

Mesdames, Messieurs,

C'est avec plaisir que nous vous communiquons une nouvelle 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.

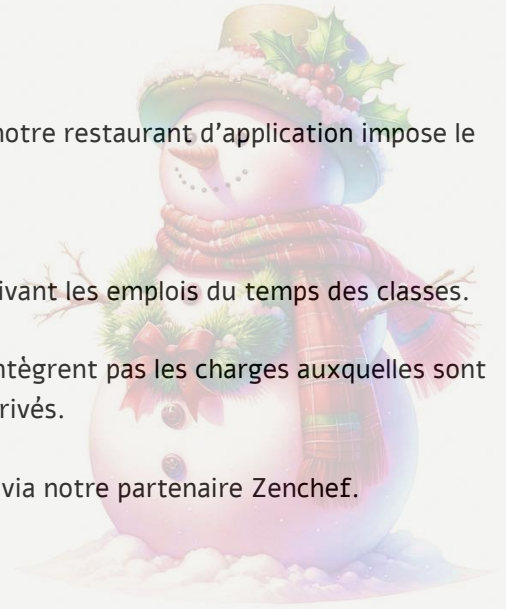
Le BrassLhil« Le Fives Cail » est ouvert le midi le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi (arrivée 12h/12h15, départ 13h30) suivant les emplois du temps des classes.

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



MENUS BRASSERIE MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06/01		<i>Tout au buffet</i>	<i>Gougeonnettes de merlan sauce tartare ** Burger de canard</i>		
Semaine du 13/01	<i>Crème Dubarry ***** Poulet grillé à l'américaine, pommes gaufrettes (tomates et champignons grillés)</i>	<i>Pot au feu de canard , légumes d'antan ** Galette des rois</i>	<i>Pavé de cabillaud poché sauce velouté Pommes vapeur ** Galette des rois</i>	<i>Pot au feu, légumes d'antan *** Pithiviers</i>	

Semaine du 20/01				Gambas flambées au whisky ** Galette des rois	Velouté de Potiron ** Magret de canard contisé à la truffe, pommes noisette ** Forêt Noire, flambage cerises
Semaine du 27/01	"Côtes de porc à l'estragon, poêlée de champignons ** Crêpes suzette"		"Entrée : Quiche lorraine ** Plat : Côtes d'agneau à l'ail et romarin, pommes boulangères, mini légumes **		Côte de Porc à l'Estragon, poêlée de légumes et champignons- pommes Dauphine ***** Crêpes Suzette
Semaine du 03/02					quiche aux moules safranée ** Steak aux poivres, pomme paillasson, poireaux brûlés ** Pavlova aux fruits exotiques

