

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).

**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

15, 00 € Verre de vin & café compris

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi 11 mars – 12 h 15

Tartare aux 2 saumons.

Poulet sauté vallée d'Auge

Pommes cocottes et crèmeux petits pois

Dessert des pâtisseries

Mardi 12 mars – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 14 mars – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 15 mars – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

15, 00 € Verre de vin & café compris

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi 18 mars – 12 h 15

Petits farcis Niçois

Jambonnette de volaille farcie, jus aux cassis pommes gaufrettes.

Dessert des pâtisseries

Mardi 19 mars – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 21 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 22 mars – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

15,00 € Verre de vin & café compris

Semaine du 25 AU 29 MARS 2024

Lundi 25 mars – 12 h 15

Mouclade et Arlette au safran
Blanquette de veau aux petits légumes
Dessert des pâtisseries

Mardi 26 mars – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 28 mars – 12 h 15

Examen Tables de 2 couverts

Tartelette de légumes au Cheddar
Et fondue de tomates au cumin
Encornet farci aux deux sauces (étrilles, poivrons)
Ratatouille, riz façon Basquaise
Dessert des pâtisseries

Vendredi 29 mars – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

15, 00 € Verre de vin & café compris

Semaine du 1er au 5 avril 2024

Lundi 1er avril – 12 h 15

FÉRIÉ

Mardi 2 avril – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 4 avril – 12 h 15

Examen Tables de 2 couverts

Terrine de canard aux champignons et figues

Ballotine de truite au vin rouge

Navets glacés au Porto

Pommes gaufrettes

Dessert des pâtisseries

Vendredi 5 avril – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

15, 00 € Verre de vin & café compris

Semaine du 8 au 12 avril 2024

Lundi 8 avril – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 9 avril – 12 h 15

Crème Dubarry et émulsion à l'ail
Poulet grillé en crapaudine sauce au poivre
Pommes paille et légumes grillés
Dessert des pâtisseries

Jeudi 11 avril – 12 h 15

Examen Tables de 2 couverts

Huîtres chaudes et asperges vertes
Caille farcie et petits légumes
Pommes Darphin
Légumes nouveaux au beurre de chez Bordier
Dessert des pâtisseries

Vendredi 12 avril – 12 h 15

Œuf cocotte à la crème d'ail des ours
Sauté de veau Marengo aux légumes de printemps
Dessert des pâtisseries

Prévisions des menus à la brasserie TI LOEIZ

15, 00 € Verre de vin & café compris

Semaine du 15 au 19 avril 2024

Lundi 15 avril – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 16 avril – 12 h 15

Bisque de langoustines et ketchup de crustacés

Filet mignon en croûte de sel et romarin
Polenta aux tomates confites et flan de potimarron aux châtaignes

Dessert des pâtisseries

Jeudi 18 avril – 12 h 15

Rouget frit et polenta crémeuse

Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisette
Flan de légumes

Dessert des pâtisseries

Vendredi 19 avril – 12 h 15

RESTAURANT FERMÉ

Restaurant fermé du 20 avril à la rentrée de septembre 2024

Vacances scolaires du 20 avril au 5 mai 2024