

## RESTAURANT L'HERMINE

Période du 4 octobre au 25 novembre 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)

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 (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 4 AU 7 OCTOBRE 2022

<b>Mardi 4 octobre</b>	
<b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b> <b>17 € Hors Boissons</b>	<b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b>
Tartelette de légumes et brouillade d'œufs aux perles de saumon et tuile au sésame  Pavé de bœuf aux deux poivres sauce Choron Tomate rôtie aux herbes et pommes Pont Neuf aux épices  Dessert du jour	<b>RESTAURANT FERMÉ</b>
<b>Mercredi 5 octobre</b>	
<b>DÎNER DES BTS À 19 H 00</b> <b>23 € Hors Boissons</b>	
Amuse-bouche Figue Pata Negra chèvre et roquette  Carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert et gelée de champignons de Paris  Poke bowl de saumon et thon sésame noir, guacamole mayonnaise au wasabi  Pavlova de fruits rouges	
<b>Jeudi 6 octobre</b>	
<b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b> <b>17 € Hors Boissons</b>	<b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b>
<b>NORD-PAS-DE-CALAIS ET PICARDIE</b>  Flamiche et Œufs cocotte au Maroilles  Emincé de veau à la Picarde Poêlée de chicons caramélisées  Pommes Dauphine, tarte à l'coloche et glace aux spéculos	<b>RESTAURANT FERMÉ</b>
<b>Vendredi 7 octobre</b>	
<b>DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15 –</b> <b>23 € Hors boissons</b>	
Thème : AUBERGE  Croustillant de légumes Ou Jeunes pousses de salade de saison aux condiments à la framboise et cromesquis de poulet à l'huile de truffe  Râble de lapin farci aux olives et chorizo, légumes de saison rôtis et jus corsé Ou Truite à l'unilatérale, purée de panais accompagnée de petits légumes glacés et beurre rouge  Buffet de desserts	

# PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 11 AU 14 OCTOBRE 2022

<b>Mardi 11 octobre</b>	
<b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b> <b>17 € Hors Boissons</b>	<b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b>
Cœur de saumon en gravlax aneth et poivre de Timut, pommes de terre ratte fumées, crème de cébettes et ciboulette  Dos de cabillaud au chorizo, jus aux coquillages Riz pilaf au riz sauvage et flan de poivrons en trois couleurs  Nougat glacé sauce framboise	<b>RESTAURANT FERMÉ</b>
<b>Mercredi 12 octobre</b>	
<b>DÎNER DES BTS À 19 H 00</b> <b>23 € Hors Boissons</b>	
Thème : <b>FUSION</b> Cromesquis parfumé au wasabi  Gambas flambées à l'anis Wok de légumes de saison  Suprême de volaille, coco Écrasé de patates douces  Mousse au chocolat wasabi, glace pralinée	
<b>Jeudi 13 octobre</b>	
<b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b>	<b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b> <b>38 € Boissons comprises</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>	<b>SOIRÉE DE GALA LA POLYNÉSIE</b> Amuse-bouche Thon rouge en sashimi  Poisson cru à la Tahitienne  Chao mein (plat complet pâtes chinoises, porc, crevettes et légumes)  Gâteau coco, glace coco et po'e banane, sauce chocolat
<b>Vendredi 14 octobre</b>	
<b>DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15</b> <b>23 € Hors boissons</b>	
Thème : <b>BRASSERIE HAUT DE GAMME</b>  Quenelles de brochet au salpicon d'écrevisses et vin jaune, tuile au comté ou Saucisson brioché aux pistaches sauce Madère et truffe noire  Filet de sole façon Rouennaise et petits légumes anciens ou Pintade contisée à l'ail rose de Lautrec, cocotte de légumes au cacao  Buffet de desserts	

# PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 18 AU 21 OCTOBRE 2022

Mardi 18 octobre	
<b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b> <b>17 € Hors Boissons</b>	<b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b>
Œuf mollet frit en croûte sur un pain focaccia et sauce Hollandaise  Magret de canard farci aux noix et foie gras, jus fumé  Pommes Amandine et carottes aux jus beurré  Dessert du jour	<b>RESTAURANT FERMÉ</b>
Mercredi 19 octobre	
<b>DÎNER DES BTS À 19 H 00</b>	
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>	
Jeudi 20 octobre	
<b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b>	<b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>	<b>RESTAURANT FERMÉ</b>
Vendredi 21 octobre	
<b>DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15</b>	
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>	

Vacances scolaires du 22 octobre au 6 novembre 2022

# PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 8 AU 11 NOVEMBRE 2022

Mardi 8 novembre	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 <b>17 € Hors Boissons</b>	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 <b>20 € Hors Boissons</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>	<b>MENU MAGHREB</b>  Amuse-bouche Brochette de gambas à la Marocaine  Pastilla de pigeonneaux  Couscous royal de légumes marocains  Dessert de la MCCDR
Mercredi 9 novembre	
<b>DÎNER DES BTS À 19 H 00</b> <b>23 € Hors Boissons</b>	
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>	
Jeudi 10 novembre	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 <b>17 € Hors Boissons</b>	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 <b>20 € Hors Boissons</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>	Amuse-bouche  Mousse d'artichauts à la Grecque, galette d'andouille de Guémené, blinis au sarrasin, salade d'herbes et cornichons Malossol  Kouloubiac et beignets de pommes de terre à la Russe, Beurre à la Vodka  Dessert de la MCCDR
Vendredi 11 novembre	
DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15	
<b>Férialé</b>	

# PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 15 AU 18 NOVEMBRE 2022

<b>Mardi 15 novembre</b>	
<b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b> <b>17 € Hors Boissons</b>	<b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b> <b>20 € Hors Boissons</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>	<b>MENU ROYAUME-UNI</b>  Amuse-bouche Yorkshire pudding à la crème citron et saumon  Fish and chips et sauce tartare  Boeuf Wellington, mousseline de petit pois et mini-légumes  Dessert de la MCCDR
<b>Mercredi 16 novembre</b>	
<b>DÎNER DES BTS À 19 H 00</b> <b>23 € Hors Boissons</b>	
Thème : PIZZA/ITALIE  Carpaccio de Bœuf à l'Italienne  Pizza au choix : La Reine, La pizza pai, la tartiflette  Tiramisu ou Panna cotta, coulis framboises	
<b>Jeudi 17 novembre</b>	
<b>DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15</b> <b>17 € Hors Boissons</b>	<b>DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00</b> <b>20 € Hors Boissons</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>	Amuse-bouche  Crème de coco de Paimpol et émulsion de homard à l'huile de sésame, tuile de blé noir  Souris de dinde confite au cidre et chouchen Cocotte de mogettes au Pineau et lard fumé  Pommes noisette aux herbes  Dessert de la MCCDR
<b>Vendredi 18 novembre</b>	
<b>DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15</b> <b>23 € Hors Boissons</b>	
Thème : CUISINE DU TERROIR  Velouté de butternut, chips de lard et noisettes torréfiées ou Mille feuilles de pommes et andouille de Guéméné rôtie, tuile de sarrazin, sauce au pommeau  Carrelet à la Dieppoise et écrasé de pommes de terre mousse de carottes de Créances ou Caneton glacé aux navets jus à la réglisse et gratin de potimarron  Buffet de desserts	

# PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 22 AU 25 NOVEMBRE 2022

Mardi 22 novembre	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00
RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi 23 novembre	
<b>DÎNER</b> DES BTS À 19 H 00 <b>23 €</b> Hors Boissons	
Thème : <b>BISTRONOMIQUE</b>  Bisque de langoustines  Raviole de maquereau et son écume de cresson  Filet de veau jus corsé et légumes de saison  Mille feuilles de pommes caramélisées et crème tonka	
Jeudi 24 novembre	
DÉJEUNER DES TERMINALES À 12 H 15 <b>23 €</b> Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00
BRUNCH	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 25 novembre	
<b>DÉJEUNER</b> DES BTS À 12 H 15 <b>23 €</b> Hors Boissons	
BRUNCH	