

La txalupa

L'autre restaurant

[MARS – AVRIL]

Pour répondre à vos envies de gourmandises, le restaurant d'application vous propose, pour vos déjeuners et dîners, différentes formules pour vous satisfaire au mieux.

Les thèmes abordés sont en lien avec des ateliers qui précèdent le service au restaurant ce qui permet à nos élèves de mettre en application les connaissances, les gestuelles et les techniques étudiées.

Pour vos réservations,

05 59 41 27 72

ou

<https://ecolehotelierebiarritz.fr/ateliers-dapplication/#reservation>

ANNULATIONS

Nos élèves travaillent des produits, frais et de saison, nous vous demandons de bien vouloir nous informer en cas d'annulation 24 heures à l'avance.

Nos réceptionnistes vous contacteront systématiquement par téléphone pour confirmer votre présence.

Afin de lutter contre les no-shows, non-venues de clients qui ont réservé, les annulations ne se feront que par téléphone. Un numéro unique d'annulation vous sera alors communiqué. Les clients n'ayant pas suivi cette démarche se verront recevoir la facture du montant des prestations non consommées.

Le restaurant d'Application, la Brasserie, le Snack et les restaurants d'Initiation ainsi que le Bar de L'EHB sont ouverts au public
Du 17 septembre 2024 au 07 juin 2025

Une carte, des menus à choix, menus thématiques et soirées à thème vous seront posés tout au long de l'année.

Nos restaurants sont associés à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre, est constitué d'élèves en formation, encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel.

Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré. De ce fait, nous vous demandons de respecter nos horaires d'accueil :

**pour le déjeuner de 12h15 à 12h45,
et pour le dîner de 19 h00 à 19h45.**

De la même façon, les horaires de fin de service sont fixés à :

B.O. n° 95-249 du 23 novembre 1995

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

A bientôt dans nos restaurants où nos élèves et professeurs auront le plaisir de vous accueillir.

Xavier DETCHENIQUE
Directeur Délégué aux Formations

Laurence CERESULA
Proviseure

Mardi 11 mars 2025

DÉJEUNER

Menu à 18.00€

(hors boissons)

Thème : **Bistronomie**

Raviole de potimarron,,
ricotta citron, crème
légère au céleri,
bouillon de légumes

Truite en papillote, mille
feuilles de légumes,
écrasé de pomme de
terre, beurre d'algues,
citron confit, pousses
d'épinard

Poire flambée, biscuit
dacquoise, coulis
chocolat/tonka

Mardi 11 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : **Un ch'ti menu...**

Moule marinière

Carbonnade flamande

Dégustation de
fromages

Tarte au sucre

Mercredi 12 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : **Hauts de France**

Le Hareng,

Fumés en mini salade

de pommes de terre

aux harengs fumés,

samossa de morilles

ELes ndives

Braisées, Welsh Ch'ti et

pomme mousseline

Les Fromages

Plateau de la région

Ou

Le Spéculos

Glacé, tarte au sucre

Jeudi 13 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : **Hauts de France**

La ficelle picarde en feuille de
brick

Carbonade flamande,

chicons caramélisés

Tarte au sucre

Mardi 18 mars 2025

DÉJEUNER

Menu à 18.00€

(hors boissons)

Thème : **Terre & Mer**

Rillettes de morue,
piperade, croustillant
de jambon IGP, crème
de piquillos

Merlu en croûte de pied
cochon, réduction de
vin rouge, céleri et
poire

Profiterole, sorbet
agrumes, coulis de
chocolat

Mardi 18 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème: **Plutôt Breton ou
Normand ?..**

Couteaux et salicorne

Ou

Crème Dubarry

Cotriade de poisson

Aux fenouils

Fromages

Artichaut en dessert

Mercredi 19 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : **Bretagne &
Normandie**

Huîtres

Et ses

accompagnements

Cochon

La côte double à la

Normande

Fromages

Plateau de la région

Pomme

Flambé au Calvados,

sablé breton, crème

double

Jeudi 20 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : **Bretagne &
Normandie**

Les Fruits de Mer,

Sauce mouclade et Fondue

de poireaux

Ou

Les Moules de Bouchot,

Bouillon aux échalotes,

julienne de pommes de terre

La sole,

Filets en croûte de vanille,

légumes glacés

Les agrumes,

Sablé Breton,

marmelade de kumquat

Jeudi 20 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Petits gris aux girolles

Matelote d'anguille au vin rouge

Filet de cochon aux cèpes, crémeux de châtaignes

Carachoc

Vendredi 21 mars 2025

DÉJEUNER

Menu à 15.00€

tout compris

Examen Blanc BTS

Formule :

Cocktail déjeunatoire servi debout

Mardi 25 mars 2025

DÉJEUNER

Menu à 18.00€

(hors boissons)

Thème : Le Japon

Sushi Tamago, légumes marinés, vinaigrette sésame

Maquereau, sauce Teryaki, rizotto patate douce, Shiitake

Mont blanc revisité Matcha

Mardi 25 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : « On n'est pas rendu à Loches... »

Assiette de charcuteries

Ou

Salade tiède de pomme de terre

Suprême de cannette asperge et carotte rôti d'Anjou

Plateau de fromages

Brioche vendéenne perdu

Mercredi 26 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : Pays de la Loire

Maquereau

en Escabèche et légumes croquants

Canette

Filet de Challans

Fromages

Plateau de la région

Cointreau

Crêpes flambées mademoiselle

Jeudi 27 mars 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : Rhône Alpes

Salade Lyonnaise

Cuisse de volaille aux écrevisses, pommes rissoles, échalotes confites

Vacherin pommes, poires

Ou

Tarte aux pralines roses

Vendredi 28 mars 2025

DÉJEUNER

Menu à 15.00€

tout compris

Examen Blanc BTS

Formule :

Cocktail déjeunatoire servi debout

Mardi 1 avril 2025

DÉJEUNER

Menu à 18.00€

(hors boissons)

Thème : Tout fromage

Gougère, chèvre frais, radis, œuf poché, vinaigrette herbes et citron

Tarte aux 3 fromages, pleurotes, quelques légumes choquants

Cheese-cake pistache/fraise

Mardi 1 avril 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : « Eh té ! ça pite bon ici... »

Pissaladière
ou

Les farcis niçois

Tagliatelles fraîches
aux fruits de mer

Dégustation de
fromages

Tarte citron et granité
de Limoncello

Mercredi 2 avril 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : Méditerranée

Focaccia

siphon de Brocciu

Loup

grillé et Aïoli, gratin

Bayaldi

Fromages

Plateau de la région

Citron

Tarte meringuée

Jeudi 3 avril 2025

DINER

Menu à 24.00€

(hors boissons)

Thème : PACA

Assiette gourmande

comme une salade

Niçoise

Le Rouget

Farci façon Colbert,

ratatouille et légumes

croquants marinés, jus

d'une bouillabaisse

Le citron vert

En Cheese cake, sorbet

fraise et gel de citron vert

Ou

Le citron

Tarte meringuée

Vendredi 4 avril 2025

DÉJEUNER

Menu à 15.00€

tout compris

Examen Blanc BTS

Menu à découvrir au
moment.

Mardi 15 avril

DÉJEUNER

Menu à 18.00€

(hors boissons)

Thème : Basque 2.0

Raviole de piperade à

la citronnelle, œuf

poche, coulis de

piquillos gingembre

Merlu façon Koskera

Goxua revisité,

premières fraises