

RESTAURANT L'HERMINE

Période du 28 mars au 5 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

(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 AU 31 MARS 2023

Mardi 28 mars	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors boissons
RESTAURANT FERMÉ	Amuse bouche Guacamole à la tomate et dip de radis noir Morrones rellenos de maíz (Poivron farci au maïs) Encocado de pescado (cabillaud, sauce coco épicée) Dessert MCDR
Mercredi 29 mars	
DÎNER DES BTS À 19 H 00 38 € Boissons comprises	
MENU GALA - THEME : LES MILLE ET UNE NUITS	
Patience Mille feuilles de légumes du soleil à l'huile de menthe	
Entrée froide Les bouchées d'Aladin (pita à la Daurade et bisque de bouquets au piment d'Alep, pita à la mousseline de patates douces et zaatar, crumble d'olives et avocats, houmous, pita de sardines et cumin, labné coulis de tomates aux épices orientales)	
Entrée chaude Ravioles en trois façons (Agneau confit, veau et fêta) compotée de tomates aux épices douces et sauce labné	
Plat Pastilla de pigeon, mousseline de carottes curcuma, condiment de tomates au piment alaby, asperges sauvages au cumin, poivre de kampfot croustillant de pois chiche, pesto menthe coriandre et un jus corsé au rabbika	
Pré-dessert Douceurs d'Orient, Tolumba, baklava et chouchou	
Dessert Les Mille Gourmandises de Jasmine (Mouhalableh Flan à la fleur d'oranger, crème d'abricot, crémeux à l'orange, tuile au miel, Namoura et sorbet à l'eau de rose)	
Jeudi 30 mars	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON Moules farcies à la Sétoise Macaronade Sétoise Millas	Tortillas à la Mexicaine, guacamole et crème de haricots rouges au chili Travers de porc façon feijoada Chou vert au Vinho Verde et gâteau manioc à l'orange amère confite Dessert MCDR
Vendredi 31 mars	
DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15	

RESTAURANT FERMÉ

PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 4 AU 7 AVRIL 2023

Mardi 4 avril	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00
RÉGION ILE DE FRANCE Mille-feuilles d'asperges et crème de haddock à la moutarde à l'ancienne Noisettes d'agneau aux épices, jus à la réglisse Petits légumes primeurs et pommes sautées au beurre de persil Savarin bouchon et crème fouettée à la vanille, sauce à l'abricot	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi 5 avril	
DÎNER DES BTS À 19 H 00	
RESTAURANT FERMÉ	
Jeudi 6 avril	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00 20 € Hors Boissons
REGION ILE DE FRANCE Asperges sauce mousseline Côte de bœuf Bercy Pommes Pont neuf, gnocchis à la Parisienne Paris-Brest	MENU VEGETARIEN Amuse-bouche Nem et ravioli de légumes croquants sauce thaï Asperges au thé vert et tuile de riz au sésame Petite marmite de légumes Henri IV, émulsion au beurre de cacao DESSERT MCDR
Vendredi 7 avril	
DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15 28 € Hors Boissons	

BUFFET

Rillettes de maquereaux et haddock en croûte
 Tourte de légumes
 Encornets farcis à l'armoricaine
 Asperges sauce Maltaise
 Filet de bœuf Wellington
 Gigot de lotte à la pancetta
 Wok de légumes/poulet sauté face aux clients
 Gratin de pommes de terre et patates douces
 Tian de légumes
 Dessert pâtissier

PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE**SEMAINE DU 11 AU 14 AVRIL 2023**

Mardi 11 avril	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00
RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE Beignet de crottin de Chavignol aux graines, mesclun et poire au vin de Loire Épaule d'agneau à la Berrichonne Lentilles du Berry au lard fumé et flan de champignons Tarte Tatin et crème légère à la vanille	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi 12 avril	
DÎNER DES BTS À 19 H 00	
RESTAURANT FERMÉ	
Judi 13 avril	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00
LA CORSE Omelette au Brocciu et à la menthe Côte de veau Santa Fortuna Fèves au lard, polenta à la farine de châtaignes Tarte au citron ou fiadone au citron	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 14 avril	

DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15

RESTAURANT FERMÉ

Vacances scolaires du 15 avril au 1^{er} mai 2023

PRÉVISIONS DES MENUS AU RESTAURANT L'HERMINE

SEMAINE DU 2 AU 5 MAI 2023

Mardi 2 mai	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15 17 € Hors Boissons	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00
MENU RÉGION CORSE Ravioli au Brocciu et à la Figatellu, jus à la myrte et au cédrat Stufatu d'agneau et penne à la Corse Fiadone et tuile à la châtaigne Granité à la clémentine	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi 3 mai	
DÎNER DES BTS À 19 H 00	
RESTAURANT FERMÉ	
Jeudi 4 mai	
DÉJEUNER DES PREMIÈRES À 12 H 15	DÎNER DES TERMINALES À 19 H 00
RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 5 mai	

DÉJEUNER DES BTS À 12 H 15

RESTAURANT FERMÉ