

## BRASSERIE TI LOEIZ

Période du 27 février au 19 mai 2023

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 À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS**

**SEMAINE DU 27 FÉVRIER AU 3 MARS 2023**

<b>Lundi 27 février – 12 h 15</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>
<b>Mardi 28 février – 12 h 15</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>
<b>Jeudi 2 mars – 12 h 15</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>
<b>Vendredi 3 mars – 12 h 15</b>
<b>RESTAURANT FERMÉ</b>

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS**

**SEMAINE DU 6 AU 10 MARS 2023**

**Lundi 6 mars – 12 h 15**

Maquereau en 3 déclinaisons (rillettes, Gravlax, Escabèche),  
Croquant de salade

Jambonnette de volaille farce mousseline, jus aux thym

Dessert des pâtisseries

**Mardi 7 mars – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Jeudi 9 mars – 12 h 15**

Champignons à la grecque, tomates confites et Tzatzíki

Entrecôte rôtie, endive braisée et "patatoes"

Dessert des pâtisseries

**Vendredi 10 mars – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS**

**SEMAINE DU 13 AU 17 MARS 2023**

**Lundi 13 mars – 12 h 15**

Petit farci Niçois

Râble de lapin farci, minestrone de légumes à la Provençale

Dessert des pâtisseries

**Mardi 14 mars – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Jeudi 16 mars – 12 h 15**

Soufflé au saumon, coulis de tomate et céleri

Paleron de bœuf braisé au Ras el Hanout, tajine de légumes et semoule  
aux raisins de Corinthe

Dessert des pâtisseries

**Vendredi 17 mars – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS**

**SEMAINE DU 20 AU 24 MARS 2023**

**Lundi 20 mars – 12 h 15**

Tarte fine de Saint-Jacques

Noisette d'agneau jus aux thym, garniture printanière

Dessert des pâtisseries

**Mardi 21 mars – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Jeudi 23 mars – 12 h 15**

Tartelette de légumes au Cheddar, fondue de tomates au cumin

Encornets farcis aux deux sauces (étrilles, poivrons)  
Ratatouille, riz façon basquaise

Dessert des pâtisseries

**Vendredi 24 mars – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS**

**SEMAINE DU 27 AU 31 MARS 2023**

**Lundi 27 mars – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 28 mars – 12 h 15**

Œuf cocotte à la crème d'ail des ours

Veau Marengo aux légumes de printemps

Dessert des pâtisseries

**Jeudi 30 mars – 12 h 15**

Terrine de canard aux champignons et figues

Ballotine de truite au vin rouge, navets glacés au Porto

Mille-feuilles de pommes gaufrettes farcies

Dessert des pâtisseries

**Vendredi 31 mars – 12 h 15**

Mille-feuilles d'asperges sauce Hollandaise

Gigot d'agneau de sept heures, tian de légumes et pommes noisettes

Dessert des pâtisseries

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS**

**SEMAINE DU 3 AU 7 AVRIL 2023**

<p style="text-align: center;"><b>Lundi 3 avril – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Assiette Nordique</p> <p style="text-align: center;">Jambonnette de canard, gastrique aux fruits rouges, polenta crémeuse</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mardi 4 avril – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Œuf cocotte à la crème d'ail des ours</p> <p style="text-align: center;">Veau Marengo aux légumes de printemps</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 6 avril – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Huîtres chaudes aux asperges vertes</p> <p style="text-align: center;">Gigot d'agneau rôti, jus d'échalotes, pommes Darphin Légumes nouveaux au beurre Bordier</p> <p style="text-align: center;">Dessert des pâtisseries</p>
<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 7 avril – 12 h 15</b></p> <p style="text-align: center;">Mille-feuilles d'asperges sauce Hollandaise</p> <p style="text-align: center;">Épaule d'agneau confite au citron, tagliatelles de légumes et pommes cocotte</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 10 AU 14 AVRIL 2023**

**Lundi 10 avril – 12 h 15**

**FÉRIÉ  
RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 11 avril – 12 h 15**

Feuilleté d'asperges sauce Hollandaise

Steak au poivre vert, purée mousseline

Dessert des pâtisseries

**Jeudi 13 avril – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 14 avril – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vacances scolaires du 15 au 30 avril 2023**

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS**

**SEMAINE DU 1<sup>ER</sup> AU 5 MAI 2023**

**Lundi 1<sup>er</sup> mai – 12 h 15**

**FÉRIÉ  
RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 2 mai – 12 h 15**

Feuilleté d'asperges sauce Hollandaise

Steak au poivre vert purée mousseline

Dessert des pâtisseries

**Jeudi 4 mai – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 5 mai – 12 h 15**

Rillettes de crabe, citron lime carpaccio de pastèque piment Louisianais

Noisette de cochon rôti, jus au miel, pommes allumettes, sucrine

Dessert des pâtisseries

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS**

**SEMAINE DU 8 AU 12 MAI 2023**

**Lundi 8 mai – 12 h 15**

**FÉRIÉ  
RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 9 mai – 12 h 15**

Soupe de pastèque et melon  
Magret de canard au miel et aux épices  
Pommes fruits juste passées au beurre et légumes de saison  
Dessert des pâtisseries

**Jeudi 11 mai – 12 h 15**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 12 mai – 12 h 15**

Aumônière de chèvre frais, saumon  
Suprême de volaille à la Milanaise, tagliatelles au pesto  
Dessert des pâtisseries

# PRÉVISIONS DES MENUS À LA BRASSERIE TI LOEIZ

**13, 50 € VERRE DE VIN & CAFÉ COMPRIS**

SEMAINE DU 15 AU 19 MAI 2023

Lundi 15 mai – 12 h 15

**RESTAURANT FERMÉ**

Mardi 16 mai – 12 h 15

Soupe de pastèque et melon

Magret de canard au miel et aux épices  
Pommes fruits juste passées au beurre et légumes de saison

Dessert des pâtisseries

Jeudi 18 mai – 12 h 15

**FÉRIÉ**  
**RESTAURANT FERMÉ**

Vendredi 19 mai – 12 h 15

**FÉRIÉ**  
**RESTAURANT FERMÉ**