

## RESTAURANT L'HERMINE

Période du 13 septembre au 30 septembre 2022

Notre lycée situé à l'est de Rennes, est heureux de vous accueillir dans son restaurant gastronomique L'HERMINE.

**L'HERMINE** vous accueille :

- le mardi midi et soir,
- le mercredi soir,
- le jeudi midi et soir,
- le vendredi midi.

Vous êtes attendus le **midi à 12 h 15** et le **soir à 19 h**.

Vos réservations sur le site internet du lycée ou par mail, **sont traitées en priorité** :

- site du lycée :

<https://lycee-des-metiers-louis-guilloux.fr/restaurant/>

- mail :

[restaurant.0350032v@ac-rennes.fr](mailto:restaurant.0350032v@ac-rennes.fr)

(N° de téléphone indispensable)

Les réservations par téléphone seront possibles **uniquement de 10 heures à 11 heures** au 02 99 84 57 60 :

- le mardi,
- le mercredi,
- le jeudi,
- le vendredi.

Les appels seront traités par le bureau des stages ou orientés vers le restaurant.

Nous nous réservons la possibilité de modifier un menu en fonction de nos arrivages et des prix.

Afin de respecter le travail de nos élèves, nous vous remercions de prévenir, au plus vite, de vos annulations et de respecter l'horaire d'accueil.



## Les menus aux restaurants

Les menus proposés correspondent à une progression pédagogique, aucun changement ne sera possible pour quelque raison que ce soit.

## Les réservations pour les groupes

Pour les groupes au-delà de 15 couverts, un devis sera proposé conformément aux tarifs votés en C.A., en fonction de la prestation choisie.

## Organisation des services

Afin de respecter certains impératifs pédagogiques et particulièrement pour permettre aux élèves de reprendre sans retard les cours suivants, nous remercions notre clientèle pour son respect des horaires d'arrivée (12 h 15) et de départ (14 h 45).

**MERCI de privilégier le paiement sans contact par carte bancaire.**

## Le restaurant gastronomique L'Hermine est ouvert le midi et le soir en période scolaire

- **Mardi et jeudi midi** : les repas sont préparés et servis par les Premières Bac Pro Hôtellerie Restauration.
- **Mardi et jeudi soir** : les repas sont préparés et servis par les Terminales Bac Pro Hôtellerie Restauration.
- **Mercredi soir et vendredi midi** : les repas sont préparés et servis par les étudiants et apprentis en BTS Management Hôtellerie Restauration.



# PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022

| Mardi 13 septembre               |   |
|----------------------------------|---|
| DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 | DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00  |
| <b>RESTAURANT FERMÉ</b>          | <b>RESTAURANT FERMÉ</b>   |
| Mercredi 14 septembre            |   |
| DÎNER DES BTS À 19 H 00          |   |
| <b>RESTAURANT FERMÉ</b>          |   |
| Jeudi 15 septembre               |   |
| DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 | DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00<br><b>20 € Hors Boissons</b>   |
| <b>RESTAURANT FERMÉ</b>          | Amuse-bouche<br>Tapas<br>Tarte fine aux sardines et sorbet au gaspacho<br>Paëlla<br>Dessert de la MCCDR |
| Vendredi 16 septembre            |   |
| DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15       |   |
| <b>RESTAURANT FERMÉ</b>          |   |

# PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 20 AU 23 SEPTEMBRE 2022

| Mardi 20 septembre   |  |
|--|--|
| DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15   | DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00   |
| <b>RESTAURANT FERMÉ</b>  | <b>RESTAURANT FERMÉ</b>  |
| Mercredi 21 septembre  |  |
| DÎNER DES BTS À 19 H 00  |  |
| <b>RESTAURANT FERMÉ</b>  |  |
| Jeudi 22 septembre   |  |
| DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15<br><b>17 € Hors Boissons</b>  | DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00<br><b>20 € Hors Boissons</b>  |
| <b>BRETAGNE</b><br><br>Moules de bouchots façon marinière<br><br>Mignon de lapin farci aux fruits secs, sauce au cidre<br>Pommes gaufrettes, flan de chou-fleur<br><br>Crêpes flambées au pommeau, glace vanille et caramel<br>au beurre salé  | Amuse-bouche<br>Ceviche de mulot au citron vert, aux agrumes et poivre<br>de Timut<br><br>Espuma d'avocats et tuile de pommes de terre<br>aux oignons rouges<br><br>Pintade farcie aux langoustines et Nori, sauce au Maté<br><br>Risotto de quinoa et mousse de patates douces<br>aux épices<br><br>Dessert de la MCCDR |
| Vendredi 23 septembre  |  |
| DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15<br><b>23 € Hors Boissons</b>  |  |
| Amuse-bouche<br>Rencontre Terre et Mer<br><br>Raviole de la mer, bouillon parfumé<br>ou<br>Béatilles de ris de veau, navets marinés<br><br>Carré d'agneau en croûte de noisettes et sauge, légumes anciens<br>ou<br>Bar de ligne en raviole, coquillages et poireaux crayons<br><br>Buffet de desserts |  |

# PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 27 AU 30 SEPTEMBRE 2022

| Mardi 27 septembre   |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b><br><b>17 € Hors Boissons</b>   | <b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b> |
| Melon au basilic et muscat, tuile de jambon de Bayonne, copeaux de parmesan et pousses de roquette<br><br>Grenadin de veau en deux cuissons, croûte de noisettes et crème à l'ail des ours<br><br>Cocotte de légumes et pommes Macaire aux pleurotes<br><br>Mille-feuilles aux framboises, sorbet citron | <b>RESTAURANT FERMÉ</b>               |
| Mercredi 28 septembre  |                                       |
| <b>DÎNER DES BTS À 19 H 00</b>   |                                       |
| <b>RESTAURANT FERMÉ</b>  |                                       |
| Jeudi 29 septembre   |                                       |
| <b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b><br><b>17 € Hors Boissons</b>   | <b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b> |
| <b>BASSE ET HAUTE NORMANDIE</b><br>Croustillant de Livarot à l'andouille de Vire et pommes acidulées<br><br>Filet mignon grillé au Camembert<br>Pommes de terre au Neufchâtel, flan de carottes<br><br>Fondant Normand à l'Orange et à la Bénédicte<br>Sorbet à la pomme                                 | <b>RESTAURANT FERMÉ</b>               |
| Vendredi 30 septembre  |                                       |
| <b>DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15</b>  |                                       |
| <b>RESTAURANT FERMÉ</b>  |                                       |