

Prévisions de menus

Semaine 01

Du 3 au 7 janvier 2022



Lycée de
Chamalières



01

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

en Soirée

Voyage en Géorgie Menu à 50 € boissons comprises

Quatre vins géorgiens en Qvevri en accord avec chaque plat

Mise en bouche de Mini Khachapuri au fromage, mini roulé d'aubergine aux noix //

Ravioles de langoustine comme un Khinkalis, infusion aux cèpes et coriandre, écume aux épices //

Pigeonneau farci cuisiné à la géorgienne, Garniture Romanov //

Châtaigne et noix en pavlova, crème orange, glace amandes et nougatine aux noix

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Amuse bouche //
Tarte fine au foie gras et boudins,
salade d'hiver aux noix //
Carrelet soufflé à la hussarde, crème
reversee aux chicons et cromesquis
d'artichaut //
Notre sélection fromagère //
Dans l'esprit d'une galette, poire et
noisette, sauce chocolat, sa glace
amande et pralinée

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

Repas Géorgien et Italien à 12,50 €, verre de vin Géorgien et café compris

Khinkali (Raviolis farcis viande et épices) /
Bruschetta de tomates-olives / Aubergine au
parmesan / Salade Géorgienne (Tomates,
Concombres, Noix, Aubergines, Coriandre,
Poivrons, Fêta) //
Mtsvadi, Adjika, Soko Kecze (Brochette de viande
grillée, sauce poivrons épicés, champignons
farçis) / Filet de porc farci au pesto, courgettes
étuvées, Tagliatelles
Desserts géorgiens / Torta italienne

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement
(TP extérieur)

Midi en Brasserie

Formule du jour à 10,50 € avec café et un verre de vin

Potage Julienne Darblay //
Blanquette de veau à l'ancienne,
riz pilaf //
Galette des rois

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Document 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 13h.

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

<http://menus.lyceedechamalières.fr>



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

www.lyceedechamalières.fr/reservation





Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(examen blanc)

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

lundi 10

Midi en Brasserie

**Menu Bistrot Limousin/Périgord à 12,50 €
avec café et un verre de vin**

Tourin à l'ail / Salade périgourdine /
Tarte fine aux pommes, boudin,
pissenlit et noix //
Potée limousine / Confit de canard et
Pommes sarladaises / Filet de perche sauté
à la crème et au noix //
Saint-Honoré à l'ananas

Midi en Gastronomie

Amuse bouche //
Dartois aux fruits de mer //
Poulet fermier aux langoustines,
oignon farci, carottes de Créance et
pommes noisette //
Fromage et ses produits
d'accompagnement //
Déclinaison autour de la crêpe

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mardi 11

Midi en Brasserie

**Menu Bistrot à 12,50 €
avec café et un verre de vin**

Salade coleslaw aux cranberries,
vinaigrette mentholée / Haddock poché,
émincé de rattes, vinaigrette à l'huile de
noisette, Jelly de légumes, oeuf poché,
mousse & vinaigrette betterave //
Irish stew / Fish & chips / Traditional
"Sunday roast" //
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Amuse bouche //
Tatin de boudins,
pommes et foie gras //
Turbotin à la bière, cromesquis
d'artichaut et gâteau de Witloof
au fromage //
Notre chariot de fromages //
Saint Honoré, kalamansi chantilly,
chocolat et oranges sanguines

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mercredi 12

Midi en Brasserie

**Buffet Terre et Mer à 12,50 €
avec café et un verre de vin**

Buffet d'entrées : Smoothie aux crevettes
roses /salade de lentilles vertes vinaigrette
aux coquillages / tartine de rillettes de thon
et saumon fumé aux herbes / mini pastilla de
volaille aux épices //
Marmite de daurade et saumon, pomme de
terre juste écrasée et ragoût de coquillages //
Buffet de desserts

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Navarin de sole aux légumes d'hiver, Jus
thermidor aux carcasses de homard //
Magret de canard basse température, purée
fumée de cerfeuil tubéreux et coing laqué
au jus de canard et soja, Jus de betteraves
crapaudine //

Les agrumes et fruits exotiques
en trois textures, La meringue et le Yuzu

jeudi 13

Midi en Brasserie

**Formule du jour à 10,50 €
avec café et un verre de vin**

Potage Julienne Darblay //
Blanquette de veau à l'ancienne,
riz pilaf //
Galette des rois

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Document 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 13h.

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

<http://menus.lyceedechamalières.fr>

vendredi 14



Réservation possible en avant-première dès à présent !



REJOIGNEZ NOUS POUR UNE

SOIREE APERITIF DINATOIRE



VENDREDI 21 JANVIER 2022
19:30 AU RESTAURANT DE LA BRASSERIE

Formule à 28.50 €

avec apéritif Sangria et un verre de Bière
pour accompagner 8 bouchées par personne



Bonne humeur garantie !!
Venez nombreux

