Semaine du 29 février au 4 mars 2016

Prévisions de menus

09

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 lundi au vendredi de 10h à 16h, le mercredi à 14h (hors vacances scolaires), certains jours permanence téléphonique jusqu'à 19h30 pour les réservations du jour seulement.

Le midi ...

Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 18 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Mardi 1	Mercredi 2	Vendredi 4
Tournedos de saint Jacques et saumon fumé, émulsion de volaille à la vanille - Ballottine de volaille du Bourbonnais au chorizo parfumée au curry et citron, couscous de légumes	**Auvergne** Œuf mollet en coûte de noix sur un lit de lentilles et jambonneau - Fricassée de volaille fermière d'Auvergne aux petits légumes	**Restaurant fermé** (élèves en stage) - Merci de votre compréhension

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 29	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
« La table du lundi » Menu à 8,70 € hors boissons - Profiteroles aux lardons - Gratin de dinde au Comté et linguine - Savarin aux fruits / Salade de fruits et financier au chocolat	**A la carte « Normandie »** salade de camembert chaud*/ gratin de coquillages et poissons à la normande - filet de carrelet Dieppoise / brochette de poulet et boudin noir, vallée d'auge / jambon braisé au cidre* - Tarte au citron meringuée ** Formule à 9,20 €*	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Quenelle de brochet aux écrevisses / Minestrone de grosses crevettes, bisque et tuile au parmesan - Blanquette de lapin à l'ancienne, riz Arlequin / Râble de lapereaux farcis aux petits légumes et fricassée de chou vert - Assiette de fromage ou Tarte alsacienne aux pommes	**A la carte « Bretagne »** Galette de sarrasin aux fruits de mer / coeur d'artichauts et crevettes roses* - Spirale de carrelet au cidre et fondue de poireaux / cotriade bretonne* / côte de porc grillée sauce aux pruneaux - Dessert ** Formule à 9,20 €*	**Restaurant fermé** (élèves en stage) - Merci de votre compréhension

Le soir ...

Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 29	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3
MENU AUTOUR DES PLANTES SAUVAGES D'AUVERGNE - Tartare de truite aux plantes - Raviolis d'escargots aux orties blanches - Selle d'agneau farcie cuite dans un pain de foin au cistre - Sablé aux framboises, crème légère marjolaine et verveine verte	**Les bandes dessinées se lisent à table…** Les Gaston Lesgaffes vous cuisinent et vous servent Potion magique d'Obélix aux petits pois et foie gras - Capitaine d'Haddock, galette de pavot, coulis d'asperges - Suprême de Picsou au miel et sésame, tombée d'épinards de Popeye - L'assiette préférée de Jerry - Soupe de fraise de Charlotte au balsamique, glace aux Schtroumfs	**Soirée Le Portugal** 42.50 € (vins portugais et café inclus) Règlement à la réservation Pour vous mettre en appétit… Rillette de sardine, tartine à l'ail, réduction de Madère - Calamars farcis aux légumes de Lisbonne, Infusion de chouriço - Morue fraiche en frit-frit de Bintje, crème de Bacalhau et moule au safran, gâteau de chou au piri-piri - Fromage de la vallée du Douro - Arroz doce, Pateis de nata et sorbet au Porto	Mise en Bouche - Milk shake de bouillabaisse, cappucino d'oeufs, tartine de poissons marinés, olives kalamata et tapenade - Cannelloni chaud de seiche, ricotta et basilic, huile d'herbes, légumes du moment et bouillon émulsionné, craquant de chorizo - Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs - Fondant coco, cœur coulant passion, guacamole d'avocats et agrumes, crème glacée coco

Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Lycée des Métiers
Hôtellerie, restauration et tourisme

Semaine du 7 au 11 mars 2016

Prévisions de menus

10

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 lundi au vendredi de 10h à 16h, le mercredi à 14h (hors vacances scolaires), certains jours permanence téléphonique jusqu'à 19h30 pour les réservations du jour seulement.

Le midi ...

Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 18 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Mardi 8	Mercredi 9	Vendredi 11
Croustillant de foie gras à la vanille, chutney mangue au gingembre - Filet de rouget en peau croustillante, risotto de roquette au cantal, émulsion au cèpes	**Aquitaine - Pays basque** Pavé de saumon grillé, beurre d'anchois - Carré d'agneau en croûte d'herbes ragoût de légumes	**Restaurant fermé** (nettoyages) - Merci de votre compréhension

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
« La table du lundi » Menu à 8,70 € hors boissons Tartare de saumon - Gratin de dinde au Comté et linguine - Choux chantilly / Salade de fruits et financier au chocolat	**A la carte « Languedoc-Roussillon »** - Salade languedocienne et rillettes de sardines* / Tielle / assiette nordique - Moules à la Sétoise / Côtes d'agneau grillées au thym, bayaldi de légumes, jus à l'olive noire / brandade de morue, jus à la sauge, salade* / - Bonne conscience	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Quenelle de brochet aux écrevisses / Minestrone de grosses crevettes, bisque et tuile au parmesan - Blanquette de lapin à l'ancienne, riz Arlequin / Râble de lapereaux farcis aux petits légumes et fricassée de chou vert - Assiette de fromage ou Tarte alsacienne aux pommes	**A la carte « Ile de France »** bouchée à la reine / oeufs fermiers mayonnaise et salade* - petite friture sauce tomate / merlan Colbert et petits pois clamart* / entrecôte grillée Bercy, frites - Dessert ** Formule à 9,20 €*	**Menu du jour à 12.50 €** **kir inclus, sans les vins** Chartreuse de volaille d'Auvergne aux asperges vertes - Suprême de volaille d'Auvergne farci aux noix, jus de morilles aux vin jaune, tartelette de légumes nouveaux - Nougat glacé pistaches et fruits rouges

Le soir ...

Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10
Restaurant fermé - Merci de votre compréhension	**Soirée chef associé** Éric Trilleaud de l'auberge du Drac à la Chapelle sur Usson 48€ tout compris (apéritif et vins, café) Farçous aux herbes , œuf cassé et saumon fumé - Carpaccio de saint jacques , émulsion de homard - Médaillon de veau au vin jaune, morilles et légumes - Fromages et crème brûlée à la carotte sauvage	Restaurant fermé à la clientèle individuelle **(Soirée caritative)** - Merci de votre compréhension	Mise en Bouche - Ravioles de fromages de chèvre aux herbes et lard, soupe de piquillos au citron confit au sel, guacamole de petits pois, tartine de lard et sorbet maïs - Ballotine de volaille fermière d'Auvergne au Cantal et saucisse fumée, moelleux d'avoine et pousses d'épinard, jus au pain torrefié et huile de roquette - Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs - Eclair au chocolat caramélia et crumble gianduja, un sorbet cacao et un soufflé chaud pour accompagner

Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation