

JEUDI 20 NOVEMBRE

SOIREE BEAUJOLAIS

(34€ Boissons incluses)

Amuse-Bouche

Cervelle de Canut

Pâté en croûte maison

Sandre Rôti, échalote confite sauce vin rouge

Ou

Volaille de Bresse aux morilles

Brioche perdue aux pralines de Saint-Genix, sorbet fromage blanc

Mignardises

MARDI 25 NOVEMBRE / MARDI 01 DECEMBRE

LA TRADITION : RETOUR AUX SOURCES

(26€ hors boissons)

Retour de pêche façon cassolette

(st jacques moules crevettes)

Julienne carotte poireau

Velouté

Tuile de cèpe

Ballotine de limande au saumon

sauce crustacés

châtaigne carotte céleri

OU

Suprême de volaille sauce morilles

Gratin dauphinois

Gâteaux aux noix

Billes de poire à la Williamine

Glace pécan

Ganache montée chocolat blanc

Noix hachées

MARDI 09 DECEMBRE / MARDI 16 DECEMBRE

SOIR DE FÊTE

(55€ boissons incluses, Déclinaisons de 4 champagnes 6cl))

Mise en bouche

carpaccio de saint jacques

Foie gras / pain épices

chutney de figues

Filet de chevreuil sauce aïrelles

Pomme de terre Hasselback

Choux farci

Paupiette de la mer sauce champagne

mousseline de céleri aux épices de noël

Délice caramel beurre salé

Mignardises

Lycée Professionnel

Olivier
Guichard
—
GUÉRANDE



INFORMATIONS

www.lycee-olivier-guichard.fr

RESERVATION PAR TELEPHONE AU

02 40 24 93 10

Ou par mail

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 partir de 19h

Restaurant d'application « Le Paludier »

LES SOIREE DU PALUDIER

Nos coordonnées :

12 rue de la Fauvette - 44350 Guérande

☎ 02 40 24 93 10 ☐ ce.0441550w@ac-nantes.fr

courriel de réservation : lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr

□ www.lycee-olivier-guichard.fr

