

BRASSERIE TI LOEIZ

Le **TI LOEIZ** vous accueille le midi à 12h15 : lundi, mardi, jeudi, et vendredi.

Réservations sur le site internet du lycée en priorité via le formulaire :
<https://lycee-des-metiers-louis-guilloux.fr/restaurant/>

Ou par mail :
restaurant.0350032v@ac-rennes.fr
(N° de téléphone à indiquer impérativement).

Réservations possibles par téléphone, **uniquement de 10 heures à 11 heures** au 02 99 84 57 60 les mardis, mercredis et jeudis.

**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

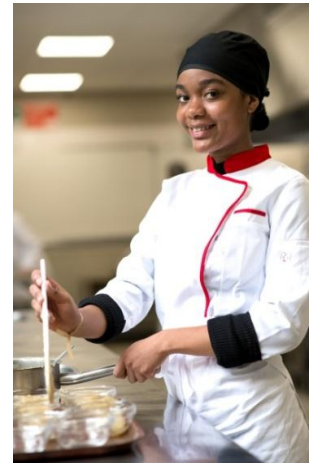
Menu à 11,50 € : entrée / plat ou plat / dessert + 1 verre de vin + 1 café

Afin de respecter le travail de nos élèves, nous vous prions de prévenir, au plus vite, de vos exceptionnelles annulations et de respecter l'horaire d'accueil. Par ailleurs, nous nous réservons la possibilité de modifier un menu en fonction de nos arrivages et des prix.

Les menus correspondent à une progression pédagogique ; aucune modification n'est possible.

Enfin, pour permettre aux élèves de reprendre sans retard les cours après le service, nous vous remercions de respecter les horaires d'arrivée (12h15) et de départ (14h45).

Les réservations 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.



Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

13, 50 € Verre de vin & café compris

Semaine du 2 au 6 octobre 2023

Lundi 2 octobre – 12h15

Tartare de gambas caramel passion
Suprême de volaille contisé au chorizo
Pommes Dauphine, coulis de poivron au jus corsé
Dessert des pâtisseries

Mardi 3 octobre – 12h15

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 5 octobre – 12h15

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 6 octobre – 12h15

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

13, 50 € Verre de vin & café compris

Semaine du 09 au 13 octobre 2023

Lundi 9 octobre – 12h15

Croustillant de sardines crème de mâche et tomates confites

Poulet rôti, jus au thym
Pommes fondantes et carottes glacées

Dessert des pâtisseries

Mardi 10 octobre – 12h15

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 12 octobre – 12h15

Salade de pommes de terre et œufs durs aux herbes et pignons de pin

Escalope de volaille panée à la crème
Julienne de légumes et riz créole

Dessert des pâtisseries

Vendredi 13 octobre – 12h15

Salade de crudités aux crevettes

Rôti de porc
Gratin de pommes de terre

Dessert des pâtisseries

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

13, 50 € Verre de vin & café compris

Semaine du 16 au 20 octobre 2023

Lundi 16 octobre – 12h15

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 17 octobre – 12h15

Méli-mélo de crudités et brochette de gambas aux épices

Escalope de poulet à la crème de Porto
Haricots verts à l'ail rose et pommes miettes à l'estragon

Dessert des pâtisseries

Jeudi 19 octobre – 12h15

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 20 octobre – 12h15

RESTAURANT FERMÉ

Vacances scolaires du 21 octobre au 5 novembre 2023

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

13, 50 € Verre de vin & café compris

Semaine du 6 au 10 novembre 2023

Lundi 6 novembre – 12h15

Menu végétarien

Velouté de potimarron éclats de châtaignes torréfiées huile de truffe

Courgette farcie et rôtie

Ravioles de petits légumes crème de roquette et parmesan hors d'âge

Dessert des pâtisseries

Mardi 7 novembre – 12h15

Méli-mélo de crudités et brochette de gambas aux épices

Escalope de dinde à la crème d'estragon

Haricots verts au lard et pommes miettes à l'ail et persil

Dessert des pâtisseries

Jeudi 9 novembre – 12h15

Œuf cocotte miroir, crème d'ail

Dos de cabillaud meunière,

Carottes au cumin et riz pilaf

Dessert des pâtisseries

Vendredi 10 novembre – 12h15

Mille-feuilles de céleri, crabe et Granny Smith

Curry de haddock aux moules de bouchot

Dessert des pâtisseries

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

13, 50 € Verre de vin & café compris

Semaine du 13 au 17 novembre 2023

Lundi 13 novembre – 12h15

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 14 novembre – 12h15

Tomate moscovite au saumon fumé

Bavette à l'échalote sauce Bercy

Tomate rôtie au romarin et pommes sautées ail rose et persil

Dessert des pâtisseries

Jeudi 16 novembre – 12h15

Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat

Côte de porc aux deux purées
(Pommes de terre et carottes)

Dessert des pâtisseries

Vendredi 17 novembre – 12h15

Mille-feuille de céleri, crabe et Granny Smith

Curry de haddock aux moules de bouchot

Dessert des pâtisseries

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

13, 50 € Verre de vin & café compris

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

Lundi 20 novembre – 12h15

Gravlax de saumon crème d'aneth
Râble de lapin farci aux morilles crème au vin jaune
Variation aux trois carottes et riz pilaf
Dessert des pâtisseries

Mardi 21 novembre – 12h15

Tomate moscovite au saumon fumé
Onglet à l'échalote sauce marchand de vin
Tomate rôtie au romarin et pommes rattes au piment doux fumé
Dessert des pâtisseries

Jeudi 23 novembre – 12h15

Verrine d'œufs brouillés aux crevettes
Côtes d'agneau panées
Pommes Macaire à l'estragon, brocolis à l'Anglaise
Dessert des pâtisseries

Vendredi 24 novembre – 12h15

Quiche au saumon fumé et épinards
Suprême de volaille forestière
Purée de brocolis
Dessert des pâtisseries