

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 11 au 15 mars 2024

Mardi 12 mars – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

Anglo-saxon

Mini blini de saumon

Œuf Bénédicte sauce Hollandaise

Bœuf Wellington, gratin de carottes glacées

Dessert de la mention complémentaire

Mercredi 13 mars – 19 h 00

Dîner des BTS à 24,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 14 mars – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

Variation de sushi et sashimi à la crème de wasabi et katsuobushi

Magret de canard en deux façons laque de miso

Cocotte de haricots azuki au parfum de konbu,

Ramen aux crevettes et légumes croquants

Dessert de la mention complémentaire

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Mardi 19 mars – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

Soirée Créole

Accras de morue et brochettes de crevettes, ananas Victoria

Sashimi fraîcheur grenade et pamplemousse

Cari de poulet à la Mauricienne de Babette de Rozières

Riz, navets et fruits de l'arbre à pain

Dessert de la mention complémentaire

Mercredi 20 décembre – 19 h 00

Dîner des BTS à 24,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 21 mars – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

Mezzé de la Méditerranée, pain pita, houmous et moutabal,

Boulette d'agneau falafel et tzatziki

Brochette de bœuf aux épices et sauce tomate à l'origan

Caviar d'aubergines aux olives et poivrons farcis

Dessert de la mention complémentaire

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Mardi 26 mars – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 27 mars – 19 h 00

Dîner des BTS à 24,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 28 mars – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 1er au 5 avril 2024

Mardi 2 avril – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 3 avril – 19 h 00

Dîner des BTS à 24,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 4 avril – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 8 au 12 avril 2024

Mardi 9 avril – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 10 avril – 19 h 00

Dîner des BTS à 24,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 11 avril – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Prévisions des DÎNERS À L'HERMINE

Semaine du 15 au 19 avril 2024

Mardi 16 avril – 19 h 00

Dîner des terminales à 21,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 17 avril – 19 h 00

Dîner des BTS à 24,50 € hors boissons

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 18 avril – 19 h 00

Dîner de Gala des premières 35.00 € hors boissons

Le printemps

5 Mises en bouche accompagnées d'une sangria blanche

ou cocktail Bellaluna (sans alcool)

Carpaccio de Saint-Jacques et caviar

Cochon de lait rôti à la broche, jus aux truffes

Kouign-aman de pommes de terre

Croustillant de tome du pays Gallo et mesclun

Soupe de fraises aux champagne, macaron à la fraise et sablé Breton crémeux à la vanille, graine de Kasha, sorbet à la fraise de Plougastel

Restaurant fermé du 19 avril à la rentrée de septembre 2024

Vacances scolaires du 20 avril au 5 mai 2024