

RESTAURANT L'HERMINE SOIR

L'HERMINE, restaurant gastronomique, vous accueille **le soir à 19h le mardi, le mercredi et le jeudi.**

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**

Le restaurant L'HERMINE est ouvert le soir en période scolaire.

Mardi et jeudi : les repas sont préparés et servis par les Terminales Bac Pro Hôtellerie Restauration.

Mercredi : les repas sont préparés et servis par les élèves de BTS Management Hôtel Restaurant.

Les pâtisseries sont élaborées par les élèves de CAP Pâtisserie ou de Bac Pro Boulangerie Pâtisserie.

Afin de respecter le travail de nos élèves, nous vous remercions 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.

Les réservations pour les groupes : au-delà de 15 couverts, un devis sera proposé conformément aux tarifs votés en Conseil d'Administration en fonction de la prestation choisie



Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2023

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 28 novembre – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

Espagnol

Assortiment de tapas
Mejillones à la marinera
Paëlla royale
Dessert des pâtisseries

Mercredi 29 novembre – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

Patience

Galette de pommes de terre, andouille de Vire et crémeux du Mont Saint Michel
Huitres chaudes au Pommeau
Sole Dieppoise et ses garnitures.
Tarte Normande et Sorbet à la pomme

Jeudi 30 novembre – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

Amuse-bouche

Brioche de ris de veau et pleurotes et cheddar, façon Welsh Rarebit, crème de porto blanc et truffes
Noisettes d'agneau caramélisées aux épices de Ceylan, crème de moutarde anglaise
Gallettes de potimarron beurre noisette petits pois à la menthe poivrée
Dessert des pâtisseries

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 04 au 8 décembre 2023

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 5 décembre – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

Iles du Pacifique

Sachimi à la Tahitienne

Salade Tahitienne

Queue de lotte à la Polynésienne

Dessert des pâtisseries

Mercredi 6 décembre – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

Patience

Crevettes flambées et Saint-Jacques jacques snackées

Soupe hivernale

Fondue Bourguignonne ou Savoyarde

Fondue au chocolat fruits et chamallow

Jeudi 7 décembre – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

Amuse-bouche

Papillote de rouget barbet aux épices

Riz basmati aux légumes sauce curry

Râble de lapin farci aux gambas sautées Thaï et tétragone, sauce aux 5 parfums

Pad thaï au tofu et chou pak choï

Dessert des pâtisseries

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 11 au 15 décembre 2023

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 12 décembre – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

Maghreb

Assortiment de salades marocaines

Pastilla de poulet

Couscous

Dessert des pâtisseries

Mercredi 13 décembre – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

Gözleme

2 galettes garnies au choix dessert

Crêpes Suzette, glace à l'orange

Jeudi 14 décembre – 19 h 00

Dîner des terminales à 35 € hors boissons

Menu de NOËL

3 amuse-bouches

Médaille de foie gras au poivre de Jamaïque chutney de mangue et fruits de la passion et tuile de pain d'épices

Focaccia de Saint-Jacques et langoustines émulsion iodée et tuile à l'encre

Ballotine de chapon aux morilles jus corsé aux épices

Cromesquis de pommes de terre truffées écrasé de pommes de terre et topinambours à l'huile de noix

Dessert des pâtisseries

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 18 au 22 décembre 2023

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 19 décembre – 19 h 00

Dîner des terminales à 28 € hors boissons

Menu de Noël

Foie gras en crème brûlée, bisque homard et raviole de homard

Carpaccio Saint-Jacques sorbet au poivron

Filet de sole farci à la chair de langoustine

Dessert des pâtisseries

Mercredi 20 décembre – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 21 décembre – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

Amuse-bouche

Cappuccino de langoustines à l'essence de combava, émulsion au jambon de Parme grillé, cressin au parmesan et romarin

Paupiette de veau farcie aux légumes confits et lard Ganciale, sauce tomate et bouillon minestrone, fèves au lard colonnata et polenta crémeuse au parmesan basilic et pignons de pin

Vacances scolaires du 23 décembre au 7 janvier 2024

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 08 au 12 janvier 2024

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 9 janvier – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

Inde

Pani puri

Samoussa au bœuf et sauce chutney au tamarin

Curry d'épaule d'agneau et poulet au lait de coco

Riz Biryami et aubergine farcie à l'indienne, tuile à la menthe

Dessert des pâtisseries

Mercredi 10 janvier – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

Patience

Brochette de crevettes marinées

Saint-Jacques snackées, sauce au corail, asperges vertes et risotto

Magret de canard sauce aux champignons bruns,

Purée de panais et chips de pommes de terre

Demi-poire pochée au sirop, glace vanille et gâteau Nantais

Jeudi 11 janvier – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

Amuse-bouche

Assiette de fruits de mer

Selle d'agneau farcie aux champignons et à la marjolaine, jus corsé à l'ail des ours

Légumes glacés au miel d'acacia et vinaigre de melfor,

Pommes de terre à la crème de persil

Dessert des pâtisseries

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 15 au 19 janvier 2024

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 16 janvier – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 17 janvier – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

Patience

Sushi au thon et yuzu

Œuf mollet frit sauce Bordelaise

Noix de veau rôti, asperges, crème de petit pois et sauce forestière

Déclinaison de mandarines au thym agrémentée d'une émulsion de mandarine

Jeudi 18 janvier – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

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 des pâtisseries

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 22 au 26 janvier 2024

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 23 janvier – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 24 janvier – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

Patience

Blinis à la tapenade d'olive

Tartare de poisson

Choucroute de la mer

île flottante

Jeudi 25 janvier – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 30 janvier – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 31 janvier – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 1er février – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des DÎNERS L'HERMINE

Semaine du 05 au 09 février 2024

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 6 février – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 7 février – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

Patience

Gougère au Comté et lardons

Œuf cocotte à la crème de Livarot

Bavette de bœuf sauce au poivre noir et pommes de terre frites

Crêpes Suzette, sauce caramel à l'orange, glace vanille et tuile de caramel

Jeudi 8 février – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 12 AU 16 FÉVRIER 2024

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 13 février – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 14 février – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

MENU DE GALA

Jeudi 15 février – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 19 au 23 FÉVRIER 2024

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer à la suite du conseil d'administration du 23/11/2023.

Mardi 20 février – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 21 février – 19 h 00

Dîner des BTS à 23 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 22 février – 19 h 00

Dîner des terminales à 20 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Vacances scolaires du 24 février au 10 mars 2024