



SOIREE DES PARENTS

2 STHR

VENDREDI 30 MARS 2018

LE MENU



Amuse-bouche :

Muffin au vers de farine
Blinis garni de crickets
grillés



Entrée :

Salade Périgourdine
(Foie gras, gésiers
confits, mesclun, œufs
mollets).



Plat :

**Sauté d'Agneau aux
légumes**

(Carottes et navets
tournés, petits pois et
Pomme de terre de
Noirmoutiers).



Dessert :

Pensée des Îles
(Bananes et
Ananas flambés,
suprêmes Agrumes,
Kiwis et Ananas
frais).

Travaux de Mise en place



Au restaurant
Atlantic

Mise en place En cuisine





Préparation du Dessert



Découpage des fruits



Réalisation du Caramel



Cuisson des fruits



Saupoudrage pour le spectacle !



Flambage au Rhum



Réalisation du point de chauffe

Couvert Type



Restaurant dressé pour 50 convives.



On est en place.



C'est parti !



Chefs de Rang prêts.



Maître d'Hôtel prête.

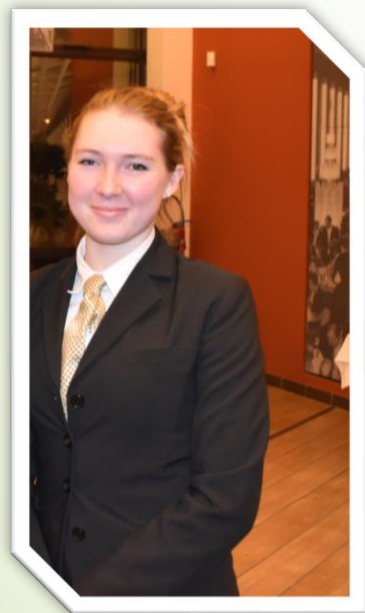
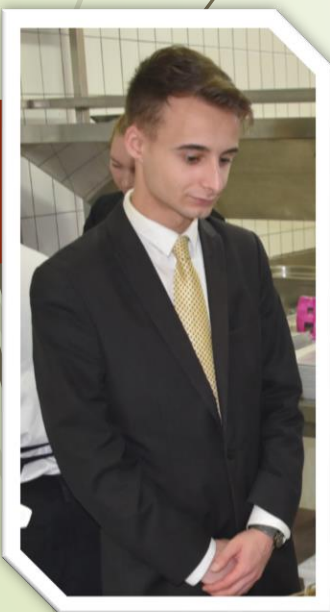


Plongeur aussi.

En STHR, polyvalence oblige !



Les 2 STHR et
leurs enseignants remercient
les TSTHR pour leur aide.



Sans oublier notre photographe FEUVRAYE Nicolas