

Prévisions de menus Semaine 51 du 17 au 21 décembre 2018



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 17

Brasserie Midi

L'Entracte : Menu de Noël à 21,50 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif
Foie gras chaud aux fruits rouges sur un toast de pain perdu ;
Turban de filet de sole, farce fine aux épinards, sauce Dugléré,
blé étuvé aux champignons et brunoise de légumes ;
Quasi de veau poêlé et glacé, pommes fondantes et ragout de légumes ;
Fromages affinés ;
Entremet chocolat mangue passion sur un sablé croustillant



Table des P'tits Romains

Restaurant fermé
Elèves en stage

Restaurant gastronomique Soir

38 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Pour vous accueillir... Langouste façon poule au pot, Médaillon juste poché, jardinière de légumes et speck fumé ;
Le Foie gras et la poire : poire surprise confite, croutons dorés au miel de sapin ;
Le veau de lait et la truffe noire : Côte portion rôtie à l'os et glacée au jus, Fricassée de pointe d'asperges vertes aux pommes acidulées, Liégeois de risotto au coulis de truffes ;
Gianduja, Citron de Menton et noisette : Croustillant et dacquoise noisette, mousse citron et Gianduja, sorbet au citron

mardi 18

Brasserie Midi

Restaurant fermé
Elèves en stage

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé
Elèves en stage

Restaurant gastronomique Soir

38 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Assiette de saumon fumé, salade croquante à la pomme, crème à l'aneth et blinis ;
Velouté de topinambours et ses croustillants de pétoncles.
Pancetta grillée et huile de truffes ;
Trou normand à la poire William ;
Demi-queue de homard sur un risotto aux légumes croquants, Émulsion mousseuse à la châtaigne ;
Fromages affinés de nos terroirs ;
Bûche aux fruits exotiques, Mignardises

mercredi 19

Brasserie Midi

21,50 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Mise en bouche de Noël ;
Compression de jarret de porc fermier et foie gras, des herbes et des feuilles, pickles de légumes d'hiver, condiment aux pois blonds de la Planèze ;
Filet de sole farci aux huîtres et cèpes - Lait de panais ;
Magret de canard en Dolce forte ;
Buchette mandarine

Restaurant gastronomique Soir

38 €, hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Huitre fine en gelée émulsion iodée au caviar ;
Tarte fine de Saint Jacques aux truffes ;
Chateaubriand façon Rossini, légumes oubliés, coing confit ;
Bûche (réalisée par les élèves de mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant)

En brasserie, le soir

« La table du mercredi soir »
25 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Saumon fumé, blinis tièdes à l'aneth ;
Noix de st jacques au lard fumé, potimarron crémeux et girolles étuvées ;
Magret de Canard laqué en basse température, fruits et légumes d'hiver, Gastrique au miel de châtaignes ;
Bûche de Noël Exotique

jeudi 20

Brasserie Midi

21,50 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Crème brûlée foie gras, Croustilles d'artichauts ;
Gâteau de tourteau Crème d'estragon ;
Caille de ferme rôtie sur le coffre, Jus réduit aux épices ;
Dessert de Noël

Restaurant gastronomique Midi

25 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Huitre fine en gelée, émulsion iodée ;
Tarte fine de Saint-Jacques aux betteraves ;
Médaillon de veau façon Rossini, salsifis au jus d'agrumes, légumes racines et figue rôti en chapelure d'épices ;
Dessert surprise

Restaurant gastronomique Soir

Dîner de Noël à 50 € hors boissons



Pour se mettre en bouche : L'huître et l'oursin en 3 déclinaisons ;
Compression de foie gras et cœur de saumon fumé, biscuit aux algues noires, Mangue et citron vert, des herbes, des fleurs, pickles de légumes ;
Comme un nem de homard aux cèpes et champignons noirs, Légumes croquants, royale et jus de carcasses, Pesto de Capselle bourse à pasteur ;
Emotion glacée : Textures variées de Pommes Granny, poireaux en sponge cake et crème glacée, Caviar d'Aquitaine, pipette de Calvados ;
Suprême de canette de Barbarie Excellence Miéral basse température, Les cuisses comme un pâté en croûte chaud, jus corsé ;
Coques de radis green et read meet, crémeux Saint Nectaire, Le cornet de Murat en version salée, sorbet et pousses de roquette ;
Gavottes croustillantes fourrées au calamandin, Caviar de fruits, sorbet et spouma ;
Mignardises de Noël

vendredi 21

Restaurant gastronomique Midi

Fermeture exceptionnelle
Nettoyages

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 02

du 7 au 11 janvier 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 7

Brasserie Midi

L'Entracte : Menu bistrot

Formule à 11.70 €, verre de vin et café inclus (Buffet déjeunatoire)

Salade de lentilles aux lardons et tomates cerise, oignons blancs, fêta, persil / Tarte salée au brocoli, saumon et fourme d'Ambert / Salade de pâtes à l'avocat, crevettes, tomates séchées et basilic, olives noires / Salade chou blanc, émincée de volaille et suprêmes d'agrumes, ciboulette / Crème de petit pois au magret fumé ; Filet de poulet fermier farci au pesto - Risotto aux champignons - Sauce au marsala ; Verrine chocolat noisette - Millefeuille vanille

Table des P'tits Romains

à 9,70 € (café compris)

Menu non disponible à l'édition de la brochure.

Merci de vous renseigner en réception

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture exceptionnelle

Séance pédagogique

mardi 8

Brasserie Midi

Fermeture exceptionnelle

Séance pédagogique (bilan de stage)

Restaurant gastronomique Midi

Fermeture exceptionnelle

Séance pédagogique (bilan de stage)

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture exceptionnelle

Séance pédagogique

mercredi 9

Brasserie Midi

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

Tarte fine de boudin blanc et échalotes confites, Sauce à la moutarde de Reims, mesclun / Tourte aux champignons et huile de noix, Sauce au pain brûlé, salade d'herbes ; Pavé de sandre au Riesling, spätzle / Choucroute Galette des rois

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture exceptionnelle

Séance pédagogique

En brasserie, le soir

Fermeture exceptionnelle

Séance pédagogique

jeudi 10

Brasserie Midi

Carte (* formule du jour)

Soupe de poisson / Déclinaison de charcuteries de lapin (rilette, ballotine, confit)* / Œuf poché bayonnaise / Cocktail de crevettes ; Filets de rouget à la niçoise / Sauté de lapin d'Auvergne à la moutarde de Charroux / Picata de veau à la sauge / Chou farci de queue et joue de bœuf* ; Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

Blanc manger de gaperon, coulis de verveine ;

Tartare de sandre et jambon

d'Auvergne, lentilles du Puy, coulis de Salers ;

Magret de canard à la tapenade, gâteau

de Saint Nectaire et petits légumes ;

Nos fromages d'ici et d'ailleurs ;

Parfait glacé à la verveine du Velay,

sablé aux noix, sauce chocolat et tuiles

de lentilles

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture exceptionnelle

Examen blanc

vendredi 11

Restaurant gastronomique Midi

Thème Asie

Variation autour de la mer de Chine ;

Côte de veau marinée à l'orientale, Linguini et légumes ;

Sushi de riz au lait mangue tonka tuile carambar, Chouquettes au sésame, chantilly coco citron vert

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.