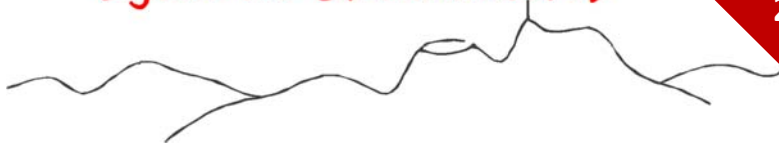


Prévisions de menus

Semaines 21—22—23

du 20 mai au 7 juin 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 et contact en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h). L'ouverture du standard des réservations pourra varier en fonction des épreuves d'examen des élèves.

Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Semaine 21

Brasserie Midi

lundi 20

L'Entracte : Menu « bistrot » à 11.70 €, un verre de vin de Riesling « Weber » et un café inclus, apéritif du jour en supplément (Kir alsacien au crémant d'Alsace à 2 €)

Bretzel et Flammekueche en amuse bouche ;
Salade de pomme de terre et cervelas ;
Choucroute de la mer ;
Forêt noire revisitée

Restaurant gastronomique Midi

jeudi 23

Gaspacho de tomate et bavaois d'avocat, granité piment, légumes séchés ;
Rouget barbet poêlé, bohémienne de légumes au thym frais, vinaigrette tiède au vinaigre balsamique ;
Râble de lapereau au pied de cochon, jus au romarin, légumes de printemps ;
Pâtisserie du jour

Semaine 22

Restaurant gastronomique Midi

mardi 28

Mise en bouche ;
Panacotta de Burrata et basilic, asperges vertes et parmesan en textures variées, Poudre d'Olives Noires ;
Filet de rouget doré, bolognaise d'encornets en Cannelloni de polenta et légumes, jus au vin rouge et pamplemousse ;
Tomates pochées à la sangria, fricassée de fruits exotiques, sorbet huile olive, Sangria pétillante et émulsion, Mignardises

Semaine 23

Brasserie Midi

lundi 3

L'Entracte : Menu « bistrot » à 11.70 € (verre de vin et café inclus)
La bistronomie clôture l'année scolaire !

Crouûton grillé de fromage à la viande des grisons, poivrons, miel et pomme ;
Crème de potiron aux marrons et julienne de magret séché ;
Filet mignon de porc en médaillons aux pruneaux, sauce à l'Armagnac
Gratin de pomme de terre aux cépes, carottes glacées ;
Baba au rhum et fruits secs

Brasserie Midi

Menu d'examen



jeudi 6

Tables de 2 et 4 couverts uniquement
Formule à 16 € (kir, vin et café compris)

Menu d'examen non communiqué à l'avance.
Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

Menu d'examen



vendredi 7

Tables de 2 et 4 couverts uniquement
Formule à 16 € (kir, vin et café compris)

Menu d'examen non communiqué à l'avance.
Merci de votre compréhension

Les dernières semaines de l'année scolaire sont ponctuées par les examens de nos élèves, les sorties pédagogiques et les périodes de stage en entreprise.

Ceci explique le faible nombre de repas qui vous sont proposés sur ces dates.

Toute l'équipe du lycée hôtelier de Chamalières vous remercie de votre fidélité et de votre soutien et vous donne rendez-vous à la rentrée prochaine !

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.