

RESTAURANT L'HERMINE

Période du 28 février au 24 mars 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
(N° de téléphone indispensable)

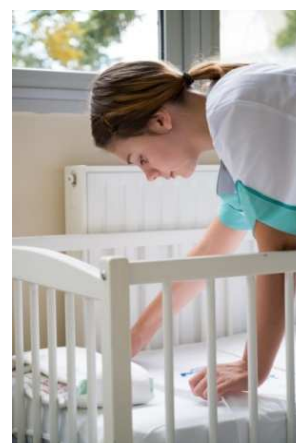
Vos réservations par téléphone seront possibles **uniquement de 10 heures à 11 heures** au 02 99 84 57 60 :

- 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 28 FÉVRIER AU 3 MARS 2023

Mardi 28 février	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi 1 ^{er} mars	
DÎNER DES BTS À 19 H 00 23 € Hors Boissons	
ETHNIE ASIE Gyoza Salade des 3 pays Thaïlande, Japon, Vietnam Bibimbap Bong lan trung muoi	
Jeudi 2 mars	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
RESTAURANT FERMÉ	Amuse-bouche Buffet Scandinave, smorrebrod, saumon à l'aneth, choux rave et pickles d'oignons rouges, rollmops et pommes de terre tièdes Civet de chevreuil sauce aux baies rouges et Aquavit, mousse de céleri champignons aux airelles Pommes de terre à l'aneth et jus de sureau Dessert MCCRDR
Vendredi 3 mars	
DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15 23 € Hors Boissons	
Thème : INFLUENCES MONDIALES Brochette de poulpe à la plancha, mousse de feta et caviar d'aubergines ou Légumes grillés et marinés à l'essence de romarin et chips de coppa Dos de mullet sauce chermoula, petits légumes farcis et purée de patate douce ou Poitrine de porc au sirop d'érable sauce barbecue, galette de maïs grillé et pommes de terre au four Dessert des pâtisseries	

PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 7 AU 10 MARS 2023

Mardi 7 mars	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
RÉGION OCCITANIE Terrine de foie gras aux deux gelées Pacherenc de Vic Bihl et Banyuls Cassoulet de Castelnaudary Crème catalane à la violette de Toulouse et oreillette glacée	MENU RUSSIE & PAYS DE L'EST Amuse-bouche Feuilleté de duxelles de champignons Brioche à la viande hachée Boeuf Stroganof Chou mariné, mousseline de pommes de terre Dessert MCCDR
Mercredi 8 mars	
DÎNER DES BTS À 19 H 00 23 € Hors Boissons	
GASTRONOMIQUE Amuse-bouche Tartare de saumon glace mangue et coulis de passion Raviole de tourteau ouverte, sauce butternut gingembre curry Magret de canard sauce aux cèpes Cœur de poireau confit, légumes de saison Chariot de fromages Poire pochée à la verveine et au citron, glace citron	
Jeudi 9 mars	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
RÉGION CENTRE Salade au Crottin de Chavignol Beuchelles de ris de veau Fèves à la sarriette, truffiat Tarte des sœurs Tatin	Amuse-bouche Crème de potimarron aux éclats de châtaignes, raviole de homard aux champignons, émulsion de foie gras Caneton poêlé lardé au Guanciale, sauce mandarine et jus au cacao Mille-feuilles de légumes à la ricotta et aux épices, pommes de terre aux herbes Dessert MCDR
Vendredi 10 mars	
DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15 23 € Hors Boissons	
Thème : GASTRONOMIQUE Mille-feuilles de homard sabayon au Champagne et tuile aux épices Route des Indes ou Asperges panées au panko, mousse d'œuf épicée Rouget barbet rôti en coque de sel et algues, jus de homard et rizotto ou Tournedos façon Rossini, pommes dauphines aux truffes, crème d'artichaut à l'andouille et jus corsé Dessert des pâtisseries	

PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 14 AU 17 MARS 2023

Mardi 14 mars	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
RÉGION BOURGOGNE FRANCHE- COMTÉ Salade d'œuf poché à la bourguignonne, chips de saucisse de Morteau et tuile au Comté Gibelotte de lapin aux morilles et vin jaune Petits pois à la nivernaise et pomme de terre farcie au Morbier Poire pochée au vin et cassis, crème à l'anis de Flavigny et bugnes	MENU AMÉRIQUE DU NORD Amuse-bouche Club sandwich au magret fumé Saint-Jacques au sirop d'érable Burger revisité frites de patate douce, sauce barbecue Dessert MCCR
Mercredi 15 mars	
DÎNER DES BTS À 19 H 00 23 € Hors Boissons	
BISTRONOMIQUE FRUITS DE LA MER Plateau de fruits de mer Assortiment de gourmandises bretonnes	
Jeudi 16 mars	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
RÉGION AQUITAINE Huîtres du bassin d'Arcachon, chou craquant aux noisettes et sabayon de Côtes-de-Blaye Entrecôte bordelaise Pommes sarladaises, flan de cèpes au céleri Fondant au chocolat, cannelé de Bordeaux	Amuse-bouche Variation de sushi et sashimi à la crème de Wasabi et Katsuobushi Magret de canard en deux façons laqué au miso Cocotte de haricots azuki au parfum de konbu Wok de ramen aux crevettes et légumes croquants Dessert MCCR
Vendredi 17 mars	
DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15 23 € Hors Boissons	
RESTAURANT FERMÉ	

PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 21 AU 24 MARS 2023

Mardi 21 mars	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
RÉGION AUVERGNE RHÔNE-ALPES Quenelles de brochet sauce Nantua Potée aux Diots, cassolette de crozets à l'Abondance Biscuit de Savoie façon Mont-blanc et granité à la Chartreuse	MENU GERMANIQUE POLOGNE-ALLEMAGNE-AUTRICHE Amuse-bouche Rillettes de truite et chips de parmesan Ostsee fisch rollmops Strudel de sandre Dessert MCCDR
Mercredi 22 mars	
DÎNER DES BTS À 19 H 00 23 € Hors Boissons	
ECO RESPONSABLE Feuilleté de petits pois, mousse aux fromages Huîtres gratinées au fromage Bar de ligne Carottes glacées, pousses d'épinards Tarte aux pommes-poires, chantilly infusée à la menthe	
Jeudi 23 mars	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
REGION ALSACE LORRAINE Tarte au Munster Choucroute de poissons au beurre de Riesling Gâteau au chocolat de Nancy, crème anglaise et framboise	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 24 mars	
DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15 23 € Hors Boissons	
RESTAURANT FERMÉ	