LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Livret des menus
2024 - 2025

Mars - Avril 2025

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Bienvenue,

Au cœur des restaurants d'application du Lycée Hôtelier Savoie Léman, des lieux d'apprentissage dédiés à l'excellence culinaire et au service.

La Brasserie « Antonietti »
Le nom de notre brasserie a été attribuée en la mémoire de M. Armand ANTONIETTI Ancien Professeur de restaurant au Lycée Hôtelier Savoie Léman Résistant lors de la seconde guerre mondiale.

Le Restaurant le « 1912 »
En référence à la date de création du 1er Lycée Public Hôtelier de France.

Nos élèves, sous la supervision de leurs professeurs, ont à cœur de vous offrir une expérience gastronomique élaborée à partir de produits frais et de qualité.
L'accès aux prestations est encadré par des objectifs pédagogiques définis par les programmes d'études, imposant certaines contraintes indispensables à la formation des élèves.
Le temps consacré aux repas doit impérativement s'achever au plus tard à 14h00 pour le déjeuner et à 22h00 pour le dîner, afin de respecter l'emploi du temps et de préserver le bien-être des élèves.

Nos horaires d'accueil sont de **12h00 à 12h30** le midi et **19h à 19h30** le soir.

Nos restaurants sont ouverts :

- Le Restaurant « 1912 » du Lundi soir au vendredi soir.
- La Brasserie « Antonietti » du mardi midi au vendredi midi.

Tel : 04.50.81.13.50
Adresse : 40, Bd Carnot
74200 THONON-LES-BAINS

Réservation

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos Menus du printemps

A midi pour déjeuner

Semaine du 10/03 au 14/03/2025

Brasserie "Antonietti"

Mardi 11 mars

Tartelette Épinard Chèvre frais,
Œuf Mollet
~~
Dorade à l'unilatéral, légume de saison
accompagné de riz pilaf
~~
Dessert du jour

Mercredi 12 mars

Tartelette Chou Blanc, Bacon et Miel
~~
Filet de Bar à l'unilatéral, Flan de carottes et
croquette de pomme de terre
~~
Dessert du Jour

Jeudi 13 mars

Crème de lentille œuf poché
~~
Truite saumonée et ses
légumes glacés
~~
Dessert du Jour

Vendredi 14 mars — **Menu unique à 19 €**

Repas **PORTUGAIS** Élaboré par les étudiants de **l'École Portugaise de CAIMBRA** et le **Lycée Hôtelier Savoie Léman**

Assortiments de TAPAS
~~
Tournedos de alheira*avec œuf de caille et
fanes de navet en purée
~~
Morue dorée à la sauce aux poivrons
~~
Pudding de L'Abbé de Priscos avec glace au
citron vert et crumble au chocolat

*Il vous sera proposé un forfait boisson Vin Portugais

Menu Brasserie à 19€ (Entrée, plat et dessert)

Restaurant "1912"

MARDI 11 MARS — 25€

Risotto morilles sot l'y laisse OU
Avocat crevette pamplemousse
~~
Côte de bœuf au sautoir, sauce bordelaise
Pommes Pont-Neuf, pokshoï OU
Paupiette de carrelet braisé sauce vin blanc
Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
~~
Cartes des Desserts

MERCREDI 12 MARS — 25€

Oeuf mollet frit et crème épinard OU
Tartare aux 2 saumon et sa tuile de pain
~~
Carré agneau, pomme Darphin, purée de courge OU
Sole meunière, endive braisée et
pomme vapeur
~~
Carte des Desserts

JEUDI 13 MARS

Le restaurant est exceptionnellement fermé en raison du stage de nos élèves.

Merci de votre compréhension

VENDREDI 14 MARS — 28€

Gâteau de foie blond de volaille de tradition
Bressane, coulis de tomate OU
Saucisson en brioche, une traditionnelle sauce au
porto
~~
Longuet de saumon et fines herbes, Coulis d'étrilles,
Pommes Anna au sautoir et chou rouge OU
Petit Coquelet « rôti », Jus à l'estragon et Pommes
Anna au sautoir et chou rouge
~~
Carte des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

LUNDI 10 MARS — **38 €**

Menu élaboré par les élèves de Terminale
"Carte Blanche"
Dîner en 4 services
Viande en croûte & Poire Flambée

MERCREDI 12 MARS — **38 €**

Soirée concept
Réalisé par les
1ère Année BTS
"L'Osmose"

JEUDI 13 MARS — **38 €**

Asperges croustillantes et sabayon d'agrumes OU
Raviole d'écrevisse, sur un lit de poireaux et oseille
~~
Magret de canard cuit à basse température, légumes de printemps OU
Omble chevalier juste fumé, déclinaison d'ail des ours et brocolis
~~
Tartelette, pommes confites OU
Coque au chocolat blanc, pistache & fleur d'oranger

Soirée Épicuriennes Au "1912"

VENDREDI 14 MARS — **45 €**

Amuse-Bouche
Autour du choux
~~
Noix de st Jacques aux céréales, pommes confites, salsifis et huile de marjolaine
~~
Fera poêlé sur pain, poireaux cannelle et agrumes
~~
Gigot d'agneau en deux façons, farci au thym et confit, pressé de choux vert au lard
~~
Entremet noisette chocolat, glace noisette chocolat au lait et gel tonka
~~
Mignardises

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos Menus du printemps

A midi pour déjeuner

Semaine du 17/03 au 21/03/2025

Brasserie "Antonietti"

Mardi 18 mars

Tartelette Chou Blanc, Bacon et Miel
~~
Filet de Bar à l'unilatéral sauce maltaise,Flan de carottes et
croquette de pomme de terre
~~
Dessert du Jour

Mercredi 19 mars

Tartelette Poireaux Jambon Blanc
~~
Filet de Daurade à l'unilatéral sauce moutarde, Pomme de terre miette, Endive braisée
~~
Dessert du jour

Jeudi 20 mars

Velouté topinambours œuf poché
~~
Lieu jaune et chorizo
Légumes glacés
~~
Dessert du Jour

Vendredi 21 mars

La Brasserie est exceptionnellement fermée en raison du stage de nos élèves.

Merci de votre compréhension

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 18 MARS — 25€

Risotto morilles sot l'y laisse OU
Avocat crevette pamplemousse
~~
Côte de bœuf au sautoir, sauce bordelaise
Pommes Pont-Neuf, pokshoï OU
Paupiette de carrelet braisé sauce vin blanc
Écrasé de pommes de terre, brocolis
~~
Cartes des Desserts

MERCREDI 19 MARS — 25€

Cannelloni à l'artichaut et foie gras
~~
Sole grenobloise et pomme vapeur
~~
Carte des Desserts

JEUDI 20 MARS — 25€

Le restaurant est exceptionnellement fermé en raison du stage de nos élèves.

Merci de votre compréhension

VENDREDI 21 MARS — 28€

Gâteau de foie blond de volaille de tradition Bressane, coulis de tomate OU
Saucisson en brioche, une traditionnelle sauce au porto
~~
Longuet de poisson et fines herbes, Coulis d'étrilles,
Pommes Anna au sautoir et chou rouge OU
Petit Coquelet « rôti », Jus à l'estragon et Pommes Anna au sautoir et chou rouge
~~
Carte des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

LUNDI 17 MARS — 38 €

Menu élaboré par les élèves de Terminale
"Carte Blanche"
Dîner en 4 services
Magret de canard & Crêpe Flambée

MARDI 18 MARS — 38 €

Voyage dans les années folles

Œuf meurette
~~
Volaille en vessie,
Haricots tarbais, asperges vertes et Morilles
~~
Chariot de desserts

MERCREDI 19 MARS — 38 €

Macaron foie gras
~~
Ma version de l'os a moelle OU
Raviole ouverte bicolore, ricotta épinard Rond de courge
~~
Omble chevalier confit, risotto choux rouge OU
Canette sautée, sauce passion, purée de patate douce, asperges glacées
~~
Tarte rhubarbe quadrillé

JEUDI 20 MARS — 38 €

Œuf croustillant, aux fèves et chorizo OU
Risotto d'asperges et mousse Gorgonzola
~~
Ballotine d'Omble Chevalier, ratatouille et crumble de parmesan, sauce à l'oseille OU
Carré de veau en croûte d'herbes, déclinaison de carottes.
~~
Éclair Praliné chocolat OU
Tarte tatin aux pommes caramélisées

JEUDI 20 MARS — 32 €

Au Salon Léman à partir de 19h

Venez déguster un intemporel
"Le vin de Saké" (14° et 18°)
Brasserie Saké
Les Larmes de Levant

Le tout accompagné de diverses Tapas

VENDREDI 21 MARS — 45 €

Soirée Épicuriennes
Au "1912"

Gyoza écrevisse, bisque anisée, écume chartreuse et sésame noir
~~
Truite mariné au chou rouge, mini baguette à l'ail des ours, gel aneth et betterave
~~
Ballotine de sandre, autour de la carotte, beurre blanc miso
~~
Carré d'agneau, beurre de menthe, jus corsé, asperge rôti et thé vert
~~
Nuage de sauge et kiwi
~~
Clémentine hibiscus déclinées, brioche snackée, siphon levain
~~
Mignardises
Tarte poire citron et praline vanille

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos Menus du printemps

A midi pour déjeuner

Semaine du 24/03 au 28/03/2025

Brasserie "Antonietti"

Mardi 25 mars

Tartelette Poireaux Jambon Blanc
~~
Filet de Daurade à l'unilatéral sauce moutarde, Pomme de terre miette, Endive braisée,
~~
Dessert du jour

Mercredi 26 mars

Tartelette Épinard Chèvre frais et Œuf Mollet
~~
Dorade à l'unilatéral sauce beurre blanc, Chou romanesco, patate douce et riz pilaf
~~
Dessert du jour

Jeudi 27 mars

St germains et œufs pochés
~~
Filet de truite beurre blanc légumes glacés
~~
Dessert du Jour

Vendredi 28 mars

La Brasserie est exceptionnellement fermée en raison du stage de nos élèves.

Merci de votre compréhension

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 25 MARS — 25€

Risotto morilles sot l'y laisse OU
Avocat crevette pamplemousse
~~
Côte de bœuf au sautoir, sauce bordelaise
Pommes Pont-Neuf, pokshoï OU
Paupiette de carrelet braisé sauce vin blanc
Écrasé de pommes de terre, brocolis
~~
Cartes des Desserts

MERCREDI 26 MARS — 25€

Œuf parfait printanier
~~
Carré d'agneau, pomme paille, purée de courge
~~
Carte des Desserts

JEUDI 27 MARS — 25€

Le restaurant est exceptionnellement fermé en raison du stage de nos élèves.

Merci de votre compréhension

VENDREDI 28 MARS — 28€

Jambon fumé de Haute Savoie à la découpe, pain grillé OU
Bouchée à la reine
~~
Sole entière, Duxelles, sauce vin blanc OU
Andouillette à la moutarde ancienne et en gratin
Pommes Dauphine et sucrine
~~
Cartes des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

LUNDI 24 MARS — **38 €**

Menu élaboré par les élèves de Terminale
"Carte Blanche"
Dîner en 4 services
Gambas Flambée & Râble de Lapin

MARDI 25 MARS — **38 €**

Retour aux sources

Comme un jardin qui pousse à base d'asperges
~~
Brochet vapeur, écorce de pin, salsifis rôtis au miel, sauce miel et pin
~~
Carré d'agneau juste rosé, pressé de blette, condiment ail noir, jus d'agneau
~~
Pavlova agrumes - herbes

MERCREDI 26 MARS — **38 €**

Soirée concept
Réalisé par les
1ère Année BTS
"Tap n' Jazz"

JEUDI 27 MARS — **38 €**

Ceviche de daurade et fruits de la passion OU
Coussin de poireaux & ricotta son émulsion de citron, sur un lit de topinambour
~~
Noix saint jacques et filet de bar, déclinaisons de chou-fleur et chips de radis noir OU
Veau Wellington aux pleurotes accompagné d'une sauce aux morilles
~~
Omelette norvégienne mangue-passion OU
La tartelette citron verveine

VENDREDI 28 MARS — **45 €**

Soirée Épicuriennes Au "1912"

Amuse-Bouche
Autour du haricot coco
~~
Asperges vertes, marmelade d'oignon Fera fumée, et siphon maltaise
~~
Filet de bar à la vanille, chou rave
~~
Pintade en deux cuissons maïs et ail noir
~~
Autour des mandarines flambées
~~
Mignardises

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos Menus du printemps

A midi pour déjeuner

Semaine du 31/03 au 04/04/2025

Brasserie "Antonietti"

Mardi 01 avril

Organisation du 13 ème
Trophée Thonon Châteldon 2025

Mercredi 02 avril

Risotto de légume coulis épicé
~~
Cordon Bleu, émulsion emmental
Écraser de pomme de terre et Petit pois à la française
~~
Dessert du jour

Jeudi 03 avril

Quiche aux poireaux
~~
Massalé de volaille et garniture créole
~~
Dessert du Jour

Vendredi 04 avril

La Brasserie est exceptionnellement fermée en raison du stage de nos élèves.

Merci de votre compréhension

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 01 AVRIL

Organisation du 13 ème
Trophée Thonon Châteldon 2025

MERCREDI 02 AVRIL — 25€

Crème de petit pois à la coriandre OU
Pâté feuilleté de canard au piment, jus combava
~~
Filet de rouget à l'unilatéral, émulsion coco OU
magret de canard aux pommes, pomme croquette et poire pochée
~~
Carte des Desserts

JEUDI 3 AVRIL — 25€

Le restaurant est exceptionnellement fermé en raison du stage de nos élèves.

Merci de votre compréhension

VENDREDI 04 AVRIL — 28€

Jambon fumé de Haute Savoie à la découpe, pain grillé OU
Bouchée à la reine
~~
Sole entière, Duxelles, sauce vin blanc OU
Andouillette à la moutarde ancienne et gratin
Pommes Dauphine et sucrine
~~
Cartes des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

LUNDI 31 MARS — 38 €

Menu élaboré par les élèves de Terminale
"Carte Blanche"
Dîner en 4 services
Volaille Cocotte & Ananas Flambée

MERCREDI 02 AVRIL — 38 €

Le monochrome dans votre assiette...

~~

Amuse-bouche : Le blanc
Saint jacques et chou-fleur

~~

Comme une tartelette : le vert
Asperge, petit pois, persil OU
Ceviche : le jaune
Lieu, mangue et curry

~~

Ballotine : le Orange
Lotte, bisque et carottes des sables OU
Canard : le rouge.
Magret, betterave et framboise

~~

Dessert en dôme : Multicolore
Chocolat, biscuit et fruits frais

JEUDI 03 AVRIL — 38 €

Asperges croustillantes et sabayon d'agrumes OU
Raviole d'écrevisse, sur un lit de poireaux et oseille

~~

Magret de canard cuit à basse température, légumes de printemps OU
Omble chevalier juste fumé, déclinaison d'ail des ours et brocolis

~~

Tartelette, pommes confites OU
Coque au chocolat blanc, pistache & fleur d'oranger

VENDREDI 04 AVRIL — 45 €

Soirée Épicuriennes Au "1912"

Amuse-Bouche
Tartelettes printanières des alpages

~~

Autour du pois gourmand, wasabi et pomme

~~

Pigeon aux deux farces, ail noir et maquereau, betterave et chocolat

~~

Sardine farcie au Foie Gras, artichaut frit et sauce Albufera

~~

Douceur de lait
Chocolat, thé et whisky fumé

~~

Mignardises

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos Menus du printemps

A midi pour déjeuner

Semaine du 07/04 au 11/04/2025

Brasserie "Antonietti"

Mardi 08 avril

Risotto de légume coulis épicé
~~
Cordon Bleu, émulsion emmental
Écraser de pomme de terre et Petit pois à la française
~~
Dessert du jour

Mercredi 09 avril

Risotto de parmesan et jus de viande
~~
Ballotine de volaille mousseline,
Émulsion Parmesan, Tagliatelle et Purée de panais
~~
Dessert du jour

Jeudi 10 avril

Quiche aux oignons
~~
Cari de porc, garniture réunionnaise
~~
Desserts du jour

Vendredi 11 avril

La Brasserie est exceptionnellement fermée en raison du stage de nos élèves.

Merci de votre compréhension

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 08 AVRIL — 25€

Œuf parfait morilles et asperges OU
Carpaccio de saumon
~~
Filet de sole bonne femme
Riz Arlequin et épinard OU
Steak au poivre Pommes croquettes et légumes
~~
Carte des Desserts

MERCREDI 09 AVRIL — 25€

Gâteau de foie de volaille, sauce tomate et tuile origan OU
Crème de haricot tarbais glacée
~~
Magret de canard à l'orange, poireau, flan de petit pois OU
Filet de rouget, sauce cerfeuil et légumes du marché
~~
Carte des Desserts

JEUDI 10 AVRIL — 25€

Tartare de bœuf OU
Biscuit de poisson
~~
Ballotine de volaille farcie, déclinaison asperge et flan de petits pois OU
Filet de rouget sauce vierge, ratatouille
~~
Carte des Desserts

VENDREDI 11 AVRIL — 28€

Jambon fumé de Haute Savoie à la découpe, pain grillé OU
Bouchée à la reine
~~
Sole entière, Duxelles, sauce vin blanc OU
Andouillette à la moutarde ancienne et gratin
Pommes Dauphine et sucrine
~~
Cartes des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

LUNDI 07 AVRIL — 38 €

Menu élaboré par les élèves de Terminale
"Autour de l'Italie"
Dîner en 4 services
Autour des produits Italiens

MARDI 08 AVRIL — 38 €

"Taste the vibes"
Bouchées apéritive
~~
Féra confit au four et petits pois
~~
Carré d'Agneau de déclinaison de l'oignon
~~
La Rhubarbe et ses variantes
~~
Tarte fraise fenouil
~~
Mignardises

MERCREDI 09 AVRIL — 38 €

Soirée **"Surprise"**
Réalisé par les
1er Année BTS

JEUDI 10 AVRIL — 38 €

Œuf croustillant, aux fèves et chorizo OU
Risotto d'asperges et mousse Gorgonzola
~~
Ballotine d'Omble Chevalier, ratatouille et crumble de parmesan, sauce à l'oseille OU
Carré de veau en croûte d'herbes, déclinaison de carottes
~~
Éclair Praliné chocolat OU
Tarte tatin aux pommes caramélisées

Soirée Épicuriennes Au "1912"

VENDREDI 11 AVRIL — 45 €

Amuse-Bouche
Autour de l'artichaut
~~
Langoustines au pastis des alpes, émulsion oignons, asperges vertes et citron confit
~~
Maquereau à l'escabèche, pamplemousse à la grecque, émulsion coriandre et croûte de pain
~~
Gigot d'agneau en deux façons, tajine au citron confit et farci à la sauge
~~
Autour de la rhubarbe
~~
Mignardises

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos Menus du printemps

A midi pour déjeuner

Semaine du 14/04 au 18/04/2025

Brasserie "Antonietti"

Mardi 15 avril

Risotto de parmesan et jus de viande
~~
Ballotine de volaille mousseline, Émulsion Parmesan, Tagliatelle et Purée de panais
~~
Dessert du jour

Mercredi 16 avril

Risotto de coquillage, coulis d'herbe
~~
Ballotine de Volaille duxelles de champignon, fumée au foin, émulsion reblochon, Carotte glacée et tagliatelle
~~
Dessert du jour

Jeudi 17 avril

Quiche aux poireaux
~~
Cari d'agneau et garniture créole
~~
Dessert du Jour

Vendredi 18 avril

La Brasserie est exceptionnellement fermée en raison du stage de nos élèves.

Merci de votre compréhension

Restaurant "1912"

MARDI 15 AVRIL — 25€

Œuf parfait morilles et asperges OU
Carpaccio de saumon
~~
Filet de sole bonne femme
Riz Arlequin et épinard OU
Steak au poivre Pommes croquettes et légumes
~~
Carte des Desserts

MERCREDI 16 AVRIL — 25€

Cake aux oreilles de cochon OU
Potage glacé à l'oseille et concombre
~~
Magret de canard aux pomme, pomme écrasée de pomme de terre, flan de petit pois OU
Filet de dorade,sauce cresson, légumes
~~
Carte des Desserts

JEUDI 17 AVRIL — 25€

Tartare de bœuf OU
Variation autour de poisson de lac
~~
Fricassée de volaille façon Georges Blanc OU
Filet féra grenobloise, cébette caramélisée,flan
~~
Carte des Desserts

VENDREDI 18 AVRIL — 28€

Filets de perches sauce tartare OU
Asperge blanche, mousseline au siphon
~~
Suprême de volaille fermière, tomate et moutarde OU
Dos de Cabillaud, sur la peau, aux palourdes
Pomme de terre comme une crêpe Parmentier, côte de bette
~~
Carte des Desserts

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

MERCREDI 16 AVRIL — **38 €**

Soirée **"Best OFF"**
des Concepts
Réalisé par les
1er Année BTS

JEUDI 17 AVRIL — **38 €**

Ceviche de daurade et fruits de la passion OU
Coussin de poireaux & ricotta émulsion citron
sur un lit de topinambour
~~
Noix saint jacques et filet de bar, déclinaisons de
chou-fleur et chips de radis noir OU
Veau Wellington aux pleurotes accompagné
d'une sauce aux morilles
~~
Omelette norvégienne mangue-passion OU
La tartelette citron verveine

Soirée Épicuriennes
Au "1912"

VENDREDI 18 AVRIL — 45 €

Amuse-Bouche
Asperges au barbecue, sabayon et
herbes du jardin
~~
Pâté en croûte et pickel's
~~
Écrevisses en duo, millefeuille végétal
~~
Médaillon de veau farci forestier, risotto
de céleri crémeux
~~
Pavlova fraise et petit pois
~~
Mignardises

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

Besoin d'organiser une réunion ou un séminaire ?

Ou vous souhaitez séjourner dans notre Hôtel d'application ?

NOS SALLES ET SERVICES SONT À VOTRE DISPOSITION !

Nous vous proposons la location de salles de séminaires pour vos événements professionnels, réunions, et formations.

Nos services :

- Salles équipées avec matériel audiovisuel et Wi-Fi.
- Déjeuner à nos Restaurants d'Applications.
- Pauses café avec boissons chaudes et collations.

Demande de devis :

Contactez-nous pour un devis personnalisé.

Coordonnées : M. QUEYTAN
Téléphone : 04.50.81.13.50
E-mail : hotel@lhsl.fr