

## BRASSERIE TI LOEIZ

Période du 28 novembre 2022 au 10 février 2023

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](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 (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 (SAUF MENUS DE NOËL)**

**SEMAINE DU 28 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 2022**

<p style="text-align: center;"><b>Lundi 28 novembre – 12 h 15</b></p>
<p style="text-align: center;">Tartare de gambas cuites, sorbet passion au poivre de Kampot</p> <p style="text-align: center;">Carré de cochon poêlé Gratin de chicons au Maroilles</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mardi 29 novembre – 12 h 15</b></p>
<p style="text-align: center;">Quiche au saumon fumé et épinards</p> <p style="text-align: center;">Suprême de volaille forestière Purée de brocolis</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 1<sup>er</sup> décembre – 12 h 15</b></p>
<p style="text-align: center;">Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre</p> <p style="text-align: center;">Jarret de veau façon pot au feu et légumes</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 2 décembre – 12 h 15</b></p>
<p style="text-align: center;">Aumonière aux fruits de mer, crème de crevettes grises</p> <p style="text-align: center;">Coquelet à l'Américaine Tomate grillée, pommes paille, champignons grillés</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 (SAUF MENUS DE NOËL)**

**SEMAINE DU 5 AU 9 DÉCEMBRE 2022**

<p style="text-align: center;"><b>Lundi 5 décembre – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Velouté de champignons aux cèpes, foie de volaille en persillade</p> <p style="text-align: center;">Filet de tacaud, mousseline de langoustines sauce Américaine Riz pilaf</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mardi 6 décembre – 12 h 15 – 17 € boissons comprises</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu de Noël</b></p> <p style="text-align: center;">Foie gras mi-cuit maison au Sauternes</p> <p style="text-align: center;">Tournedos Rossini, jus réduit à la framboise Ecrasé de pommes de terre truffé, poêlée de marrons à la forestière</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 8 décembre – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Consommé de crabe au safran, crème prise de petits pois</p> <p style="text-align: center;">Mignon de veau façon Normande Mille-feuilles de galettes au sarrazin et pommes Neufchâtel Purée de carottes à la crème d'Isigny</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 9 décembre – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Pannequet aux coquillages de nos côtes</p> <p style="text-align: center;">Poulet à l'Américaine Tomates cerises grillées, pommes gaufrettes, champignons Éryngiis grillés</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 (SAUF MENUS DE NOËL)**

**SEMAINE DU 12 AU 16 DÉCEMBRE 2022**

**Lundi 12 décembre – 12 h 15 - 17 € boissons comprises**

## **Menu de Noël**

Foie gras façon torchon, figes rôties, poudre de pain d'épices, toasts briochés

Cuisse de chapon farcie, crème de morilles  
Pommes Amandine, légumes glacés

Dessert des pâtisseries

**Mardi 13 décembre – 12 h 15 – 17 € boissons comprises**

## **Menu de Noël**

Foie gras mi-cuit à la gelée de Porto

Tournedos au vin jaune et morilles  
Ecrasé de pommes de terre truffé, poêlée de marrons à la forestière

Dessert des pâtisseries

**Jeudi 15 décembre – 12 h 15 – 17 € boissons comprises**

## **Menu de Noël**

Terrine de foie gras, nougatine fine à la noisette et gelée au Porto

Filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles  
Pommes Amandine et émulsion de céleri au cumin

Dessert des pâtisseries

**Vendredi 16 décembre – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vacances scolaires du 17 décembre au 2 janvier 2023**

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS (SAUF MENUS DE NOËL)**

**SEMAINE DU 3 AU 6 JANVIER 2023**

**Lundi 2 janvier – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 3 janvier – 12 h 15**

Carpaccio de pommes, artichauts et betteraves

Poulet rôti

Purée de petits pois et tomate provençale

Dessert des pâtisseries

**Jeudi 5 janvier – 12 h 15**

Tortellini au pesto de courgettes

Blanquette de veau au lait de coco

Riz pilaf Arlequin, légumes glacés

Dessert des pâtisseries

**Vendredi 6 janvier – 12 h 15**

Soupe de poissons, langoustines et aïoli

Sauté de chevreuil

Purée de céleri et airelles, gratin d'Amandine au vieux Comté

Dessert des pâtisseries

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS (SAUF MENUS DE NOËL)**

**SEMAINE DU 9 AU 13 JANVIER 2023**

<p><b>Lundi 9 janvier – 12 h 15</b></p> <p>Gnocchi à la Romaine et encornets à l'Italienne</p> <p>Estouffade Bourguignonne Pommes vapeur</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>Mardi 10 janvier – 12 h 15</b></p> <p>Carpaccio de pommes, artichauts et betteraves</p> <p>Poulet rôti Purée de petits pois et tomate provençale</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>Jeudi 12 janvier – 12 h 15</b></p> <p>Bisque de langoustines, œuf neige à la fleur d'oranger, caramel de martini</p> <p>Entrecôte grillée Béarnaise Gâteau de pommes de terre, tomates grappes confites</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>Vendredi 13 janvier – 12 h 15</b></p> <p>Velouté de poissons de roche, étrilles et rouille</p> <p>Sauté de marcassin Purée de panais et groseilles, gratin de Charlotte au Maroilles</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS (SAUF MENUS DE NOËL)**

**SEMAINE DU 16 AU 20 JANVIER 2023**

<p style="text-align: center;"><b>Lundi 16 janvier – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Cassolette de fruits de mer à la Bretonne</p> <p style="text-align: center;">Épaule de veau confite aux petits légumes</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mardi 17 janvier – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Coquillages farcis</p> <p style="text-align: center;">Emincé de volaille au curry</p> <p style="text-align: center;">Pâtes fraîches</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 19 janvier – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Velouté façon Carmen (poivrons)</p> <p style="text-align: center;">Éventail de crêpes salées aux herbes fraîches</p> <p style="text-align: center;">Dos de saumon grillé, beurre safrané à l'orange</p> <p style="text-align: center;">Carottes au miel de Provence, pommes de terre au lard</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 20 janvier – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Assiette de poissons Gravlax, crème d'Aneth</p> <p style="text-align: center;">Sauté de veau Marengo, carottes à l'Anglaise, riz Pilaf</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 (SAUF MENUS DE NOËL)**

**SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER 2023**

<p style="text-align: center;"><b>Lundi 23 janvier – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Pastilla de champignons, poitrine fumée et andouille de Guémené</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard sauté sauce Bigarade, Pommes Amandine</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mardi 24 janvier – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Coquillages farcis</p> <p style="text-align: center;">Emincé de volaille au curry Pâtes fraîches</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 26 janvier – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Rouleau de printemps sauce gingembre</p> <p style="text-align: center;">Faux filet grillé, duo de sauces aigres-douces Pommes Pont Neuf et flan de légumes</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 27 janvier – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Assiette de poissons fumés de nos côtes</p> <p style="text-align: center;">Épaule de veau à la Provençale Riz Arlequin, poireaux confits</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 (SAUF MENUS DE NOËL)**

**SEMAINE DU 30 JANVIER AU 3 FÉVRIER 2023**

**Lundi 30 janvier – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 31 janvier – 12 h 15**

Velouté de pommes de terre au lait d'avoine

Filet de sole Fécampoise  
Pommes vapeur

Dessert des pâtisseries

**Jeudi 2 février – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 3 février – 12 h 15**

Tourte de saumon, sauce beurre aux algues

Jambonnette de volaille farcie aux champignons des bois  
Tagliatelles maison

Dessert des pâtisseries

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS (SAUF MENUS DE NOËL)**

**SEMAINE DU 6 AU 10 FÉVRIER 2023**

<p><b>Lundi 6 février – 12 h 15</b></p> <p><b>RESTAURANT FERMÉ</b></p>
<p><b>Mardi 7 février – 12 h 15</b></p> <p>Velouté de pommes de terre au lait d'avoine</p> <p>Filet de sole Fécampoise Pommes vapeur</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>Jeudi 9 février – 12 h 15</b></p> <p><b>RESTAURANT FERMÉ</b></p>
<p><b>Vendredi 10 février – 12 h 15</b></p> <p><b>RESTAURANT FERMÉ</b></p>

**Vacances scolaires du 11 au 26 février 2023**