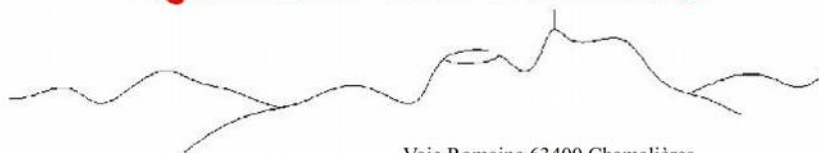


Prévisions de menus

Semaine 4

du 23 au 27 janvier 2017

Lycée de Chamalières



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

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. Réservations en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).

Lundi 23

Restaurant gastronomique Midi
Restaurant fermé
-
Merci de votre compréhension

Brasserie Midi
Formule à 9.70 € avec café compris
Poireaux sauce Gribiche
-
Tajine de poulet au citron, Pommes vapeur
-
Ananas flambé, glace vanille, langue de chat coco

Restaurant gastronomique Soir
Restaurant fermé
-
Merci de votre compréhension

Mardi 24

Restaurant gastronomique Midi
Jura Franche Comté
Tartelette de ratte et vitelotte à la saucisse
-
Râble de lapin aux morilles et au vin de Château-Chalon
Risotto au comté, carottes du Doubs
-
Gratin de fruits, myrtilles et sabayon au vin jaune

Brasserie Midi
Restaurant fermé
(petit déjeuner allemand)
-
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir
Restaurant fermé
-
Merci de votre compréhension

Mercredi 25

Restaurant gastronomique Midi
Champagne Ardennes
Foie gras sauté aux biscuits de Reims
-
Poulet fermier poché crème de champa, petits légumes

Brasserie Midi
Menu bistrot à 11,70€ verre de vin et café compris
Salade Soupe d'ail Rose, Croustillant de morue / Roulade de saumon aux légumes croquants, Emulsion de Brebis
-
Fricassée de poulet aux écrevisses, Gratin de pâtes aux champignons / Choucroute de poissons
-
Dessert du jour

Restaurant gastronomique Soir
Soirée vigneronne
Menu 38€ - Apéritif, vins d'AOC et café compris
Les vins choisis par nos soins seront commentés
Cocktail maison
Mise en bouche au saumon fumé
-
Mousseline de merlu arlequin au jus d'écrevisses
-
Roulé de volaille fermière farcie au foie gras
Pain d'épices et jus aux agrumes
-
Choix de Fromages
-
Alcazar au chocolat

Jeudi 26

Restaurant gastronomique Midi
Restaurant fermé
-
Merci de votre compréhension

Brasserie Midi
Restaurant fermé
-
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir
Mise en bouche
-
Retour de pêche
-
Variation autour du pigeon
-
Fromages
-
Bombe Sarah Bernhardt
Tartelette Marie-Louise

Vendredi 27

Restaurant gastronomique Midi
Repas examen
Forfait tout compris à 15 €/pers (kir, menu, vin et café)
-
Tables de 4 et 2 couverts seulement

Brasserie Midi
Repas examen
Forfait tout compris à 15 €/pers (kir, menu, vin et café)
-
Tables de 4 et 2 couverts seulement

Tout savoir sur nos restaurants

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons).

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

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

Prévisions de menus

Semaine 5

du 30 janvier au 3 février 2017

Lycée de Chamalières

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. Réservations en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).

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



Lundi 30

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé
-
Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

Formule à 9,70 € avec café compris

Pizza aux pétoncles, poireaux, boudin noir et livarot
-
Côte de Porc à la moutarde, carottes
-
Dessert surprise

Restaurant gastronomique Soir

Menu Grand-Ouest

Foie gras à la truite fumée, gelée de cerises noires et hibiscus
-
Potiron et langoustine, en velouté et croustons aux fruits confits, langoustine rôtie à la poudre d'oranges, glace aux cèpes
-
Veau et jambon de Bayonne rôtis dans un jus comme une piperade, millefeuille de légumes d'automne
-
La pomme et le Pineau compotée sur un biscuit basque à la cerise noire, mousse légère

Mardi 31

Restaurant gastronomique Midi

Bourride sétoise
-
Carré de porc glacé au miel, pignons et abricots
-
Gratin de charlottes au chorizo
Pain d'épice perdu et île flottante

Brasserie Midi

buffet déjeunatoire à 11,70 €
(un verre de vin de 12 cl et un café inclus)
Taboulé de quinoa aux agrumes et crevettes roses / Salade de lentilles vertes du Puy, coquillages en vinaigrette / Saumon fumé et ses blinis maison et crème acidulée / Farandole de crudités
-
Marmite du pêcheur, beurre de cidre au pommeau / Pomme de terre juste écrasée et ragoût de coquillages
-
Saint Honoré traditionnel / Poire pochée vanille et cassis, fondant au café

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé
-
Merci de votre compréhension

Mercredi 1

Restaurant gastronomique Midi

Sur les monts d'Auvergne
Tartare de sandre et jambon d'Auvergne, lentilles du Puy et coulis de Salers
-
Mignon de Porc au gaperon, émulsion au Saint-Pourçain, croquettes d'aligot

Brasserie Midi

Menu bistrot à 11,70€ verre de vin et café compris
Salade Soupe d'ail Rose, Croustillant de morue / Roulade de saumon aux légumes croquants, Emulsion de Brebis
-
Fricassée de porc aux écrevisses, Gratin de pâtes aux champignons / Choucroute de poissons
-
Dessert du jour

Restaurant gastronomique Soir

Repas dans le noir
Menu à 38 € tout compris
-
Menu à découvrir au cours de la soirée
Merci de votre compréhension

Jeudi 2

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant occupé par un banquet
-
Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

A la carte * Formule à 9,70 €
Salade Strasbourgeoise* / Salade au magret de canard fumé / Tarte fine de boudin blanc et échalotes confites, sauce à la moutarde de Reims
-
Pieds de porc gratiné de Sainte Ménéhould / Pavé de sandre au Riesling, Spatzl / Jambon grillé sauce au munster, Pommes confites à la graisse de canard / Choucroute*
-
Dessert du jour

Restaurant gastronomique Soir

Filets de Soles au Cerfeuil Tubéreux et Caseine, Héléanti et noisettes torréfiées, Emulsion Noisette et Peau croustillante
-
Dans l'idée d'un Cassoulet, Lentilles Vertes du Puy et Carré de cochon de lait, Emulsion de Tarbais
-
Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs
-
Opéra, tout simplement

Vendredi 3

Restaurant gastronomique Midi

Huître chaude au calvados et son infusion de pommes
Filet de limande au cidre crème de poireaux, pomme granny
-
Carré de Porc d'Auvergne en croûte d'algues, purée de cocos
-
Poire flambée au pineau des Charente / Saint Honoré truffade

Brasserie Midi

Pas d'information à ce jour
Merci de contacter la réception
-
Merci de votre compréhension

Tout savoir sur nos restaurants

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons).
Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons).
Notre Brasserie : Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.