

Prévisions de menus

Semaine 05

du 28 janvier au 1er février 2019

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)

www.lyceedechamalieres.fr/reservation

lundi 28

Brasserie Midi

L'Entracte : Buffet "terre et mer"
Formule à 11.70 €, verre de vin et café inclus

Au buffet : Salade de lentilles aux lardons, tomates, oignons blancs et féta
Salade de pâtes à l'avocat, crevettes, tomates, basilic, olives noires
Salade de chou blanc, émincés de volailles et suprêmes d'agrumes à la ciboulette
Quiche au brocoli, saumon et fourme d'Ambert
Crème de petits pois au magret fumé ;
À table : Filet de poulet fermier farci au pesto risotto aux champignons, sauce au marsala ;
Verrine gourmande au chocolat, poire et noisette

Table des P'tits Romains
à 9,70 € (café compris)

Pizza aux pétoncles, poireaux et livarot
Curry d'agneau, riz Madras
Riz au lait au caramel, petits fours

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture exceptionnelle
Séance pédagogique
Merci de votre compréhension

mardi 29

Brasserie Midi

Carte « Les Brasseries Bocuse »
(* formule du jour)

Pâté en croûte Lyonnais* / Œuf parfait aux champignons chicons grillés au lard ;
Suprême de volaille Georges Blanc* / Quenelles de Brochet aux écrevisses sauce Nantua
Fernand Point / Canard grillé à la Roannaise ;
Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

Mise en bouche ;
Royale de girolles, tartine garniture meurette et lard paysan, poêlée de cèpes, œuf biologique fumé ;
Carré de porc fermier d'Auvergne en croûte de lentilles vertes du Puy, caviar de lentilles, rutabaga et navets boule d'or, Le haut de côte présenté en nems ;
Surprise autour du citron et praliné.

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture exceptionnelle
Séance pédagogique
Merci de votre compréhension

mercredi 30

Brasserie Midi

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

Gougère aux escargots Craquelin au persil et à l'ail / Œuf meurette ;
Suprême de volaille farci en croûte de comté ragout de légumes / Gratin de pomme de terre saucisse de Morteau et cancoillotte "Mortiflette" ;
Dessert du chef

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture exceptionnelle
Séance pédagogique
Merci de votre compréhension

En brasserie, le soir

« La table du mercredi soir »

Soirée Pizza

Accueil des clients à 19h

Tarif : 16 € par personne (1 apéritif + 1 verre de vin compris)

Antipasti ;

Assortiment de pizzas (reine, quatre fromage, chorizo, sicilienne et margherita)

et son accompagnement de salade verte, chips de bresaola et croûtons ;

Tiramisu aux fruits rouges

jeudi 31

Brasserie Midi

Menu d'examen : Formule à 16 € kir, vin et café compris (paiement intégral à la réservation demandé)

Tables de 2 et de 4 couverts seulement

Velouté Dubarry ;
Pavé ou Darne de Saumon, Pommes à l'anglaise, Carottes Vichy, Sauce Béarnaise ;
Saint-honoré

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
Evaluation d'examen

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé à la clientèle individuelle
Accueil d'un séminaire
Merci de votre compréhension

vendredi 1

Restaurant gastronomique Midi

Les cuisines du monde

Brochette de gambas kadaif au foie gras, vinaigrette aux agrumes et écume soja ;
Magret de canard laqué au miel et gingembre, fricassée de légumes à la thai ;
Biscuit chocolat et crème citron, mousse chocolat au gingembre, crème citronnelle

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

Prévisions de menus

Semaine 06

du 4 au 8 février 2019

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)

www.lyceedechamalieres.fr/reservation

lundi 4

Brasserie Midi

L'Entracte : Menu bistrot « Alsace »
Formule à 11.70 €, verre de vin et café inclus

Mise en bouche : Tarte flambée ;
Salade de pomme de terre et cervelas ;
Choucroute de la mer - Saumon et Sandre
- Moules - Beurre blanc à l'aneth ;
Forêt noire restructurée

Table des P'tits Romains
à 9,70 € (café compris)

Tortilla au jambon
Poulet pané aux cacahuètes,
Purée de carottes au curcuma
Mousse à la Passion

Restaurant gastronomique Soir

Chef invité Benjamin Millard de chez Tétédoie : Les légumes oubliés

Pour vous accueillir... La betterave et l'estragon ;
Foie gras mi-cuit et hibiscus, persil tubéreux et oranges sanguines ;
St Jacques poêlées au Noilly Prat, déclinaison passion et salsifis ;
Le foin & le chocolat, streusel chocolat - glace au foin, oeuf confit et jus de sapin

mardi 5

Brasserie Midi

Carte La Méditerranée
(* formule du jour)

Soupe au pistou * / Sardines marinées
purée de pois chiches et pesto ;
La Daube Provençale à la
provençale* / La bouillabaisse / Les
petits farcis Niçois aux Légumes
grillés ;
Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

Mise en bouche ;
Cromesquis de joue de porc confite,
pomme boulangère farcie, huile de
navets aux sucres de morilles ;
Carré de porc laqué au satay,
nouilles chinoises, huile parfumée ;
Forêt noire, et son sorbet griottes.

Restaurant gastronomique Soir

J'irai revoir ma Normandie !

Noix de St Jacques sur une embeurrée de poireaux aux
champignons ;
Cromesquis de foie gras sur pomme tatin, espuma de Porto
blanc ;
Filet de lotte rôtie au miel, duo de carotte fane, émulsion de
brocoli ;
Fromages du « pays normand » ;
Variation autour de la pomme

mercredi 6

Brasserie Midi

15€ (hors boissons)
Formule buffet auvergnat

Salade de lentilles vertes oreilles
et pieds de cochon
Pounti
Chou farci
Poulet au bleu
Truffade saucisse au chou
Dessert du jour

Restaurant gastronomique Soir

Du Nord-Est au Sud-Est

Blanc-manger de gaperon, parfum de
Génépi ;
Choucroute de Sandre, beurre de riesling
et tuile de knack ;
Suprême de pintade laquée à la moutarde,
aigre-doux de cerise Marmotte ;
L'abri côtier, madeleine à l'huile d'olive

En brasserie, le soir

« La table du mercredi soir »

Fermeture exceptionnelle
Séance pédagogique
Merci de votre compréhension

jeudi 7

Brasserie Midi

Menu d'examen : Formule à 16 € kir,
vin et café compris (paiement
intégral à la réservation demandé)

Tables de 2 et de 4 couverts seulement

Crème Agnès Sorel ;
Longe de porc poêlée aux épices,
Pommes Pont Neuf, Sauce aux épices
douce ;
Entremets au fromage blanc

Restaurant

gastronomique Midi

Restaurant fermé
exceptionnellement
Evaluation d'examen

Restaurant gastronomique Soir

Mise en bouche ;
Le chou-fleur crémeux, fumé et pickles Cône de
volaille au vinaigre de cidre safrané, Herbes et
feuilles du moment ;
L'agneau en deux services : L'épaule confite dressée
sur un cappuccino de racine et une royale aux trom-
pettes Le filet sauté et dressé sur un risotto de sarra-
sin au vin jaune et noix Emulsion au Comté ;
Entre Vichy et Puy de Dôme, Mignardises

vendredi 8

Restaurant gastronomique Midi

Bistronomie

L'ananas : Croquant d'ananas & crevettes, mie de pain au vert ;
Le pintadeau : Filet épicé en croute de nougat, calisson de
navet et cuisse confite - foie gras grillé à la Grappa framboisée ;
Petits babas ananas-citron-framboises

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