

LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE TOULON



LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE » Menus à 39 euros boissons comprises sauf soirées BTS blanc

(Photos d'illustrations non contractuelles)

(Cocktail, verre de vin, boisson chaude)

Réservations tél. : 04 94 09 70 86 - Tous les jours de 9h à 12h

Consultez nos menus au : <https://lyceepictoulon.fr>

Jeudi 5 Mars 2026  39 Euros	Amuse-bouche avec le cocktail ☺☺ Carpaccio de canard au basilic, vieux parmesan et mousse de noisettes ☺☺ Filet de daurade rôti, sauce maltaise risotto aux asperges Tomate farcie aux fruits de mer ☺☺ Crèmeux poire aux noisettes croustillantes et sorbet yuzu Ou Tarte chocolat et glace vanille déstructurée Ou Nougat glacé et tuiles aux amandes
Vendredi 6 Mars 2026 BTS BLANC 4 Tables de 4 pers et 8 tables de 2 pers  45 Euros	Amuse-bouche avec apéritif ☺☺ Assiette nordique et accompagnements Ou Crème de châtaignes aux noisettes ☺☺ Pavé de bœuf au poivre vert flambé au cognac, Ravioles ricotta épinards Ou Pavé de bœuf sauté sauce figatelli châtaignes Ravioles ricotta épinards ☺☺ Plateau de fromages et accompagnements ☺☺ Tiramisu noix et châtaignes Ou Dessert flambé autour de la pomme ,glace vanille

Mardi 10 Mars 2026

BTS BLANC

5 tables 4 pers et 10 tables
de 2 pers



45 Euros

Amuse-bouche



Crème de moules au safran

Ou

Salade de gambas flambées



Noisette d'agneau

Ou

Selle rôtie en croute d'herbes

Cannelloni de courgettes en tapenade, tartelette tomate
basilic, artichauts tournés



Fromages

(Langres, Chabichou, Comté, Roquefort)

Ou

Comme une tarte citron meringuée

Ou

Abricots flambés à l'armagnac, glace vanille

Jeudi 12 Mars 2026

PRODUITS DU TERROIR



39 Euros

Amuse-bouche



Morue au jus de viande écrasé de pommes de terre à l'ail doux



Carré d'agneau en habit provençal découpé devant vous et
purée d'olives noires jus corsé romarin

Panisse et tatin de tomates



Crèmeux poire aux noisettes croustillantes et sorbet yuzu

ou

Tarte chocolat et glace vanille déstructurée

ou

Nougat glacé et tuiles aux amandes

Jeudi 19 Mars 2026
LES CYCLADES



39 Euros

Amuse-bouche
Souvlaki d'agneau, petit pain pita et tzatziki



Assiette de mezze : Beignet de fenouil, artichauts à l'huile d'olive et au citron, spanakopita



Burger de barbounia (rouget) grillé dans un pain noir, ktipiti et chiffonnade de fenouil.

Frites de pois chiches, aïoli et ketchup de betterave



Dessert des pâtisseries

EVENEMENT

Soirée dégustation

De 18h30 à 21h00

Venez déguster notre
sélection de CHAMPAGNE
ET VINS PETILLANTS
accompagnés d'une
planche gourmande

LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

SOIRÉE CHAMPAGNE & VINS EFFERVESCENTS

20-03



APÉRITIF PÉTILLANT : PLANCHES & VINS



18H30-21H00

RÉSERVATION OBLIGATOIRE SUR NOTRE SITE.
[HTTPS://LYCEEPICTOULON.FR/](https://lyceepictoulon.fr/)

25 Euros

Mardi 24 Mars 2026

BTS BLANC

5 tables 4 pers

et

10 tables de 2 pers



45 Euros

Amuse-bouche



Bavarois de tomates au gingembre

Ou

Assiette de saumon fumé



Pavé de bœuf sauce Marsala

ou

côte de bœuf

Gnocchi de pomme de terre à la sauge



Fromages

(Valençay, Maroilles, Bleu d'auvergne, St-nectaire)

Ou

Crêpes flambées à l'orange et basilic, sorbet orange

Ou

Tarte tropézienne

Vendredi 27 Mars 2026

LOCAVORE



39 Euros

Amuse-bouche



Crème de moules au safran de Sillians la cascade



Rouget et loup au pistou, herbes folles, légumes du moment



Crème brûlée à la lavande

Jeudi 2 Avril 2026



39 Euros

Amuse-bouche avec le cocktail



Canard en deux façons



Daurade flambée au pastis sauce agrumes

Garniture printanière



Abricots rôtis sur un blanc manger d'amandes amères

Beurre d'orange Grand Marnier

Mardi 7 Avril 2026



39 Euros

Amuse-bouche



Mille-feuille de légumes au bacon



Mignon de porc « abricot pistache »

Mousselines de légumes, palets de pomme de terre sauce agrumes



Crème brûlée à la lavande

Ou

Cerises jubiléés, glace vanille

Bon appétit !

