiteroles	assiette de poissons fumés - carré d'agneau en croûte truffée, gratin Dauphinois - Tiramisu chocolat-caramel

SEMAINE DU 16/12/24					
	Lundi 16 DECEMBRE 2024	Mardi 17 DECEMBRE 2024	Mercredi 18 NOVEMBRE 2024	Jeudi 19 DECEMBRE 2024	Vendredi 20 DECEMBRE 2024
MIDI		Dos de cabillaud Teriyaki légumes woks et riz thaï - Contrefilet rôti, jardinière de légumes et pommes de terre rôties Buffet de Desserts		Buffet de pâtes et sauce au choix - Brioche perdue, glace vanille et sauce au caramel au beurre salé, barbe à papa, brochette de fruits et tiramisu	Sole meunière, riz pilaf, courgettes glacées - Pommes fruits sautées en sabayon au calvados