

Prévisions de menus

Semaine 45

Du 2 au 6 novembre 2020

Lycée de Chamalières

45

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Pannequet au jambon d'Auvergne et rutabaga
Saint Nectaire glacé ;
Croustillant de saumon à la fourme d'Ambert et
éclats de noix, mousse de betterave aux zestes de
citron ;
Piccatas de veau et jambon d'Auvergne au Cantal
entre deux, petit jardin de légumineuses confits de
saison, jus court ;
Fromages d'Auvergne ;
Petits choux craquelin aux poires caramélisées
chantilly à la fourme
Entremets fromage blanc et fruits rouges

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 2

mardi 3

mercredi 4

jeudi 5

vendredi 6

Midi en Brasserie

Formule du jour

(entrée plat dessert café) : 9,90€

Formule du jour + un verre de vin : 11,90 €

Tarte fine tomates, oignons et chèvre ;
Jambonneau et choux braisés ;
Pommes flambées au Calvados, caramel
beurre salé et émietté de palet breton

en Soirée

Menu Autour des fromages d'Auvergne

Tartine grillée au Cantal et poitrine fumée ,
Brochette de raisin, Salers et magret de canard ;
Velouté de potimarron à la fourme d'Ambert
Entrée : Ravioles de chèvre des Combrailles au
jambon d'Auvergne - Bouillon moussoux de
volaille et copeaux de vieux Cantal ;
Tournedos de Salers flambé et sa sauce au poivre
- Aligot et millefeuille de légumes au St Nectaire ;
Poire pochée au pain d'épices et son sabayon à la
fourme d'Ambert

en Soirée

L'Auvergne à l'honneur

Éclat d'omble chevalier aux gnocchis et girolles,
crème d'ail de Billom et tartare de saumon,
émulsion à l'oseille et Chanturgue ;
Suprême de pigeonneau en croûte de cèpes,
cuisse confite et croustillante, cromesquis aux
champignons, crème de potimarron et étuvée
de choux rouges ;
Savarin aux fruits d'automne, granité au Saint
Pourçain et crème au fromage frais ;
Fine tartelette caramel/ noisette

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mercredi 4

en Soirée

Mise à jour du 30/9
Les étudiants de BTS reprennent les fourneaux en main !

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

jeudi 5

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Brasserie

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

Crème de volaille aux champignons et son
croûton grillé de fromage à la viande de grisons,
poivrons, miel et pomme ;
Filet mignon de porc en médaillon aux pruneaux,
sauce à l'Armagnac et son gratin de pomme de
terre et carottes glacées ;
Duo chou craquelin praliné et galette framboise

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(service interne)

**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 42

Du 9 au 13 novembre 2020

Lycée de Chamalières

46

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Un détour en méditerranée

Tarte fine de scampi au pesto et copeaux
de parmesan, mesclun aux noix et
chiffonnade de jambon de parme ;
Dos de cabillaud en croûte de sésame,
crème de basilic, Méli mélo de carottes
courgettes au saumon fumé frites de
polenta aux herbes ;
les chèvres de monsieur Seguin ;
Déclinaison autour des agrumes

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 du jour
(entrée plat dessert café) : 9,90€
Formule du jour + un verre de vin : 11.90 €

Tarte fine tomates, oignons et chèvre ;
Jambonneau et choux braisés ;
Pommes flambées au Calvados, caramel
beurre salé et émietté de palet breton

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(férié)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(férié)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement
(férié)

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

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

Buffet « Déjeunatoire » à 11.90 €
avec café et un verre de vin

Salade de lentilles et chèvre sec, Salade de
haricots blancs et jambon d'Auvergne, Tarte aux
épinards, cheddar et moutarde, Crème de panais,
émulsion à la châtaigne,
Salade de confit et poire ;
La volaille bouronnaise farcie agrumes comme
un tajine,
tomate farcie et pommes fondantes ;
Mousse au chocolat, Salade de fruits, Chou
craquelin Pistache/Framboise

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(service interne)

**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>



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



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

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

