

RESTAURANT L'HERMINE MIDI

L'HERMINE, restaurant gastronomique, vous accueille le midi à 12h15 le mardi, le jeudi, et le vendredi.

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

ou par mail:

restaurant.0350032v@ac-rennes.fr

(N° de téléphone à indiquer impérativement).

<u>Réservations</u> 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 midi en période scolaire.

<u>Mardi et jeudi</u> : les repas sont préparés et servis par les Premières Bac Pro Hôtellerie Restauration.

<u>Vendredi</u>: les repas sont préparés et servis par les élèves de BTS Management Hôtel Restaurant.

<u>Les pâtisseries</u> 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.

De même pour permettre aux élèves de reprendre sans retard les cours suivant 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 Conseil d'Administration en fonction de la prestation choisie.









Semaine du 11 mars au 15 mars 2024

Mardi 12 mars – 12 h 15 Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons
POITOU-CHARENTES
Petit pâté en croûte au cognac
Mouclade de l'île de Ré
Râble de lapin au pineau des Charentes Mogettes et embeurrée de choux
Dame blanche du Poitou
Jeudi 14 mars – 12 h 15 Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons
RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 15 mars – 12 h 15
Déjeuner des BTS à 24,50 € hors boissons
RESTAURANT FERMÉ

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Mardi 19 mars –	12	h	15
-----------------	----	---	----

Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons

PAYS BORDELAIS

Terrine de foie gras sur pommes caramélisées

Écrevisses à la Bordelaise

Magret de canard aux figues Pommes Sarladaises, poêlée de champignons

Cannelé Bordelais et sorbet au raisin rouge

Jeudi 21 mars – 12 h 15

Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons

REGION LANGUEDOC ROUSSILLON

Huîtres chaudes Bouzigues

Daube de taureau et pommes vapeur

Croustade aux pommes

Vendredi 22 mars – 12 h 15

Déjeuner des BTS à 24,50 € hors boissons

SHOW COOKING

Anti pasti

Assortiment de sushis

Wok de bœuf Wok légumes/poisson

Dessert de la mention complémentaire

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Mardi 26 mars - 12 h 15

Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons

PAYS BASQUE

Toast foie gras au piment d'Espelette, Ossau Iraty et confiture de cerise noires

Chipirons farcis au chorizo à la plancha

Poulet basquaise pommes grenaille

Gâteau basque à la confiture de cerises, sorbet cerise

Jeudi 28 mars - 12 h 15

Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons

REGION BOURGOGNE

Feuilleté d'escargots

Estouffade Bourguignonne

Poire pochée et pudding, sorbet au vin rouge

Vendredi 29 mars - 12 h 15

Déjeuner des BTS à 24,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Semaine du 2 au 5 avril 2024

Mardi 2 avril – 1	2 h 15
-------------------	--------

Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons

LANGUEDOC ROUSSILLON

Tapas catalans

Encornets farcis à la Sétoise

Cassoulet de Castelnaudary

Crème catalane, sorbet orange

Jeudi 4 avril – 12 h 15

Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons

REGION ANTILLES

Beignet de crabes

Carry de cochon au lait de coco

Montblanc coco

Vendredi 5 avril - 12 h 15

Déjeuner des BTS à 24,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Semaine du 8 au 12 avril 2024

Mardi 9 avril – 12 h 15
Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons
RESTAURANT FERMÉ
loveli 44 avvil 40 h 45
Jeudi 11 avril – 12 h 15
Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons
RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 12 avril – 12 h 15
Déjeuner des BTS à 24,50 € hors boissons
,
RESTAURANT FERMÉ

Semaine du 15 au 19 avril 2024

Mardi 16 avril - 12 h 15 Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons PAYS DE LOIRE Crème de mâche et jambon de Vendée Mouclade Fricassée de volaille à l'angevine Embeurrée de choux Soufflé au beurré Nantais, glace vanille et cointreau Jeudi 18 avril - 12 h 15 Déjeuner des premières à 18,50 € hors boissons **RESTAURANT FERMÉ** Vendredi 19 avril - 12 h 15 Déjeuner des BTS à 24,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Restaurant fermé du 20 avril à la rentrée de septembre 2024

Vacances scolaires du 20 avril au 5 mai 2024