

Semaine 51 - du 14 au 18 décembre 2009

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.



Service des réservations : du mardi au vendredi de 9h30 à 13h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique le lundi matin pour les réservations du jour seulement



Notre Restaurant Gastronomique

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, sauf les vendredi en soirée. Accueil des clients : 12h15 et 19h30. Réservation nécessaire.

Les déjeuners de la semaine (Menu fixe avec assortiment de Fromages, Café Gourmand, hors boissons)

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Judi 17	Vendredi 18
 Menu de Noël 25 € Apéritif au Champagne Coquille St Jacques à la fondue d'endive et purée de céleri rave - Rable de lapin farci au foie gras et aux pommes, Sauce brune à la truffe, Légumes racine, Marrons glacés, Cèpes sautés	 Menu de Noël 25 € Apéritif au Champagne Noix de Saint Jacques sautées au pain grillé et choux fleur - Pigeonneau et foie gras de canard rôti, sarrasin et pousses d'épinards	 Menu de Noël 25 € Apéritif au Champagne Crème brûlée au foie gras et purée de morilles, tuiles aux herbes fraîches - Pavé d'autruche sauté sauce poivrade, Galette de pomme de terre au cèpes et flan de céleri	Elèves en stage en entreprise - Restaurant fermé	Fermé (Nettoyages de veille de vacances)

Les soirées de la semaine (sauf indication contraire, menu fixe avec assortiment de Fromages, hors boissons)

Soirées de Noël : Réservation uniquement par téléphone, une table de 6 couverts maximum



Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Judi 17
COMPLET (Banquet) Les pincés et macaronis façon Carbonara, Ravioli imprimé d'herbes champêtres, la queue en civet au Banyuls - Rable de lapereau « façon royale » cuisiné comme un rôti, gnocchi de pomme de terre à la mousse de parmesan et poêlée de champignons - Cerise jubilé et sa glace vanille	Soirée Confiance « Tous au Musée » Menu à 38 € avec boissons <i>Intervention de Mme Nathalie Roux, conservatrice du Musée d'Art Roger Quilliot, qui parlera du musée et de son métier</i> Apéritif du jour et Mise en Bouche - Assiette scandinave et ses toasts - Fricassée de Volaille et sa garniture de Légumes du Jour - Cerises Jubilé	 Repas de Noël à 50 € Apéritif au Champagne - Carpaccio de Saint Jacques et vinaigrette d'oursins - Bouillon thaï de langoustines à la coriandre - Poitrine de pigeon et foie gras de canard rôtis, sarrasin et pousses d'épinards - Bûche de Noël moderne selon Pierre Hermé	 Repas de Noël à 50 € Apéritif au Champagne - Mise en bouche Réinterprétation du gâteau opéra « version salée » Glaçage maury, jus de canard et chocolat Xocopili, chutney de fruits - Risotto de langoustines aux cèpes et truffe noire - Cassate glacée - Magret d'oie cuit à basse température « Dolce forte selon Alain Ducasse » - Fromage dans l'esprit d'un coulant, quelques herbes pour accompagner - Bûche moderne & Mignardises

Notre Brasserie (le midi)

ouverte en période scolaire uniquement, les midis pour déjeuner. Accueil des clients jusqu'à 12h45.

La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée. Carte du jour (entrées, poisson et viande garnies), fromage et desserts du jour et sélection de boissons.

Le plat du jour composant la formule est signalé par le pictogramme 🍷

Mardi 15	Mercredi 16	Judi 17	Vendredi 18
Service à la carte Terrine de lapin au foie gras Beignets de gambas sauce tartare - Escalope de saumon à l'oseille Côtelettes d'agneau aux herbes de Provence Blanquette de volaille à l'ancienne Riz créole 🍷	 Menu de Noël à 17 € Apéritif au Champagne Assiette de saumon fumé, chutney de lentilles vertes - Chateaubriand sauté, sauce bordelaise, pommes fondantes, flan de courgettes - Tarte aux pommes, salade de fruits, tulipe de sorbet	 Menu de Noël à 24,50 € Apéritif au Champagne Mises en bouche - Koulibiac de saumon - Gigot d'agneau rôti Flageolets, Gratin de pomme de terre aux châtaignes - Dessert de Noël	Fermé (Nettoyages de veille de vacances)

Notre Hôtel d'application

Ouvert en période scolaire uniquement, du lundi soir au vendredi matin, plateau courtoisie en chambre pour le petit déjeuner compris.
Tarifs de 27 à 48 €, suivant confort et nombre de personnes. Merci de consulter notre site internet pour connaître les conditions de location.



Lycée hôtelier
Voie Romaine
63400 Chamalières

Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 04.73.31.74.66
Internet : www.lyceedechamalières.fr/reservation

Les étudiants de BTS vous convient aux soirées confiance du mois de décembre...

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

**Service des réservations : du mardi au vendredi de 9h30 à 13h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique le lundi matin pour les réservations du jour seulement**

Le mardi 1 décembre 2009 à 19h30 **«Les terroirs racontés...»**

Menu 38€ Apéritif, vins fins blanc et rouge et café compris

Avec l'aimable participation d'Yves Reverseau qui parlera du sommet de Copenhague et des produits de terroir, les gourmandins des fromages d'Auvergne, commentaires des étudiants

Mise en bouche et apéritif du jour au Champagne
Saumon fumé tranché à la main
Canard à l'orange et accompagnement
Choix de Fromages
Crêpes flambées

Le mardi 8 décembre 2009 à 19h30 **«Un goût d'avant les fêtes...»**

Menu 42€ Apéritif, vins fins blanc et rouge et café compris

Avec l'aimable participation de maitre Letellier, notaire, qui parlera de son métier et répondra à vos questions, commentaires des étudiants

Mise en bouche et apéritif du jour au Champagne
Plateau de fruits de mer
Lotte à l'américaine et accompagnement
Choix de Fromages
Cerises jubilé

Le mardi 15 décembre 2009 à 19h30 **«Tous au musée...»**

Menu 38€ Apéritif, vins fins blanc et rouge et café compris

Avec l'aimable participation de Nathalie Roux conservatrice du musée Quillot qui parlera de son métier, du musée et répondra à vos questions. Pierre Lemeunier, professeur d'histoire, qui vous fera un «Tour auvergnat», commentaires des étudiants

Mise en bouche et apéritif du jour au champagne
Assiette scandinave
Fricassée de volaille et accompagnement
Choix de Fromages
Cerises jubilé