

**MENUS DU MOIS DE MARS a AVRIL 2018**

**RESERVATIONS PAR TELEPHONE AU NUMERO : 42.67.41**

Les mardis et jeudis de 8h15 à 14h00 et de 15h00 à 20h00, Les mercredis de 10h10 à 15h10

**ou par mail avec confirmation de notre part à**

**[restaurant.ty.pacifique@gmail.com](mailto:restaurant.ty.pacifique@gmail.com)**

*Afin de permettre aux élèves de finir à des heures raisonnables, les clients sont tenus arriver au restaurant d'application à :*

*19h00 le soir (après 19h15, aucun client ne sera accepté), les derniers clients doivent impérativement quitter le restaurant à 21h00*

*et entre 12h00 et 12h45 le midi (au-delà aucun client ne sera accepté), les derniers clients doivent impérativement quitter le restaurant à 13h30)*

**TARIFS DES REPAS DU RESTAURANT D'APPLICATION, applicables pour l'année 2018 :**

Le midi, Les repas en deux plats (entrée + plat ou plat + dessert) sont au tarif de : **1200 cfp**

Les repas composés de trois plats sont à **2000 cfp**

*Les CB ne sont pas acceptés.*

<i>Mardi midi 13/03/2018</i>	<i>Mercredi midi 14/03/2018</i>	<i>Jeudi midi 15/03/2018</i>
Thon mariné à la Tahitienne  Escalope de veau panée, purée de patates douces	Salade de crudité  Curry de volaille, riz basmati aux épice	Pavé de poisson poché, mayonnaise au curry, riz pilaf  Macédoine de fruits frais, rocher coco
<i>Mardi soir 13/03/2018</i>		<i>Jeudi soir 15/03/2018</i>
Salade pastèque, tomate et fêta à l'huile d'olive  Mignon de porc à la moutarde Sauté de squash et pommes darphin.  Tarte au citron meringuée		Crème de squash, croquant de radis noir à la grenadine, ventrèche fumée.  Filet de bec de cane snacker, purée de manioc, chips de banane poingo, jus de viande au thym  Mousse de vanille et insert de mangue, coulis de fruit rouge,

<i>Mardi midi 20/03/2018</i>	<i>Mercredi midi 21/03/2018</i>	<i>Jeudi midi 22/03/2018</i>
<p><i>Mignon de porc au poivre, galette de pomme de terre façon colombine, carottes glacées **</i></p> <p><i>Mousse au chocolat en tulipe</i></p>	<p>Verrine d'avocat, wing de poulet et galette de maïs.</p> <p>Tarte fine au bec de cane, purée de carotte, sauce vierge au gingembre</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Steak haché moutardier</p> <p>Purée rose</p>
<i>Mardi soir 20/03/2018</i>		<i>Jeudi soir 22/03/2018</i>
<p>Croustade d'œuf poché à la tomate</p> <p>Grenadin de veau au paprika, pommes croquettes, bouquet de brocolis et choux fleur</p> <p>Crumble de mangue en panacota</p>		<p><i>Restaurant fermé</i></p> <p><i>Classe en stage en entreprises</i></p>

<i>Mardi midi 27/03/2018</i> <i>Ccf en salle</i>	<i>Mercredi midi 28/03/2018</i>	<i>Jeudi midi 29/03/2018</i> <i>Ccf en salle</i>
<p><i>Tarte fine au saumon beurre d'anis</i></p> <p><i>Fricassée de volaille, riz basmati</i></p>	<p>Filet de magret de canard, caramel de vinaigre balsamique duo de pomme purée et patate douce</p> <p>Tarte au kiwi glace à l'orange</p>	<p><i>Poulet sauté façon chasseur, coquillettes</i></p> <p><i>Crème brûlée à la citrouille</i></p>
<i>Mardi Soir 27/03/2018</i>		<i>Jeudi soir 29/03/2018</i>
<p>Tartare de thon à la Tahitienne</p> <p>Entrecôte grillée sauce béarnaise, frite de polenta et courgettes glacées</p> <p>Tarte au chocolat et caramel au beurre salé, crème anglaise vanille</p>		<p><i>Restaurant fermé</i></p> <p><i>Classe en stage en entreprises</i></p>

<i>Mardi midi 03/04/2018</i>	<i>Mercredi midi 04/04/2018</i>	<i>Jeudi midi 05/04/2018</i>
<i>Tatin d'aubergine au filet de bec de cane, beurre nantais à la vanille</i>  <i>Gâteau roulé à la crème de marrons</i>	<i>Tournedos de filet de thon, concassée de tomate et fenouil, pétale de chorizo, olive noire</i>  <i>Ile flottante, financier à la framboise</i>	<i>Ficelle picarde</i>  <i>Saucisse grillée, sauce curry, carottes glacées</i>
<i>Mardi soir 03/04/2018</i>		<i>Jeudi soir 05/04/2018</i>
<i>Gaspacho andalou</i>  <i>Tarte sablée aux olives et tomates confites, filet de lisette sauté de breds et chayottes</i>  <i>Verrine fraises framboises au mascarpone, tuile dentelle</i>		<i>Restaurant fermé</i> <i>Classe en stage en entreprises</i>

### Vacance d'avril

<i>Mardi midi 17/04/2018</i>	<i>Mercredi midi 18/04/2018</i>	<i>Jeudi midi 19/04/2018</i>
<i>Guacamole d'avocat au coulis de mangues, croustillant de gambas</i>  <i>Parmentier de marlin aux coques, sauce au cidre</i>	<i>Crème de chou chou au curcuma gambas sauté</i>  <i>Caille aux raisins Pommes et flan céleri, et asperges</i>	<i>Filet de poisson grillé, riz à la basquaise</i>  <i>Déclinaison d'ananas</i>
<i>Mardi soir 17/04/2018</i>		<i>Jeudi soir 19/04/2018</i>
<i>Restaurant fermé</i> <i>Classe en stage en entreprises</i>		<i>Restaurant fermé</i> <i>Retour de stage</i>

<i>Mardi midi 24/04/2018</i>	<i>Mercredi midi 25/04/2018</i>	<i>Jeudi midi 26/04/2018</i>
<i>Cuisse et magret de canard à l'orange, légumes croquants, galette de polenta</i>  <i>Tarte aux pommes caramélisée</i>	<i>Vichyssoise, samoussas aux coquillages et épinard</i>  <i>Filet de mahi mahi en écailles, beurre de pomme verte façon meunière, gnocchi à la romaine</i>	<i>Vichyssoise mangue carotte</i>  <i>Magret sauté, jus façon tajine, semoule aux légumes</i>
<i>Mardi soir 24/04/2018</i>		<i>Jeudi soir 26/04/2018</i>
<i>Restaurant fermé</i> <i>Classe en stage en entreprises</i>		<i>Sablé de papaye aux herbes, trocas et grisettes, carottes crus au sirop acidulé, œuf mollet au parfum de gambas.</i>  <i>Duo d'Agneau de gigot rôti et de carré pour 2 personnes, gratin de pomme de terre, chou chou confit</i>  <i>Crème au citron framboise, crumble</i>