



Tarifs du restaurant

Lundi et jeudi : Menu à 1800 CFP
Mardi et vendredi : Menu à 2000 CFP
Formule Binaire : 1400 CFP

Dans un but pédagogique, nous demandons
à notre aimable clientèle
de bien vouloir respecter les horaires :
Déjeuner de 11H30 à 12H00
Les élèves et les professeurs vous remercient
de votre compréhension

NEKÖI GOURMET NE DREHU

RESTAURANT D'APPLICATION

Lycée William Haudra

Ouvert les lundis, mardis, jeudis et vendredis midi

Accueil des clients

11H30 à 12H00

Réservations

Téléphone : 45.18.90

AVRIL				
SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
S 16 le 16/04 au 20/04/18	Feuilleté de crevette sauce à l'américaine Jambonnette de volaille à l'ananas de la Grande Terre Tagliatelle fraîche Maison Fondant chaud au chocolat, crème anglaise à la menthe	Salade de thon blanc au soyou et gingembre ragoût de veau calédonien à la papaye riz au coco îles flottantes à la vanille de lifou	Tourte aux petits légumes, petite salade d'herbes Pot au feu de vivanneau et crevettes Calédonienne Emulsion à L'estragon Choux chantilly	Lundi Moules gratinées de Nouvelles Zélande Escalope de volaille en vapeur d'aromate, jus au romarin. Pomme purée Aumônière aux pommes sauce caramel
	Beignet de crevettes sauce Andalouse Filet de Tazar émulsion au citron de Wé, riz pilaf Choux à la crème caramélisé	Salade tiède à l'œuf poché et lardons Côte de veau juste sautée au miel de Lifou Pommes rissolées, haricots verts Crêpes fourrées	Crème de potiron en cappuccino Pavé de Vivanneau meunière, caviar d'aubergine, flan de légumes Charlotte aux poires	Omelette roulées aux fines herbes Pavé de thon jaune grillé, beurre blanc Pommes vapeur Tarte Bourdaloue aux poires

MAI				
SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
S 19 le 07/05 au 11/05/18	<i>lundi</i> Soupe de poisson et rouille provençale Filets de vivanneau rôtis, semoule fine aux olives et bohémienne de légumes. crème vanillée et fruits flambés en salle	FERIE	FERIE	PREPARATION POUR LE STAGE EN ENTREPRISE
	soufflé au fromage Brochette de thon jaune sauce tandoori Semoule fine aux fruits secs & flan de Courgettes tarte tatin glace vanille			
S 20 le 14/05 au 18/05/18		PFMP N°1	PFMP N°1	PFMP N°1

<p>S 18 Le 30/04 au 04/05/18</p>	<p><i>Vol au vent aux fruits de mer coulis de crustacés</i></p> <p><i>Veau Marengo</i></p> <p><i>& pommes fondantes</i></p> <p><i>Tarte fine aux pommes, boule de glace coco</i></p>	<p>FERIE 1^{ER} MAI</p>	<p>Crème de moule au curry</p> <p>Gigot d'agneau en basse température</p> <p>Petit gratin Dauphinois</p> <p>Crème brûlée à la coco et tuiles chocolat</p>	<p><i>Saucisson en brioche sauce au Porto</i></p> <p><i>Pièce de bœuf sauce au poivre, jardinière de légumes</i></p> <p><i>Poires belle Hélène</i></p>
---	--	---	---	--

<p>S 21 le 21/05 au 25/05/18</p>	<p>FERIE</p>	<p>PFMP N°1</p>	<p>En verrine une marinade de thon blanc au coco et fruits acidulés</p> <p>Pièce de veau braisé jus caramélisé gingembre et soja, choux chinois frits et samossa de légumes aux épices.</p> <p>Petit savarin aux fruits</p>	<p>PFMP N°1</p>
---	---------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------