

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)

www.lyceedechamalières.fr/reservation

lundi 20**Brasserie Midi**

Menu à 9,70 €

- Croustillants de cantal au jambon d'Auvergne
- Filet de pintade aux poires et à la fourme d'Ambert pommes fondantes
- Sultan juste

Restaurant gastronomique Soir

Soirée au cœur de l'Auvergne et de ses fromages (27.50 € hors boissons)

- Velouté de potimarron à la fourme - Croûton au St Nectaire et poitrine fumée
- Ravioles de chèvre frais au jambon d'Auvergne et bouillon mousseux
- Filet d'Omble en croûte de Lavort aux noix, Ragoût de légumes glacés, Réduction de vin de Boudes
- Fromages d'Auvergne
- Poire au pain d'épices et son sabayon au bleu

mardi 21**Brasserie Midi**

Menu « Fast-Food » à 11,70 € (verre de vin et café compris)

- Nuggets de poisson sauce Tartare
- Burger du Bougnat au St Nectaire et vache Charolaise - Potatoes cuites au four ou Pommes Frites maison - Salade croquante
- Brownie aux noix de Pécan - Tuesday caramel à la confiture de lait entier

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement à la clientèle individuelle (banquet)
Merci de votre compréhension

mercredi 22**Brasserie Midi**

Restaurant fermé exceptionnellement à la clientèle individuelle (banquet)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir*Au cœur de la ruche, une soirée toute douce autour du miel ! (27.50 € hors boissons)*

- Pélardon au miel et olive en mise en bouche
- Filet de caille en pastilla de figues au miel de fleurs, fine salade balsamique
- Magret de Canard laqué en basse température, fruits et légumes d'hiver, Gastrique au miel de châtaignes
- Les chèvres autour de la reine !
- La ruche et son royaume revisité

jeudi 23**Brasserie Midi**

Restaurant fermé exceptionnellement (élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement (élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir*Semaine des fromages d'Auvergne*

- Mise en bouche : Cylindre de sarrasin garni à la fourme d'Ambert
 - Gouttes d'une pâte de dattes au citron
 - Ravioles de Cantal entre deux Jus de cresson au gingembre frais
 - Dos de cabillaud en croûte de Salers Red et green meat
 - Gaufrette de Saint Nectaire, sorbet Mizuna Quelques pousses
 - Sur un gâteau Paysan aux noix et aux poires
- Le bleu d'Auvergne en mousse légère et crème glacée, Mignardises

vendredi 24**Brasserie Midi**

A la carte "Auvergne"
* formule du jour à 9,70 €

- Assiette de cochonnaille / Salade de légumes secs et truite marinée* / Tarte fine aux poires et Fourme d'Ambert
- Coq au vin de Chanturgue / Darne de saumon, crème de Saint Nectaire / Pavé de boeuf, sauce au bleu d'Auvergne Garniture fraîcheur
- Assiette de fromages / dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement à la clientèle individuelle (banquet)
Merci de votre compréhension

Tout savoir sur nos restaurants**Notre Restaurant Gastronomique ...**

- le midi (les mardi, jeudi et vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).
- le soir (les lundi, mercredi, jeudi) : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

Notre Brasserie (du lundi au vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Prévisions de menus

Semaine 48

du 27 novembre au 1er décembre 2017

Lycée de Chamalières



Semaine du bœuf

Voie Romaine 63400 Chamalières

Téléphone : 04.73.31.74.65

Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)

www.lyceedechamalieres.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 27

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement (élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé exceptionnellement (séance pédagogique)
Merci de votre compréhension

mardi 28

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement à la clientèle individuelle (banquet)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

C'est déjà Noël ! Menu à 25 € avec kir royal et café



- Blanquette de cuisses de grenouilles à l'huile de truffes, Ragout de coquillages et croûtons à l'ail
- Burger de biche au foie gras, mousseline de panais, quelques chips de potiron et châtaignes rôties
- Pomme verte et praliné, Biscuit moelleux amande, crèmeux praliné, mousse Ivoire, guimauve et sorbet pomme verte

mercredi 29

Brasserie Midi

Repas à 11,70 € (verre de vin et café compris)

- Risotto de moules et coques, Crème de panais et potimarron confit, Tuile craquante / Ficelle Picarde
- Daube de bœuf au chorizo, fèves et piquillos, Tagliatelles
- Salade de fruits

Restaurant gastronomique Soir

« Le Bourbonnais » soirée UNICEF (42,50 € apéritif, vins et café compris)

Règlement intégral à l'ordre de l'Unicef demandé au moment de la réservation



- Vichyssoise et son espuma de truite fumée, Quelques grattons
- Pâte de pomme de terre et brochette d'escargots persillés et son écume d'ail
- Croustillant de sandre à la moutarde de Charroux, fine purée aux cèpes et légumes du potager glacés
- Les fromages du pays bourbonnais
- Craquant noisette au chocolat, crème brûlée à l'orange à la cerise noire, mousse légère

jeudi 30

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement (élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement (élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir

Semaine du Bœuf

- Mise en bouche : Cylindre de bœuf fin gras du Mézenc Betterave blanche à l'huile d'herbes Gouttes de raifort et tuile de bœuf séché
- Bonbon de Cèpes et joue de bœuf Jus de topinambour caramélisé au vinaigre de vin de paille
- Comme un pot au feu de bœuf label rouge du Bourbonnais cuit à la ficelle Légumes et vinaigrette tiède au marc d'Auvergne
- Macaron noisette, mousseline pralinée Soupe et glace au panais Tuile croustillante et sucre Muscovado

vendredi 1

Brasserie Midi

Menu de Noël à 18,50 €
formule avec flûte de Champagne et café



- Verrine de tartare de bœuf à la coriandre
- Pavé de sandre au beurre nantais, risotto de boulgour aux petits légumes
- Pavé de rumsteck, sauce au poivre de Jamaïque, Poire pochée à la vanille, poêlée forestière, légumes braisés
- Dessert de Noël

Restaurant gastronomique Midi

Menu de Noël à 25 €
avec Kir royal et café



- Le cappuccino de homard et son écume d'huitres
- Mousse de cèpes aux pétoncles, crème au Porto
- Médaille de bœuf Strasbourgeoise, salsifis au jus d'agrumes, figue rôtie en chapelure d'épices

Tout savoir sur nos restaurants

Notre Restaurant Gastronomique ...

• le midi (les mardi, jeudi et vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

• le soir (les lundi, mercredi, jeudi) : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

Notre Brasserie (du lundi au vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

MERCREDI 29 NOVEMBRE 2017

A 19 h 30



Le comité **UNICEF** du Puy de Dôme
organise son dîner annuel

Lycée de Chamalières



Les deux classes de première année de B.T.S. hôtellerie restauration
vous proposent cette année :

« **Le Bourbonnais** »

MENU à 42.50 € tout compris (apéritif, vins et café)

(Règlement par chèque à l'ordre de l'Unicef)



Vichyssoise et son espuma de fruites fumée. Quelques grattons



Pâté de pomme de terre et brochette d'escargots persillés
et son écume d'ail



Croustillant de sandre à la moutarde de Charroux
fine purée aux cèpes et légumes du potager glacés



Les fromages du pays bourbonnais



Craquant noisette au chocolat, crème brûlée à l'orange
à la cerise noire, mousse légère



Comment réserver et comment régler : Règlement par chèque à l'ordre de l'Unicef

A la réception ou sur le site internet du lycée : <http://www.lyceedechamalières.fr>

Ou par téléphone: **04 73 31 74 65** du lundi au vendredi de 10 h à 16 h (sauf le mercredi jusqu'à 14 h)