

Le LHIL

BRASS LHIL

RESTAURANT D'APPLICATION

MENUS

SEPTEMBRE - DÉCEMBRE 2023



<https://www.lhil.fr/>

31 Pass. de l'Internationale,
59800 Lille

Le chaleureux et l'excellence à la Française !

Le Lhil

BRASS LHIL

RESTAURANT D'APPLICATION

Les équipes de BRASS LHIL sont heureuses de vous accueillir au sein de notre restaurant d'application.

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.

Nous organisons également des manifestations de type réunions, séminaires, conférences, assemblées générales... couplées ou non avec un repas au sein du secteur hôtelier.

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 - 0680043362

Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

MIDI



Mardi 19 Septembre

Assiette végétale

.....
**Suprême de volaille vallée
d'Auge pâtes fraîches**

10 Euros

Jeudi 21 Septembre

Crudités

.....
**Escalope Normande,
Tagliatelles fraîches**

10 Euros



Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

MIDI



Mardi 26 Septembre

Crudités

.....
Escalope de veau normande
Tagliatelles fraîches

10 Euros

Mercredi 27 Septembre

Version de l'aïoli jus d herbes (anglaise)

.....
Gigotin d'agneau aux herbes, Tian Bayaldi

.....
Pavlova Citron

.....
Suprême à l'office

19 Euros

Jeudi 28 Septembre

Assiette végétale

.....
Suprême de volaille Vallée d'Auge
pâtes fraîches

10 Euros

Vendredi 06 Octobre

Macédoine de légumes

.....
Steak grillé beurre maître d'hôtel -
Pommes allumettes



Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

MIDI



Mardi 03 Octobre

Potage Julienne Darblay

.....

Cordon viennois,
pommes de terre sautées

10 Euros

Jeudi 05 Octobre

Filets de merlan panés sauce gribiche

.....

Salade de fruits
(tuiles crème chantilly)

Vendredi 06 Octobre

Potage de julienne Darblay

.....

Steak grillé BMH,
purée de pomme de terre

10 Euros



Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

MIDI



Mardi 10 Octobre

Filets de merlan panés sauce gribiche

.....
Salade de fruits (tuiles crème chantilly)

10 Euros

Mercredi 11 Octobre

Œufs à la Russe

.....
Côte de bœuf crème de Brie pommes
de terre et topinambour

.....
Assiette Fromages (office)

.....
Ile flottante

19 Euros

Jeudi 12 Octobre

"Potage julienne Darblay

.....
Cordon bleue viennoise
PDT sautées à crues

10 Euros



Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

MIDI



Mardi 17 Octobre

Pavé de saumon grillée beurre à l'aneth pommes persillées et légumes

.....
Tarte aux fruits

10 Euros

Mercredi 18 Octobre

.....
Œufs à la Russe

.....
Côte de bœuf crème de Brie pommes de terre et topinambour

.....
Ile flottante

19 Euros

Jeudi 19 Octobre

Entrecôte double beurre maitre d'hôtel pommes allumettes

.....
Salade de fruits

10 Euros



Semaine du 06 au 11 Novembre 2023

MIDI



Mardi 07 Novembre

Entrecôte double BMH pommes allumettes

.....
Salade de fruits

10 Euros

Mercredi 08 Novembre

Œuf mollet frits, crème de persil

.....
Pavé de saumon farce mousseline, gratin de courges au Langres

.....
Baba individuel en 1/2 sphère, flambé

.....
Comme des madeleines

19 Euros

Jeudi 09 Novembre

Pavé de saumon grillée beurre à l'aneth pommes persillées

.....
Tarte aux fruits

10 Euros

Vendredi 06 Octobre

Bœuf stroganoff, spaghettis

.....
Café gourmand (tarte alsacienne, sorbet citron, coupe segment orange, pamplemousse



Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

MIDI



Mardi 14 Novembre

Magret de canard à l'orange

.....
Poire belle-hélène

10 Euros

Mercredi 18 Octobre

Salade César Big Marc

.....
Brownies Noix de pécan, crème anglaise

10 Euros

Jeudi 19 Octobre

Quiche aux 2 saumons-épinard

.....
Filet mignon à la moutarde
écrasée de pomme de terre

10 Euros



Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

MIDI



Mardi 21 Novembre

Quiche aux deux saumons et épinard

.....
Mignon à la moutarde riz Pilaf

10 Euros

Mercredi 21 Novembre

Salade César

.....
Farce mousseline de volaille chaudfroîtée

.....
Burger produits locaux

.....
Brownies noix de Pécan crème anglaise

19 Euros

Jeudi 22 Novembre

Magret de canard à l'orange

.....
Poire Belle Helène

10 Euros

Vendredi 23 Octobre

Darne de colin poché sauce hollandaise
pommes vapeurs

.....
Salade de fruits



Semaine du 27 au 02 Décembre 2023

MIDI



Mardi 28 Novembre

BUFFET

10 Euros

Mercredi 29 Novembre

Antipasti/Escalope de veau Milanaise,
Gnocchis sautées/cannoli Sicilien

19 Euros

Jeudi 30 Novembre

Poulet rôti et sa garniture
.....

Tartelette aux pommes flambées

10 Euros

Vendredi 01 Décembre

Escalope de volaille à
la crème riz pilaf
.....

Crème brûlée



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

MIDI



Mardi 05 Décembre

Poulet rôti et sa garniture

.....

Tartelettes aux pommes flambées

10 Euros

Mercredi 06 Décembre

Vitello a tonato

.....

Pacenta et Bresaola, legumes confits

.....

Cannoli Sicilien Clémentines flambées

19 Euros

Jeudi 07 Décembre

BUFFET

10 Euros



Semaine du 11 au 16 Décembre 2023

MIDI



Mardi 12 Décembre

Pot en feu de canard

.....
Café gourmand

10 Euros

Mercredi 13 Décembre

Saint Jacques snackées /
Saumon et sabayon champagne

.....
Brioche perdue, mousseline pistache

19 Euros

Jeudi 14 Décembre

BUFFET

10 Euros



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

MIDI



Mardi 19 Décembre

BUFFET

10 Euros

Mercredi 20 Décembre

Foie Gras en 3 Façons

.....
Saint-Jacques sur galet, coulis d'écrevisse

.....
Saumon, sabayon au Champagne, lentilles
à ma façon

.....
Brioche perdue mousseline pistache

19 Euros

Jeudi 21 Décembre

Pot au feu de canard

.....
Assiette de fromages

.....
Café gourmand

10 Euros

Vendredi 22 Décembre

Magret de canard à la cerise
écrasé de PDT aux poivres

.....
Profiteroles sauce chocolat et chantilly

