

Prévisions de menus
Semaine 03
Du 18 au 22 janvier 2021

lundi 18

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

Nos restaurants

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.
La réservation est fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.
Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients entre 19h30 et 19h45.
Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

mardi 19

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

mercredi 20

Midi en Brasserie

A la carte

Formule du jour (entrée plat dessert café) : 9,90€ *
Formule du jour + un verre de vin : 11,90 €
Autre entrée à la carte : 4,9€ / Autre plat à la carte : 5,5€ /
dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre

Mousseline de volaille aux petits légumes /
Soufflé au gaperon, coulis de tomate et céleri /
Beignets de gambas, salade de chou blanc et coriandre* ;
Paleron de Bœuf braisé au Ras el han out / Dos de saumon grillé, carottes au miel / Entrecôte façon marchand de vin pommes allumettes* ;
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu Auvergne

Tartare de sandre et jambon d'Auvergne ;
Magret de canard et gâteau de Saint Nectaire ;
Chariot de fromages ;
Parfait glacé à la verveine du Velay

en Soirée

Soirée Far West (25 € hors boissons)

Soupe de Butternut ;
Côte de bœuf à l'os, sauce barbecue
Pomme au four, Sauce cheddar ;
Brownie au chocolat, Bananes Flambées

jeudi 21

Midi en Brasserie

**Formule Bistrot à 11.90 €
avec café et un verre de vin**

Route Auvergnate

Pouinti aux jeunes pousses / Salade de pois blonds aux gésiers confits et éclats de noisette ;

Tournedos de saumon à la crème de lentilles / Truffade, jambon cru, salade /
Côte échine, frites ;

Galette des rois

Midi en Gastronomie

Crème de cèpes au foie gras ;
Filet de bar grillé, mini fenouil et condiments ;
Filet de veau laqué aux épices, polenta croustillante aux fruits secs et petits légumes étuvés ;
Déclinaison autour du marron et de la clémentine ;
Mignardises

en Soirée

Mise en bouche ;
Bouillon d'écrevisses, pois blonds et légumes
Suprême et Œuf de poule 63°C, mouillette de cuisson
Saucisse de Morteau croustillantes et herbes ;
La sole entière et en filet servie avec un bouillon Dashi
Maki des barbes, émulsion Wasabi ;
Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs ;
Sablé Breton aux pistaches, agrumes frais et mi- cuits
Sorbet Pamplemousse ;
Mignardises

vendredi 22

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

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.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalières.fr>

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu Sud Ouest

Comme un petit cassoulet en mise en bouche
tartine de foie snackée ;

Salade fraîcheur piquillos aux coquillages
gratinés et calamars snackés, Œuf parfait cassé ;

Axoa de veau en fine croustade, crunchy de
poitrine de cochon et de riz à l'encre de seiche,
damier Basquaise, jus réduit de veau ;

Tarte chocolat au piment d'Espelette, Éclats de
noix caramélisées et gavotte au pavot, Chantilly
caramel

Nos restaurants

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.
La réservation est fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.
Réservation nécessaire (sauf indication
contraire, menu fixe à 18,90 €, avec
assortiment de fromages, pâtisserie du jour,
hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients entre 19h30 et 19h45.
Réservation nécessaire (sauf indication
contraire, menu fixe à 27,90 €, avec
assortiment de fromages, pâtisserie du jour,
hors boissons).

**Règlement possible en espèces, chèque ou
carte bancaire.**

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 29

Midi en Brasserie

**Formule Bistrot à 11.90 €
avec café et un verre de vin**

Saumon en deux façons : Tartare de
saumon avec Saumon fumé, blinis et crème
ciboulette ; Gnocchis à la parisienne ;

Côtes de porc des Combrailles / Volaille
fermière rôtie, Pommes boulangères et
légumes rôtis au sirop d'érable

Crème brûlée / Tartelette citron

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(examen)

Midi en Brasserie

- Complet -

Menu examen à 14,50 €

Tables de 2 et de 4 couverts uniquement
Apéritif, vin et café compris

Crème Dubarry ;
Longe de porc et gratin dauphinois ;
Ananas flambés

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(examen)

en Soirée

Duo de crevettes et avocats façon tartare et
croustillant ;

Crème champignons patates douces sublimé d'une tuile
de comté ainsi que champignons farcis d'un fromage
frais assaisonné ;

Caille farcie au foie-gras, cuisson pochée au porto et
cannelloni de ratatouille ;

Sphère de chocolat avec un insert poire et craquant
traou mad

Midi en Brasserie

**Formule Bistrot à 11.90 €
avec café et un verre de vin**

Route Auvergnate

Pounti aux jeunes pousses / Salade de pois
blonds aux gésiers confits et éclats de
noisette ;

Tournedos de saumon à la crème de
lentilles / Truffade, jambon cru, salade /
Côte échine, frites ;

Galette des rois

Midi en Gastronomie

Noix de St Jacques à la plancha ;

La sole au champagne et ses coquillages ;

Filet de biche sauce grand Veneur, légumes
de saison en trois cuissons ;

Tartelette exotique,
Mignardises

en Soirée

Mise en bouche ;

Dans une jack-bee-little, une crème de potimarron
Saint Jacques Sautée au jambon d'Auvergne
Emulsion crémeuse à l'huile de noix ;

Hommage à Monsieur Paul, Le filet de poularde en
Vessie, Truffe noire et Foie gras ;
Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs ;

Gelée de concombre aux perles de citron caviar et à la
fleur de bourrache, dans une coque de chocolat blanc
Crème glacée et émulsion Yuzu
Mignardises

Midi en Brasserie

Pas d'information à l'édition de la brochure
Merci de vous renseigner en réception

Midi en Gastronomie

Menu à 14,50€

(boissons comprises : 1 verre de vin
sélectionné par l'enseignant + café)

Velouté de panais à la vanille, chantilly au
chèvre et crispy au lard fumé ;

Magret de canard laqué au miel
gingembre, fricassée de légumes à la thaï ;

Forêt noire comme un opéra, Compotée de
griotte et griottine

**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.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire,
du lundi au vendredi de 11h à 14h (mercredi jusqu'à
13h).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les
disponibilités sont disponibles sur notre calendrier
en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalières.fr>

Prévisions de menus

Semaine 05

Du 1 au 5 février 2021

Lycée de Chamalières

05

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

La cuisine du monde en quatre plats
Ceviche de St Jacques et saumon aux
agrumes, fraîcheur de légumes marinés et
fleur de sel ;
Magret canard bot satay, tomates épicées,
nouilles sautées et chiltake sauce soja ;
Fromages de notre terroir français ;
Bouchée de mangue ananas citron vert et
maki banane passion, perle coco, coulis de
chocolat aux effluves de citronnelle

Nos restaurants

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.
La réservation est fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.
Réservation nécessaire (sauf indication
contraire, menu fixe à 18,90 €, avec
assortiment de fromages, pâtisserie du jour,
hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients entre 19h30 et 19h45.
Réservation nécessaire (sauf indication
contraire, menu fixe à 27,90 €, avec
assortiment de fromages, pâtisserie du jour,
hors boissons).

**Règlement possible en espèces, chèque ou
carte bancaire.**

Midi en Brasserie

**Formule Bistrot à 11,90 €
avec café et un verre de vin**

Tarte fine oignon, chèvre et miel / Bruschetta
de pain de campagne toasté, tomates
confites, sésame jambon de pays et roquette ;
Jambonneau et choux braisés / Brandade,
effiloché de cabillaud et jus réduit ;
Pommes flambées au calvados, caramel
beurre salé et émièté de palet breton / Baba
au rhum flambé

en Soirée

**Soirée Bretagne Menu à 29,50€
(avec un verre de cidre pour accompagner le
dessert)**

Pour vous accueillir...
Autour des Moules, safran, crème, et fumet ;
Saint Jacques sautées purée de butternut,
galette de sarrasin et émulsion noisette ;
Côte de cochon double rôtie, lard paysan et
galette de pommes de terre aux sucs de viande ;
Faisselle nature, confiture ou crème ;
Traou mad aux pommes, caramel tendre
fleur de sel & cidre

Midi en Brasserie

- Complet -

Menu examen à 14,50 €
Tables de 2 et de 4 couverts uniquement
Apéritif, vin et café compris

**Potage Saint Germain ;
Magret de canard et pommes croquettes ;
Oreillons d'abricots flambés**

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(examen)

en Soirée

**Soirée Afterwork à 22,50 € (deux cocktails compris)
Accueil à 18h30**

Salés : Flammekuech, Quiche pimientos, Tartare de
saumon, mangue et sésame Crevettes panées, sauce
barbecue, Rillettes en toast, Sucette de chèvre aux
graines, Crème de patate douce et pancetta

Desserts : Verrine cappucino Forêt noire, Mini-sablé
breton - dôme de fruit; Pain d'épices; Macaron noisette
caramel beurre salé

Midi en Brasserie

**Formule Bistrot à 11,90 €
avec café et un verre de vin**

Poireaux sauce gribiche / Gratinée des
halles, soupe à la bière ;
Hachis parmentier au confit de canard, jus
de sauge / Mignon de porc à la moutarde
de Meaux, légumes racines, purée de
topinambour ;
Tarte tatin

Midi en Gastronomie

Noix de St Jacques à la plancha ;
La sole au champagne et ses coquillages ;
Filet de biche sauce grand Veneur, légumes
de saisons en trois cuissons ;
Sushi de riz au lait mangue tonka, purée de
potimarron et chouquette sésame mousse
au yaourt, sorbet coco

en Soirée

Mise en bouche ;
Gnocchi noirs et Saucisse de Morteau, Radis green
et red meat ;
Magret de canard sautés, purée fumée et coing
laque au jus de canard et soja, Jus de betteraves
crapaudine ;
Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs ;
Les agrumes en trois textures, La meringue et le
Yuzu ; Mignardises

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(nettoyages)

**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.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire,
du lundi au vendredi de 11h à 14h (mercredi jusqu'à
13h).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les
disponibilités sont disponibles sur notre calendrier
en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalieres.fr>



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Lycée hôtelier de Chamalières
Voie Romaine 63400 Chamalières
Tel. : 04.73.31.74.65

www.lyceedechamalieres.fr/reservation (formulaire en ligne)



Midi en Brasserie

Pas d'information à l'édition de la brochure
Merci de vous renseigner en réception

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(examen blanc)

Nos restaurants

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.
La réservation est fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.
Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients entre 19h30 et 19h45.
Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

lundi 22

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

mardi 23

Midi en Brasserie

- Complet -
Menu examen à 14,50 €
Tables de 2 et de 4 couverts uniquement
Apéritif, vin et café compris

**Crème de lentilles vertes ;
Darne de saumon grillée et jardinière de légumes ;
Bananes flambées**

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(examen)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

mercredi 24

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Noix de St Jacques à la plancha ;
La sole au champagne et ses coquillages ;
Filet de biche sauce grand Veneur, légumes de saison en trois cuissons ;
Sabayon de mangue, sorbet coco et tuile croustillante

en Soirée

Mise en bouche ;
Dos de cabillaud au lard et vin jaune, sarrasin dit Kasha façon risotto au comté, Morilles et oseille ;
Le bar entier et en filet demi sel fumé au foin, panais, chou Kalé et condiment ;
Fromages de nos terroirs ;
Le « snickers », Crème glacée caramel et beurre salé, émulsion noisette - Mignardises

jeudi 25

Midi en Brasserie

Pas d'information à l'édition de la brochure
Merci de vous renseigner en réception

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

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.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalieres.fr>

vendredi 26