Lycée hôtelier de Tahiti

Menus des restaurants

Période Novembre-Décembre 2026

Pour réserver :

Connectez-vous sur le site

www.lycée-hotelier-tahiti.com

Rubrique "**Réserver**"

(à privilégier durant les week-end et congés scolaires)

Du 24 octobre au 8 novembre : uniquement par mail à : lyceehotelierdetahiti@gmail.com

A partir du 9 novembre : Par téléphone : accueil du lycée 40 50 45 30 ou 40 50 45 59

Réouverture de l'Ecole partir du lundi 9 novembre 2026

École Hôtelière
DE TAHITI
TE PAREPARE

École Hôtelière
DE TAHITI
TE PAREPARE

CHARTE DE LA CLIENTELE 2026

Madame, Monsieur, Cher client,

Vous accédez aux **Restaurants d'Application du Lycée « Ecole Hôtelière de TAHITI »**. Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à la formation des jeunes et de la confiance que vous nous accordez.

Soyez les bienvenus.

Les élèves, encadrés de leurs professeurs, participent à un service de restaurant et de cuisine. Chacun essaie de produire le meilleur service en fonction de ses compétences, de ses possibilités. Il se peut que le résultat ne soit pas à la hauteur de vos attentes et nous vous remercions à l'avance de votre tolérance : un plat peut ne pas vous convenir, un(e) serveur(se) peut ne pas maîtriser une technique.

N**os élèves sont là pour apprendre !**

Le Restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement public local d'enseignement de l'Education Nationale; il ne peut en aucun cas être assimilé à un établissement commercial. Nos restaurants sont des salles de Travaux Pratiques, nous vous remercions de respecter scrupuleusement les horaires d'ouverture et de fermeture de nos restaurants :

- **Midi : Accueil 12.00-12.15 h et Fermeture à 14h00** : les élèves ont des obligations d'emploi du temps. Ils doivent se présenter à l'heure aux séances de cours qui suivent la séance de pratique professionnelle au Restaurant pédagogique.
- **Soir : accueil 19.00-19.15 h et Fermeture à 21h30** : Cela permet les nettoyages et rangements selon les emplois du temps des élèves se terminent à 22h00.

Nous pratiquons une tarification de nos menus sans les boissons.
Nos tarifs fluctuent en fonction des niveaux des classes et des prestations correspondantes aux formations.

Il se peut que, pour des raisons internes de fonctionnement, selon les impératifs pédagogiques ou les imprévus, nous soyons :

- Dans l'impossibilité de vous accueillir ; nous nous engageons à vous prévenir.
- Dans l'obligation de vous demander de reporter ou d'annuler votre repas.
- Dans l'obligation de vous proposer un autre menu, auquel cas, le tarif vous sera soit conservé, soit adapté à la nouvelle prestation.

Nous vous rappelons que les animaux de compagnie ne sont pas acceptés dans l'établissement.

La courtoisie, le respect et la politesse sont des valeurs que nous inculquons à nos élèves.
Ces derniers et leurs professeurs méritent en retour votre indulgence, votre bienveillance.

Au plaisir de vous recevoir

Le Directeur des Formations Professionnelles et Technologiques Hôtellerie-Restauration
Yves RAFFAULT

Réservations :
en ligne sur notre site internet
ou par courriel **:** lyceehotelierdetahiti@gmail.com

Nos menus sont définis par les progressions pédagogiques
d'apprentissages de nos élèves.
Les réservations par table de 2 ou 4 couverts sont recommandées,
ou impératives sur certains niveaux de classe
En vue de la préparation aux épreuves d'examens.
Si le nombre de convives souhaité est différent,
nous vous demandons de choisir une autre prestation.

Les aléas d'approvisionnements peuvent aussi amener à une évolution
de dernière minute dans la composition du menu commercialisé.

Merci de votre compréhension

Tous les pains servis dans nos restaurants sont confectionnés
et cuits sur place par nos élèves boulangers

Lundi 9 novembre

Déjeuner

Menu à 2900 xfp **« On dirait le Sud »** Tarte fine au parmesan et courgette, Ricotta au citron * Blanc de volaille croustillant, aïoli léger, Ecrasée de pomme de terre aux éclats d'olive ** Mousse à l'amande, compotée d'abricot, Sauce caramel au romarin ***	

Dîner

École Hôtelière DE TAHITI TE PAREPARE	Nos Restaurants Sont fermés le lundi soir

Mardi 10 novembre

Déjeuner

Menu à 3100 xfp Velouté Crécy aux carottes de Tubuai * Sauté de bœuf “Strogonoff”, Riz pilaf ** Profiteroles à la vanille de Tahiti, Sauce au chocolat noir ***	

Dîner

	Restaurant fermé ce mardi soir

Mercredi 11 novembre

Déjeuner

Jour férié Nos Restaurants sont fermés	

Dîner

École Hôtelière DE TAHITI TE PAREPARE	Jour férié Nos Restaurants sont fermés

Jeudi 12 novembre

Déjeuner

Menu à 2500 xfp

Gaspacho « Andalou »,
Croûtons de pain dorés
*
Pot-au-feu de thazard,
Petits légumes du bouillon
**
La traditionnelle Crème renversée
au caramel et vanille de Taha'a
***





Menu à 2900 xfp

Raviolis aux champignons sauvages,
infusés dans leur bouillon à l'ail doux
*
Navarin d'agneau mijoté,
Riz pilaf & légumes croquants
**
Œufs à la neige,
Crème anglaise à la vanille de Taha'a
***

Dîner

Menu à 5100 xfp

« Balade Italienne »

Caponnata Sicilienne
*
Assiette d'antipasti
**
Cannelloni au saumon et épinards
OU
Osso bucco à la Milanaise, tagliatelles au beurre
***
Tiramisu en verrine
éclats de cacao & glace au café
****

Bar - Afterwork
Facturation à la carte

Découverte des cocktails
Bramble ; Moscow Mule, Amaretto Sour, Manhattan

Carte des cocktails & mocktails du jour
*
Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc…
Planche de cochonnailles -charcuteries
Ardoise de fromage de France
**
Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures
Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné
D'une composition à manger

Vendredi 13 novembre

Déjeuner

Menu à 3500 xfp

« Escapade en Espagne & Portugal »

Tortilla au chorizo doux,
Salade Catalane
*
La grande Paëlla « Valenciana »
au poulet et fruits de mer
**
Assiette gourmande :
Pasteis de nata et churros
***



École Hôtelière
DE TAHITI
TE PAREPARE

Formule Snack à 1250 xfp

Quiche « Lorraine » au fromage et lard fumé,
Salade verte aux fines herbes
*
Eclair « mojito »

Vendredi 13 novembre

Déjeuner

Nos Restaurants sont fermés Pour ce déjeuner	

Dîner

	Restaurant fermé pour le dîner

Lundi 16 novembre

Déjeuner

Restaurant fermé pour le déjeuner	

Dîner

École Hôtelière DE TAHITI TE PAREPARE	Restaurant fermé le lundi soir

Mardi 17 novembre

Déjeuner

Menu à 2900 xfp	Menu à 4100 xfp
Salade niçoise revisitée au thon frais de notre océan * Parmentier de bœuf, jus corsé Ecrasé de pomme de terre ** Tiramisu aux fruits rouges ***	**« L'Alsace et la Lorraine »** Consommé de bœuf à la bière brune, Ravioles au Munster et champignons * La véritable choucroute Alsacienne ** Tartelette aux mirabelles, Crème diplomate à la vanille, Streusel aux amandes ***

Dîner



Menu à 4800 xfp

« Un plat, Une couleur »

Flash multicolore du lagon
*
Le vert
Crémeux de petits pois,
Croquettes de porc et crevette
en croûte végétale
**
Le jaune
Mahi-mahi, sauce curry thaï,
Riz jasmina safrané,
Votre sélection de garnitures
***
Le blanc
Déclinaison blanche autour de la vanille de Tahiti
Textures lactées
****

Mercredi 18 novembre

Déjeuner

Nos élèves sont partis pour une formation en entreprise de 4 semaines. Ils auront à cœur de vous accueillir à nouveau Pour le déjeuner **le mercredi 9 décembre prochain**	

Dîner

	Menu à 5500 xfp **« Ecole du poisson »** Tartare de thon aux agrumes, Huile vierge de noix de coco * Noix de Saint Jacques nacrées, Ecume de Vana, Brunoise de pomme verte ** Bouillabaisse polynésienne au lait de coco, Sauce « rouille », Pomme de terre à la vapeur *** Sur le fil de l'iode (Biscuit moelleux à l'huile d'olive, Mousse au thé bergamote et nori, Crème au citron des Marquises & croustillant aux algues ***

Jeudi 19 novembre

Déjeuner

Menu à 3100 xfp	Menu à 3300 xfp
Soupe glacée de potiron Parfumée à l'orange * « Blaff » de mérou, Riz à la créole Jardinière de légumes frais ** Crème brulée à la vanille de Taha'a ***	Ravioles au fromage frais, Velouté onctueux de tomates confites * Paleron de bœuf braisé à l'ancienne, Mijotée de cocos de Paimpol, Légumes glacés ** Pavlova aux fruits frais, Coulis de mangue ***

Dîner

Restaurant fermé pour le diner	

Vendredi 20 novembre

Déjeuner

Jour férié Restaurant fermé	
École Hôtelière de Tahiti TE PAREPARE	Jour férié Restaurant fermé

Dîner

Jour férié Restaurant fermé

Lundi 23 novembre

Déjeuner

Menu à 3100 xfp Tarte fine au zaatar et aubergine confite, Feta au basilic * Blanc de volaille croustillant Au parmesan, Ecrasée de pomme de terre Aux éclats d'olive noire ** Mousse à l'amande, Compotée d'abricot, Sauce caramel parfumée au romarin ***	

Dîner

	Restaurant fermé pour le dîner

Mardi 24 novembre

Déjeuner

Menu à 2900 xfp Œuf de poule poché, Macédoine de légumes frais, Sauce mayonnaise * Blanquette de volaille aux légumes du Fa'apu ** "Motu Painu", Caramel au beurre salé ***	

Dîner

	Restaurant fermé pour le dîner

Mercredi 25 novembre

Déjeuner

Nos élèves sont partis pour une formation en entreprise de 4 semaines. Ils auront à cœur de vous accueillir à nouveau Pour le déjeuner **le mercredi 9 décembre prochain**	

Dîner

	Menu à 4500 xfp **« Menu de THANKSGIVING »** Gougère au Cheddar et Bacon * Velouté de butternut, Ecume de lait de coco & graines de courge torréfiées ** Pavé de saumon rôti, Beurre blanc au cidre & fondue d'épinard **OU** Ballotine de volaille aux champignons et marron, jus réduit aux canneberges, Mousseline de pomme de terre, Choux de Bruxelles glacés *** Sur l'idée d'une pumpkin pie : Tartelette à la citrouille rôtie, Croustillant au praliné, Crème glacée au sirop d'érable ***

Jeudi 26 novembre

Déjeuner

Menu à 2900 xpf Capuccino de lentilles vertes du Puy & œuf mollet * Lasagnes à la « Bolognaise », Salade verte ** Pavlova aux fruits du Fenua ***	
	Menu à 3800 xpf Croustillant d'escargots, éclats de cèpes et crème d'ail doux * Caille désossée, farcie au foie gras, Légumes de saison ** Biscuit roulé gourmand et crème anglaise, Truffes chocolatées ***

Dîner

Bar – Afterwork de Thanksgiving *Facturation à la carte* **Découverte des cocktails du jour** Cosmopolitain, Mint Julep, Penicillin, Old Fashion cocktail *Carte des cocktails & mocktails* * *Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc…* *Planche de cochonnailles -charcuteries* *Ardoise de fromage de France* ** Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné D'une composition à manger	Menu à 4800 xfp **« THANKSGIVING »** Velouté de butternut, espuma de châtaigne * Suprême de poulet fermier en ballotine, Sauce aux canneberges Gratin de patate douce et green bean casserole ** Tartelette aux noix de pécan, Crème glacée au Bourbon « fumée » ***

Vendredi 27 novembre

Déjeuner

Menu à 3500 xpf **« American Vibes »** Avocado toast Californien * Ribs de porc comme en Louisiane Macaroni and cheese, Salade Coleslaw ** Cheesecake New Yorkais, Coulis de fruits rouges ***	
	Formule Snack à 1250 xfp Pizza « jambon-fromage » Salade verte * Ile flottante, Crème anglaise à la vanille de Tahiti

Vendredi 27 novembre

Dîner



Menu à 6500 xfp

« Symphonie Florale »

Rouleau de printemps et crevettes
*
Comme un œuf Mimosa…. Fleurs de Clitoria
**
Velouté de mautini,
Mousseline de korori,
Citron vert & ciboulail
***
Pavé de saumon des Dieux pané aux fleurs séchées, Sauce vierge,
Dal de lentilles corail
& gel d'hibiscus
****
Tartelette aux agrumes et fruits,
Crème légère parfumée
à la fleur de Tiare
****

*Pour une immersion totale
dans notre univers gastronomique,
une « tenue fleurie est idéale ! »

Lundi 30 novembre

Déjeuner

Menu à 4100 xfp	Menu à 3800 xfp
« Noël avant l'heure » Cappuccino de mape aux cèpes, Croûtons dorés de pain aux noix * Tournedos de magret de canard, Sauce brune au poivre de Kampot, Gratin dauphinois ** Bûche choco-passion aux fruits frais ***	**« Noël Sous Les Alizés »** Accras de poisson du lagon, Crevettes sur salade d'hiver * Ballotine de dinde farcie, jus brun parfumé à la sauge Mousseline de uru ** Bûche au Thé Matcha & Vanille de Tahiti, Ganache au Thé ***



Dîner

	Restaurant fermé pour le dîner

Mardi 1er décembre

Déjeuner

Menu à 3800 xfp	Menu à 5100 xfp
« Menu de Noël » Dartois feuilleté, Mousseline de poisson du lagon, & crevettes de la Presqu'île * Fricassée de volaille à l'ancienne Aux champignons des bois, Riz Pilaf ** Bûche de Noël au chocolat noir ***	**« Un Noël en Provence »** Foie gras mi-cuit aux épices de Noël, Chutney de figue et clémentine, Fougasse aux olives * Carré d'agneau en croûte de pistaches et citron confit, Jus réduit au romarin, Pressé de pommes de terre aux cèpes, Légumes glacés et châtaignes ** Chariot Des Douceurs De Noël : Tarte citron-clémentine meringuée Figues rôties aux épices de Noël, flambées Tropézienne de Noël ***

Dîner



Menu à 6000 xfp

« Menu Noël et Bulles »

« Bulle d'iode »
*
Escalope de Foie gras poêlé,
Cèpes et châtaignes
**
Magret de canard rôti,
Pomme et cidre
***
Les 13 desserts,
Interprétation d'un Noël en Provence
****

Mercredi 2 décembre

Déjeuner

Menu à 4500 xfp

« Menu de Noël »

Brochette de noix de Saint-Jacques,
Crevettes locales en tempura,
Cappuccino de crustacés
*
Ballotine de pintade poêlée
au vin de Porto,
Ecrasée de pomme de terre à la truffe
**
Omelette Norvégienne à la mangue & coco
***

École Hôtelière de Tahiti
TE PAREPARE

Dîner



Menu à 5100 xfp

« Sur la route des épices»

Royale de foie gras,
Fine gelée au vin de Porto,
Toast de pain d'épices
*
Tataki de bœuf fumé,
Sauce « Ponzu » soja sésame,
Condiment de gingembre
**
Dos de mahi-mahi rôti sur peau,
Emulsion beurrée coco-citron vert,
Fondue de poireaux et légumes croquants
OU
Magret de canard sauté,
Sauce orange acidulée,
Pomme « fondante » & endive braisée
***
Cœur coulant au chocolat noir et féve de Tonka,
Croustillant au grué,
Glace à la vanille « intense »
****

Jeudi 3 décembre

Déjeuner

Menu à 3800 xfp

« Menu de Noël »

Bouchons de crevettes,
Crème au réa Tahiti
*
Parmentier de canard confit,
Tomate provençale & fagot de haricots verts
**
Bûche de Noël à la mangue
***

Menu à 4100 xfp

« Noël Enchanté »

Assiette de Marlin fumé,
Beurre aux zestes d'agrume
*
Jambonnette de volaille farcie puis rôtie,
Sauce aux champignons des bois,
Gratin Dauphinois de patate douce,
Bouquet de légumes verts au lard
**
Bûche roulée coco-choco
***

Menu à 3500 xfp

Velouté de lentille,
émulsion au lard fumé et œuf parfait
*
Dos de mahi-mahi poché au court-bouillon,
Risotto aux herbes fraîches
**
Poire fondante au vin blanc et gingembre,
Crème anglaise au curcuma
***

Formule Snack à 1250 xfp

Tartare de thon rouge,
Frites de racines locales
*
Profiteroles glacées à la vanille,
Sauce au chocolat noir
**

Dîner



Bar – Afterwork
Tea-time de Noël
Formule « mocktail » à 2500 xfp
Formule « cocktail » à 2900 xfp

Service à partir de 15.00 h et jusqu'à 20.30 heures
Dernière commande à 18.30 h

Autour du café, chaud ou frappé
Autour du thé, chaud ou aromatisé
Autour du chocolat, chaud ou glacé
**
Assortiment de pâtisseries
Assortiment de bouchées salées

Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné
D'une composition à manger

Vendredi 4 décembre

Déjeuner

Menu à 4100 xfp

« Menu Saveurs de l'Avent »

Crème brulée au foie gras,
Pain d'épices
*
Velouté de potimarron et châtaigne
**
Suprême de pintade aux clémentines,
Sauce au miel du Fenua,
Écrasé de pomme de terre
au beurre de sauge
***
Bûche choco-poire
****

École Hôtelière
DE TAHITI
TE PAREPARE



Formule Snack à 1250 xfp

Pinsa à l'Italienne
(jambon de Parme et mozarella),
Salade verte
*
« Magnum glacé Maison »
Tout chocolat
**

Dîner

Restaurant fermé pour le dîner



Lundi 7 décembre

Déjeuner

Menu à 4100 xfp	Menu à 3800 xpf
« Noël, J-18 » Velouté de mautini, Fricassée de korori & croûtons de manioc * Magret de canard en tournedos, Jus acidulé au miel et citron, « Pont-neuf » de polenta En 2 fritures ** Luge de pain d'épices, Praliné & mandarine acidulée ***	**« Espíritu Navideño »** Salmorejo, Jambon croustillant et œuf émietté, croûtons à l'huile d'olive * Filet mignon de porc farci aux fruits secs, Asperges sautées, Patatas panaderas & poivrons verts rôtis ** Mini roscón aux amandes et fruits confits, Crème légère à l'orange ***

Dîner

	Restaurant fermé pour le dîner

Mardi 8 décembre

Déjeuner

Menu à 3800 xfp	Menu à 4800 xfp
« Menu de Noël » Crêpes aux crevettes & poulpe local fe'e * Pavé de bœuf sauté au poivre mignonnette, Pomme de terre sautée ** Bûche de Noël au litchi de Tubuai ***	**"Menu Noël givré"** Escale marine sur la banquise En rouge et blanc * Tournedos de bœuf au foie gras, Garniture de légumes ** Perle d'hiver : Poire et vanille de Tahiti ***

Dîner

	Menu à 5800 xfp
	**« Noël des Aito »** Comme au marché de Noël de Strasbourg … Trilogie de foie gras, Pickles * Côte de bœuf des Aito grillée au kamado, Sauce Béarnaise à l'estragon, Palet de pomme de terre confite, Purée d'oignon fumé & pota braisé ** La bûche, au choix : A la Crème au beurre moka, chocolat noir Au Grand Marnier Mousse cappuccino ***

Mercredi 9 décembre

Déjeuner

Menu à 6000 xfp

« Noël, version dégustation gastronomique »

Foie gras de canard,
Gelée de vin de Tahiti et fruits exotiques
*
Tartare de saumon, frais et fumé
**
Filet de papio en papillote de fafa,
Topinambour et jus de coquillages
***
Magret de canard rôti,
jus truffé & pomme de terre Charlotte
****
Assiette de fromage
*****
Entremets chocolat noir
et noisettes torréfiées
******





Menu à 4100 xfp

Mahi-mahi en mousseline,
Sauce au vin blanc & étuvée de pota
*
Parmentier de joue de bœuf confite,
Jus à la truffe
**
Mangue/passion,
Ganache à la banane et rhum vieux,
Croustillant aux amandes
***

Mercredi 9 décembre

Dîner

Menu à 8000 xfp

« Menu Grand Noël »

Velouté de mape,
Escalope de foie gras poêlée,
Poires & éclats de noisettes, huile de truffe
*
Foie gras en terrine,
Gelée au cacao & chutney de mangue
**
Saint-Jacques rôties,
Crémeux de Butternut vanillé,
Beurre blanc émulsionné,
Chips de panais & jeunes pousses de verdure
***
Filet de bœuf en croûte « Wellington »,
Jus au vin de Porto,
Mousseline de céleri rave et pomme de terre,
Brocolini grillés
****
La boule de Noël :
Mousse au chocolat à la fève de tonka,
Crème au caramel & marrons glacés
*****



Jeudi 10 décembre

Déjeuner

Nos restaurants Sont fermés pour ce déjeuner	

Dîner

	Nos restaurants Sont fermés pour ce dîner

Vendredi 11 décembre

Déjeuner

Nos restaurants Sont fermés pour ce déjeuner	

Dîner

Nos restaurants
Sont fermés pour ce dîner



Nous vous souhaitons

de très joyeuses fêtes de Noël et de fin d'année.

Au plaisir de vous retrouver

à partir du 11 janvier 2027