

# LE LYCÉE PROFESSIONNEL OLIVIER GUICHARD

## DEVENEZ ACTEUR DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES JEUNES !

Le lycée Olivier Guichard vous propose, tout au long de l'année, différentes prestations liées à la gastronomie, qui participent à la formation professionnels de ses élèves :

### Le restaurant Le Paludier

Le restaurant d'application « Le Paludier » vous attend dans un cadre chaleureux pour découvrir des **menus diversifiés** variant au fil des saisons.

Les élèves mettent en valeur **les produits issus du terroir local** ainsi que **des productions de l'exploitation agricole du lycée**. Ils vous accueillent et vous servent selon les techniques de la profession vous permettant de savourer votre repas.



### Les serres d'Olivier

Trois ateliers de production : **la production florale**, **le maraîchage** (jeunes plants de légumes et aromatiques, légumes de consommation) **et la pépinière**.

Tout au long de l'année, trois salariés assurent la production, le suivi des cultures et vous accueillent pour les ventes.



### La ferme marine

La section Cultures Marines propose, en quantités limitées, **des huîtres et des palourdes à la vente** issues de nos élevages sur un mode extensif, respectueux de l'environnement marin.

Les élèves interviennent sur l'ensemble des phases d'élevages extensifs et de façon régulière chez les différents conchyliculteurs locaux.

Envie d'en savoir plus sur  
les prestations du lycée professionnel  
Olivier Guichard ?



Consultez les horaires d'ouvertures, les  
coordonnées pour commander ou réserver...

### L'atelier aquacole

Différents services sont proposés par l'atelier : visites guidées des différents espaces de production, gestion et conseils sur la pêche... et surtout vente de poissons au grand public. Truites, sandres, lottes de rivière, aromates, salades... vous y trouverez forcément votre bonheur.



Découvrez, dans ce programme, les dîners à thème du restaurant Le Paludier pour le mois d'octobre. Vous allez vous régaler !