

BRASSERIE TI LOEIZ

Période du 12 septembre au 25 novembre 2022

Notre lycée situé à l'est de Rennes, est heureux de vous accueillir dans sa brasserie Le TI LOEIZ.

Le **TI LOEIZ** vous accueille **le midi à 12 h 15** :

- le lundi,
- le mardi,
- le jeudi,
- le vendredi.

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

(N° de téléphone indispensable)

Vos 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 (12h15) et de départ (14h45).

MERCI de privilégier le paiement sans contact par carte bancaire.

La brasserie Ti Loeiz est ouverte le midi en période scolaire.

- **Lundi et jeudi** : les repas sont préparés par les CAP de la formation **Greta** adultes et servis par les classes de CAP Hôtel Café Restaurant.
- **Mardi et vendredi** : les repas sont préparés et servis par les élèves de seconde Bac Pro Hôtellerie Restauration.
- Les pâtisseries sont élaborées par les élèves de CAP Pâtisserie ou de Bac Pro Boulangerie Pâtisserie.

Menu à 13.50 € : entrée / plat / dessert + 1 verre de vin + 1 café.

Menu à 11.50 € : entrée / plat ou plat / dessert + 1 verre de vin + 1 café.



PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS

SEMAINE DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022

Lundi 12 septembre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Mardi 13 septembre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Jeudi 15 septembre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 16 septembre – 12 h 15
Tomates farcies aux 2 saumons, minestrone de légumes, mayonnaise au citron vert et jaune Suprême de pintade à la graine de moutarde Mousseline de carottes au cumin, champignons de Paris sautés. Dessert des pâtisseries

PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS

SEMAINE DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022

Lundi 19 septembre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Mardi 20 septembre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Jeudi 22 septembre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 23 septembre – 12 h 15
Mille-feuilles de cœur de bœuf au saumon Gravlax et saumon fumé Suprême de poulet de Janzé, Purée de pommes de terre façon Joël Robuchon, pleurotes sautés. Dessert des pâtisseries

PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS

SEMAINE DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

Lundi 26 septembre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Mardi 27 septembre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Jeudi 29 septembre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 30 septembre – 12 h 15
Tarte du mareyeur (gambas et moules, crème de crustacés) Dos de cabillaud aux algues sautées, beurre citronné, Julienne de légumes, riz Basmati Dessert des pâtisseries

PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS

SEMAINE DU 3 AU 7 OCTOBRE 2022

<p>Lundi 3 octobre – 12 h 15</p> <p>RESTAURANT FERMÉ</p>
<p>Mardi 4 octobre – 12 h 15</p> <p>Macédoine de légumes, œuf dur</p> <p>Escalope de volaille Tagliatelles fraîches au basilic</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p>Jeudi 6 octobre – 12 h 15</p> <p>Salade de pommes de terre aux herbes et pignons de pin, œuf dur</p> <p>Escalope de volaille panée à la crème Julienne de légumes, riz créole</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p>Vendredi 7 octobre – 12 h 15</p> <p>Tarte du pêcheur (moules et tacauds)</p> <p>Longe de bonite snackée Achard de légumes en julienne, riz thaï</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>

PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS

SEMAINE DU 10 AU 14 OCTOBRE 2022

<p>Lundi 10 octobre – 12 h 15</p>
<p>RESTAURANT FERMÉ</p>
<p>Mardi 11 octobre – 12 h 15</p>
<p>Salade de crudités aux crevettes</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p>Jeudi 13 octobre – 12 h 15</p>
<p>Œuf cocotte miroir et crème d'ail</p> <p>Dos de cabillaud Meunière</p> <p>Carottes au cumin, riz pilaf</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p>Vendredi 14 octobre – 12 h 15</p>
<p>Velouté Dubarry, chips de panais et croustillant de chorizo</p> <p>Poulet rôti, vrai jus</p> <p>Pommes gaufrettes, cocotte de légumes oubliés</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>

PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS

SEMAINE DU 17 AU 21 OCTOBRE 2022

Lundi 17 octobre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Mardi 18 octobre – 12 h 15
Cocktail d'avocat et pamplemousse au saumon fumé Poulet rôti Petits pois à la menthe, purée de pommes de terre façon mousseline Dessert des pâtisseries
Jeudi 20 octobre – 12 h 15
RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 21 octobre – 12 h 15 – 32 couverts
RESTAURANT FERMÉ

Vacances scolaires du 22 octobre au 6 novembre 2022

PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS

SEMAINE DU 7 AU 11 NOVEMBRE 2022

Lundi 7 novembre – 12 h 15

Nage de coquillages à la Dieppoise

Magret de canard grillé, jus réduit au cassis
Cromesquis de pommes de terre et champignons sauvages

Dessert des pâtisseries

Mardi 8 novembre – 12 h 15

Mille-feuilles de céleri, crabe et Granny Smith

Curry de haddock aux moules de bouchot

Dessert des pâtisseries

Jeudi 10 novembre – 12 h 15

Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat

Côte de porc aux deux purées (pommes de terre et carottes)

Dessert des pâtisseries

Vendredi 11 novembre

Féié

PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS

SEMAINE DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022

<p style="text-align: center;">Lundi 14 novembre – 12 h 15</p>
<p style="text-align: center;">Dartois de saumon beurre aux agrumes</p> <p style="text-align: center;">Pavé de bœuf grillé, sauce Béarnaise, Pommes Pont Neuf, navets glacés</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 15 novembre – 12 h 15</p>
<p style="text-align: center;">Mille-feuilles de céleri, crabe et Granny Smith</p> <p style="text-align: center;">Curry de haddock aux moules de bouchot</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 17 novembre – 12 h 15</p>
<p style="text-align: center;">Verrine d'œufs brouillés aux crevettes</p> <p style="text-align: center;">Côtes d'agneau panées Pommes Macaire à l'estragon, brocolis à l'anglaise</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;">Vendredi 18 novembre – 12 h 15</p>
<p style="text-align: center;">Salade Périgourdine, foie gras maison</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard sur lie de vin Poire rôtie et champignons</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>

PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS

SEMAINE DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

<p>Lundi 21 novembre – 12 h 15</p> <p>Saumon Gravlax et crème d’aneth</p> <p>Côte de veau à la Bretonne</p> <p>Mousseline de pomme de terre à l’huile de truffe, épinards sautés</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p>Mardi 22 novembre – 12 h 15</p> <p>RESTAURANT FERMÉ</p>
<p>Jeudi 24 novembre – 12 h 15</p> <p>Potage de potiron et châtaignes caramélisées</p> <p>Escalope de bar au sésame et pavot à la plancha</p> <p>Risotto aux moules et crevettes grises, champignons farcis</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p>Vendredi 25 novembre – 12 h 15</p> <p>Velouté de potiron, chips de lard et huile de truffe</p> <p>Caille rôtie</p> <p>Pommes Pont-Neuf, panais rôtis au miel</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>