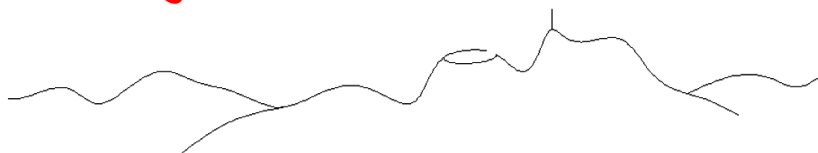


Prévisions de menus

Semaine 10

du 6 au 10 mars 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.lyceedechamalières.fr/reservation

Lundi 6

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

Formule à 9.70 € avec café compris

Salade de carottes à l'orange et son toast au chèvre

Escalope dinde gratinée au Comté et tagliatelles aux champignons

Tarte aux poires

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant réservé pour une manifestation

Merci de votre compréhension

Mardi 7

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant réservé pour un banquet

Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

buffet déjeunatoire à 11,70 €

(un verre de vin de 12 cl et un café inclus)

Salade de lentilles et chèvre sec / Salade de haricots blancs et jambon d'Auvergne / Tarte aux épinards cheddar et moutarde / Crème de panais, émulsion à la châtaigne / Croissant au jambon/cake salé / Salade de confit et poire

Aiguillette de canard, tartine d'abats comme un pain perdu, écrasée de pomme aux échalotes confites, petite salade

Tartelette fraises framboises

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 8

Restaurant gastronomique Midi

Balade dans le Jura

Panacotta au mont d'or, tuiles à la saucisse de Morneau

âble de lapin farci aux morilles, risotto au comté et vin jaune

Brasserie Midi

Menu bistrot à 11,70€ verre de vin et café compris

Tourte chaude de lapereau aux champignons et huile de noix / Gratin de coquillages et poissons à la Normande

Goujonnettes de lapin au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaïpur, riz madras / Côtes d'agneau en robe de légumes

Saint Honoré aux pommes, Sauce caramel au beurre salé, Brochettes d'ananas

Restaurant gastronomique Soir

42.50 € (tout compris : apéritif, vins et café)

Soirée animée par Madame et Monsieur Tamagnon, sur le thème des vins du bergerac et du Duras, avec en plus, aux fourneaux, le chef de l'Allée des Vignes à Cajac : Claude-Emmanuel ROBIN (ancien élève du lycée hôtelier).

Menu en cours de réalisation, détails non disponibles pour le moment :

amuse-bouche,
entrée
plat et ses garnitures
fromages affinés
dessert

Jeudi 9

Restaurant gastronomique Midi

Raviolis d'escargots aux cèpes

Selle d'agneau rôtie aux fenouils, polenta au cantal

Sablé framboises, crème légère parfum vanille

Brasserie Midi

A la carte * Formule à 9,70 €

Anchoïade Catalane, Escalivada, Pain à la tomate / Boquerones, jambon ibérique, Esqueixada de Bacalao

Sarsuela, All i oli* / Assiette d'huîtres Longe de thon à la catalane* / Fideuà d'agneau et de coquillages

Dessert du jour

Restaurant gastronomique Soir

Tarte fine de bar, tomates confites et mozzarella di buffala, des herbes, des feuilles, des cress, pistou de légumes et vinaigrette

En deux Assiettes :

pigeon poché et rôti dans un consommé au poivre, effiloché de cuisses sous une crème légère de pommes de terre, légumes du pot au feu, moelle de bœuf et crème de moutarde

Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs

baba cool à l'ananas caramélisé, crème glacée au poivre de sechuan et soupe pétillante

Vendredi 10

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé (stage)

Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

Restaurant fermé (stage)

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.

Prévisions de menus

Semaine 11

du 13 au 17 mars 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.lyceedechamalières.fr/reservation

Lundi 13

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

Formule à 9,70 € avec café compris

Salade de carottes à l'orange et son toast au chèvre
-
Escalope dinde gratinée au Comté et tagliatelles aux champignons
-
Tarte aux poires

Restaurant gastronomique Soir

L'Italie

Focaccia grisons et oignons confits, coulis d'olives taggiasche
-
La fameuse "tomate Mozza" au goût d'aujourd'hui, autre Orecchiette au jambon de parme
-
La lapin et basilic, râble farci comme un saltimbocca, galette carbonara et brocoli, jus court
-
La symphonie gourmande de nos amis transalpins
Zuppa inglese, panna cotta et tiramisù

Mardi 14

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant réservé pour un banquet

Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

Menu bistrot à 11,70€ verre de vin et café compris

croquette de camembert au lard, panna cotta à la fève de tonka, mesclun à la noisette / Gratin de fruits de mer Dieppoise
-
Filet de carrelet au cidre, pommes rôties au calvados, pomme de terre gratinée à la Normande
-
Tarte aux pommes, crumble calvados / Salade de fraises jus passion, crêpe pommeau vanille

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 15

Restaurant gastronomique Midi

Dans la vallée des rois

Crème de moules et samossa de rilette du Mans

Sole panée à la gache Vendéenne, émulsion au muscadet et pommes de terre

Brasserie Midi

Menu bistrot à 11,70€ verre de vin et café compris

Tourte chaude de lapereau aux champignons et huile de noix / Gratin de coquillages et poissons à la Normande
-
Goujonnettes de lapin au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaïpur, riz madras / Côtes d'agneau en robe de légumes
-
Saint Honoré aux pommes Sauce caramel au beurre salé, Brochettes d'ananas

Restaurant gastronomique Soir

Soirée Champagne, Duval Leroy

50 € tout compris (règlement intégral demandé à la réservation)
Une escalope de foie gras "poêlée", quelques fruits moelleux et croquants
Réduction de fruits rouges acidulés
-
Un risotto au chou pak choï et gingembre, Demi-queue de homard et bouillon légèrement épicé aux agrumes
-
Une fricassée de volaille aux morilles.
Flan de poireaux et quelques légumes oubliés glacés.
-
Langres et Chaource
-
Gratin de fruits frais en sabayon
Crêpe flambée

Jeudi 16

Restaurant gastronomique Midi

Sushi d'écrevisses et truite, miel et girolles

Filet de daurade, piperade de cèpes, tomates et piquillos

Poire rôtie, crème glacée au caramel, brioche aux amandes

Brasserie Midi

A la carte * Formule à 9,70 €

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

Restaurant gastronomique Soir

Milk-Shake de Bouillabaisse, Cappuccino d'Oeuf, Tartine de Poissons marinés, Olives Kalamata, Beurre d'Algues

Carré de Cochon de Lait fermier laqué au soja, Haut de Côtes en nems croustillant, Wok de Légumes

Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs

Dôme Chocolatée, Fruits de la Passion et Noisette

Vendredi 17

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

Restaurant fermé

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.