Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

MARDI 24 NOVEMBRE / MARDI 01 DECEMBRE

Retour aux sources
(28€ hors boissons)

Cassolette du pécheur

***

Ballottine de limande et saumon, sauce crustacée

Où

Suprême de volaille, gratin dauphinois, sauce morilles

***

Gâteau aux noix, billes de poire à la williamine, ganache montée chocolat blanc, noix hachées

MARDI 08 DECEMBRE / MARDI 15 DECEMBRE

DÎNER DE FÊTES

(42 € Apéritif et boisson chaude incluses)
Accord mets et vins 14€
servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table

Amuse-Bouche
Carpaccio de saint jacques

***

Foie gras chaud au pain d'épices, chutney de figues

***

Paupiette de poisson, sauce champagne, mousseline de céleri aux épices

***

Pavé de chevreuil, sauce aux airelles, pomme de terre Hasselbach, choux

***

Brie aux fruits secs

***

Bûche caramel beurre salé

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@gmail.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 MARDIS SOIRS 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@gmail.fr

💻www.lycee-olivier-guichard.fr