

Prévisions de menus

Semaine 13

du 25 au 29 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 25	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
	L'Entracte : Menu bistrot Restaurant fermé Elèves en stage Merci de votre compréhension	Table des P'tits Romains à 9,70 € (café compris) Oeufs mimosa et ses herbes ; Escalope de porc Sauce charcutière, Pomme purée ; Iles flottantes

mardi 26	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Midi	Restaurant gastronomique Soir
	Carte La Méditerranée (* formule du jour) Soupe au pistou * / Sardines marinées purée de pois chiches et pesto ; La Daube à la provençale* / La bouillabaisse / Les petits farcis Niçois aux Légumes grillés ; Dessert du jour	Le gaperon comme un "mystère", asperges vertes, meringue et cœur coulant aux herbes ; Compression de filet de carrelet, biscayenne de légumes, touche aioli, coulis de poivrons . Pamplémousse en trois textures	Restaurant fermé Séance pédagogique (bilan de l'année et préparation du départ en stage) Merci de votre compréhension

mercredi 27	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir	En brasserie, le soir
	Menu à 11,70€, verre de vin et café compris 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	Restaurant fermé Séance pédagogique (bilan de l'année et préparation du départ en stage) Merci de votre compréhension	« La table du mercredi soir » Restaurant fermé Séance pédagogique (bilan de l'année et préparation du départ en stage) Merci de votre compréhension

jeudi 28	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Midi	Restaurant gastronomique Soir
	Restaurant fermé Elèves en stage Merci de votre compréhension	Restaurant fermé Elèves en stage Merci de votre compréhension	Restaurant fermé à la clientèle individuelle Accueil d'un groupe Merci de votre compréhension

vendredi 29	Restaurant gastronomique Midi
	Restaurant fermé TP déplacé dans une école élémentaire de Chamalières 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 (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 14

du 1 au 5 avril 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 1	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
	<p>L'Entracte : Menu bistrot</p> <p>Restaurant fermé Elèves en stage Merci de votre compréhension</p>	<p>Table des P'tits Romains à 9,70 € (café compris)</p> <p>Crêpes aux champignons ; Filet de merlan sauce moutarde, riz pilaf ; Crème brûlée</p>

mardi 2	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Midi	Restaurant gastronomique Soir
	<p>Carte Le Trou Gascon (* formule du jour)</p> <p>Pressé de canard au foie gras, jeunes légumes et pruneaux à l'Armagnac / Piquillos farcis, rillettes de morue, coulis de tomates épicé* ; Dos de cabillaud en croûte d'anchois et piment d'Espelette / Véritable cassoulet de canard* / Confit de canard, pommes Sarladaises ; Dessert du jour</p>	<p>Restaurant fermé à la clientèle individuelle (Banquet) Merci de votre compréhension</p>	<p>Restaurant fermé Elèves en stage Merci de votre compréhension</p>

mercredi 3	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 Elèves en stage Merci de votre compréhension</p>	<p>« La table du mercredi soir » Thème : la Russie (Accueil des clients à 19h) Formule à 25,00€ / personne avec un cocktail compris</p> <p>Bortsch revisité ; Koulibiac de saumon, sauce champignons ; Rencontre entre Russie et poire flambée</p>

jeudi 4	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Midi	Restaurant gastronomique Soir
	<p>Restaurant fermé Elèves en stage Merci de votre compréhension</p>	<p>Restaurant fermé Elèves en stage Merci de votre compréhension</p>	<p>Mise en bouche ; Jambon d'Auvergne, pamplemousse, Lieu jaune au sel d'épices, glace roquette ; Le filet de lapin en Biscayenne de légumes Sablé au citron confit au sel et Basilic ; Les premières fraises En coque de meringue et riz au lait Guacamole d'avocat, fraises et vin rouge d'Auvergne en sorbet et spécification ; Mignardises</p>

vendredi 5	Restaurant gastronomique Midi
	<p>Menu Bourgogne Nems croustillants d'escargots à la graine de moutarde Panna cotta au langres et fève de tonka, salade d'herbes ; Pavé de bœuf charolais à la fleur de sel aux épices sauce bourguignonne au poivre de sichuan, Darphin de pomme de terre au lard fumé, Cocotte de légumes oubliés ; Époisses et Soumaintrain sur ardoise et raisins frais ; Tarte verveine cassis</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.