

MARDI 14 MAI

*(24€ hors boissons)*

Mise en bouche

\*\*\*

Carpaccio de St Jacques

Ou

Gaspacho de tomate, bavaois d'avocat, granité  
pimenté et légumes séchés

\*\*\*

Carré de veau poêlé, mogettes aux petits légumes  
grappe de tomate cerise rôtie

Ou

Escalope de veau au Marsala ou Gorgonzola

\*\*\*

Saint Honoré framboise

Ou

Fraisier

MARDI 21 MAI

*(24€ hors boissons)*

Mise en bouche

\*\*\*

Gravlax de saumon Nordique

Ou

Gambas en tempura, sauce tomaté piquante et  
gougeonnettes de merlan sauce tartare

\*\*\*

Pilaf de fruits de mer

Ou

Filet de sandre, liseron d'eau, girolles et kasha,  
petit lait à l'huile de noisettes, garniture

printanière

\*\*\*

Tomate farcie aux douze saveurs

Ou

Entremet framboise, pistaches et amandes



INFORMATIONS

[www.lycee-olivier-guichard.fr](http://www.lycee-olivier-guichard.fr)

RESERVATION PAR TELEPHONE AU

02 40 24 93 10

Ou par mail

[lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr](mailto:lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr)

**Merci de votre contribution à la  
formation de nos élèves**

L'ensemble des élèves de la section restauration

Les professeurs

---

HORAIRES D'OUVERTURE

→ **Le midi**

Lundi au vendredi à partir de 12h

→ **Le soir**

Mardi à 19h15

**Restaurant d'application  
« Le Paludier »**

**LES  
MARDIS SOIRS  
DU PALUDIER**

**Nos coordonnées :**

12 rue de la Fauvette - 44350 Guérande

☎ 02 40 24 93 10 ✉ [ce.0441550w@ac-nantes.fr](mailto:ce.0441550w@ac-nantes.fr)

courriel de réservation : [lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr](mailto:lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr)

🌐 [www.lycee-olivier-guichard.fr](http://www.lycee-olivier-guichard.fr)