

Prévisions de menus Semaine 11 du 11 au 15 mars 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 11

Brasserie Midi

L'Entracte : Menu contemporain

Formule à 11.70 €, verre de vin et café inclus

Mini tartare de saumon aux agrumes, chantilly au safran et tuiles de sésame ;
Raviole de crabes, coulis d'étrilles émulsionné à la citronnelle ;
Aiguillettes de canard rôti sauce mangue, légumes frits, gélinés et en purée ;
Profiteroles au praliné

Table des P'tits Romains

à 9,70 € (café compris)

Goujonnette de saumon, sauce tartare
Estouffade de boeuf provençale
Tarte coco banane

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé : séance pédagogique
Préparation du dîner de gala des élèves de 1^o année de BTS
Merci de votre compréhension

mardi 12

Brasserie Midi

Carte Les Brasseries Bocuse
(* formule du jour)

Pâté en croûte Lyonnais* / OEuf 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

Banquet
Fermeture à la clientèle individuelle
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé : séance pédagogique
Préparation du dîner de gala des élèves de 1^o année de BTS
Merci de votre compréhension

mercredi 13

Brasserie Midi

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

Bouchée à la Reine / Salade de cresson et Brie de Meaux en blanc manger ;
Pavé de saumon à la Vouvrillonne, Purée Saint Germain / Boeuf à la ficelle ;
Dessert du chef

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé :
séance pédagogique
Préparation du dîner de gala des élèves de 1^o année de BTS
Merci de votre compréhension

En brasserie, le soir

« La table du mercredi soir »

Restaurant fermé : séance pédagogique
Merci de votre compréhension

jeudi 14

Brasserie Midi

Fermeture exceptionnelle
Stage
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

Fermeture exceptionnelle
Stage
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir

Dîner de la clôture de la semaine de la volaille fermière d'Auvergne (restaurant complet)

vendredi 15

Restaurant gastronomique Midi
Menu Méditerranée

Pastilla de filet de caille raz el hanout et morilles, mesclun à la vinaigrette de noisette ;
Dos de cabillaud en croûte de sésame Crème de basilic Meli mélo de carottes courgettes au saumon fumé, frites de polenta aux herbes ;
Fromages de chèvre ;
Tuiles au sésame et chocolat, mousse dattes et confit citron, sorbet ananas

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 12

du 18 au 22 mars 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 18	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
	<p>L'Entracte</p> <p>Fermeture exceptionnelle Stage Merci de votre compréhension</p>	<p>Table des P'tits Romains à 9,70 € (café compris)</p> <p>Tarte au Maroille Gibelotte de lapin flamande Mousse chocolat</p>

mardi 19	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Midi	Restaurant gastronomique Soir
	<p>Carte La brasserie Bofinger (* formule du jour)</p> <p>Soupe de moules au Riesling* / Mousseline de grenouilles au cresson et Gewurstaminer Choucroute paysanne* / Choucroute de poissons de rivière au Pinot noir d'Alsace / Épaule de porc grillée, Pommes Château Dessert du jour</p>	<p>Oeuf mollet en croûte de pain de seigle, Asperges vertes en textures variées, écume de Cantal ; Filet de carrelot sauté au citron confit, cocos et légumes, jus de bouillabaisse ; Nos fromages d'ici et d'ailleurs ; Comme un finger, la pomme et la pâte brisée, chocolat, parfait glacé au cidre.</p>	<p>Dîner de gala des élèves de 1^o année de BTS Thème : Harry Potter (menu 42.50 € boissons incluses)</p> <p>Nombre de place limité et règlement intégral demandé à la réservation (priorité aux étudiants, leurs familles et aux équipes pédagogiques)</p>

mercredi 20	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir	En brasserie, le soir
	<p>Menu à 11,70€, verre de vin et café compris</p> <p>Salade de Camembert chaud et andouille de Guéméné / Goujonnettes de merlan, sauce Tartare ; Ravioles de moules et coques à l'hydromel / Gratin de coquillages et poissons à la Normande ; Dessert du chef</p>	<p>Restaurant fermé : séance pédagogique Merci de votre compréhension</p>	<p>« La table du mercredi soir »</p> <p>Restaurant fermé : séance pédagogique Merci de votre compréhension</p>

jeudi 21	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Midi	Restaurant gastronomique Soir
	<p>Fermeture exceptionnelle Stage Merci de votre compréhension</p>	<p>Fermeture exceptionnelle Stage Merci de votre compréhension</p>	<p>Mise en bouche ; Maki de truite de mer, Asperges vertes en textures variées, Pesto à l'ail des ours ; Bar cuit au beurre de cresson ; Ananas façon Mojito ; Mignardises</p>

vendredi 22	Restaurant gastronomique Midi
	<p>Fermeture exceptionnelle TP déplacé dans une école élémentaire de Chamalières Merci de votre compréhension</p>

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.