

Encore quelques places disponibles !

Déjeuner à la Brasserie

Vendredi 29 janvier 2016 – 12 heures 30

Dans le cadre des journées anniversaire du Bac Pro avec les chefs

Gérard Cabiron (« Cabiron Traiteurs », à Montpellier)

Jacques Mazerand (« Le Mazerand », à Lattes)

Pascal Sanchez (« Le Mia », à Montpellier)

*

Elèves de 1^{ère} professionnelle hôtellerie

Professeurs : Pascal Sebilo – Thierry Micoulaud

Menu

Fine tarte et tapenade, maquereau, moules et rouelle d'encornet,
crème de céleri rave et jeunes légumes

*

Filet de canette pané aux 3 sésames,
écrasée de pomme de terre et minis légumes

*

Joconde d'oranges sanguines au vieux rhum

*

25 euros (hors boissons)

Lycée des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisms Georges-Frêche
401, rue Le Titien – 34000 MONTPELLIER

☎ 04-67-13-05-05 📠 04-67-13-05-26 ✉ lyceehotelier.georgesfreche@ac-montpellier.fr