

# Prévisions de menus

Semaine 03

Du 17 au 21 janvier 2022



Lycée de  
Chamalières



03

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

## Midi en Gastronomie

**Menu Bourgogne**  
Tartine thème grenouille et noisette //  
Sandre et beurre d'écrevisses,  
Émulsion verte //  
Ballottine de volaille, condiment fruits et  
moutarde à l'ancienne de Dijon,  
déclinaison de Butternut et petit pois //  
Fromages du terroir bourguignon //  
Dacquoise aux épices douces, crémeux au  
cassis de Bourgogne, nougatine d'amande,  
sorbet au pain d'épices

**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

**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 //  
Jalousie aux coquilles St Jacques //  
Pigeonneau en fricassée, oignon farci,  
carottes de Créance et pommes  
noisettes //  
Fromage et ses produits  
d'accompagnement //  
Déclinaison autour des crêpes

## en Soirée

**Menu sur le thème des Faux Semblants...  
32.50 € hors boisson (Cocktail Apéritif Inclus)**

Si on renversait l'ordre conventionnel de votre  
repas et faire un compte à rebours pour  
commencer par ...  
un Café gourmand //  
Le canard en île flottante de l'auge à l'assiette //  
La galette des Tsars, attention à la fève //  
Mystère vous avez dit Mystère //  
Promenons-nous dans les bois

## 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, oëuf poché,  
mousse & vinaigrette betterave //  
Irish stew / Fish & chips / Traditional  
"Sunday roast" //  
Dessert du jour

## Midi en Gastronomie

Amuse bouche //  
Tarte renversée au foie gras, boudins  
et salade de pommes de terre  
vitelottes //  
Sole soufflée au riesling, cromesquis et  
flan d'endive au parmesan //  
Le chariot de fromages //  
Déclinaison autour du marron et de la  
clémentine, glace au marron

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(élèves en stage)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

## en Soirée

La sole, les huîtres et le cèpe  
Cappuccino mousseux et huile d'herbes //  
Magret de canard Apicius « en dolce forte »  
Condiment genièvre - orange  
Nems de blettes et légumes //  
Le coing et la pomme en variation de textures

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(élèves en stage)

## en Soirée

**Ouverture exceptionnelle  
Soirée Apéritif Dinatoire**

Formule à 28.50 €  
avec apéritif Sangria  
et un verre de Bière  
pour accompagner  
huit bouchées par personne

**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](http://www.lyceedechamalières.fr/reservation)





### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

**Menu Bretagne**  
Petite salade fraîcheur pickles  
de légumes, Mignon de porc confit et  
andouille de Guéméné //  
Noix de Saint-Jacques en deux façons sur  
une purée d'oignons d'Orloff à la Granny  
Smith, beurre au poivre, craquant de  
crevette //  
Dos de bar en écrin de champignons,  
brochette Romanesco, coulis d'étrilles,  
vinaigrette tiède aux fruits secs //  
La Poire et le Kouign Amann

**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

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

Chicons au gratin / Tarte au Maroilles //  
Moules Frites / Carbonnade /  
Waterzoï de poulet //  
Caraïbos

### Midi en Gastronomie

Amuse bouche //  
Tourte feuilletée aux coquillages //  
Fricassée de pintade aux morilles,  
oignon rose de Roscoff farci, carottes  
de Créance et risotto crémeux //  
Fromage et ses produits  
d'accompagnement //  
Déclinaison autour de la crêpe

### en Soirée

Pot au feu Bourbonnais en gelée tremblante,  
espuma de poireaux/citron //  
Tartare de bœuf aux condiments et tartine fine //  
Le filet de veau en croûte légère, le Ris de veau  
pané à l'orange, et le crosquis de jarret confit  
aux petits légumes d'hiver //  
Assortiment de fromages //  
  
Sablé aux pommes fondantes caramélisées au  
beurre salé, crème légère vanille, tuile au chocolat

### Midi en Brasserie

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

Assiette glavlax / Saumon fumé / Terrine  
froide de poisson, sauce raifort / Salade  
scandinave //  
Curry sild (hareng au curry) /  
Noisette d'agneau aux aïelles, pommes  
de terre hasselback / Boulettes de  
viandes à la suédoise //  
Dessert du jour

### Midi en Gastronomie

Mise en bouche //  
Saumon gravlax, crème à la Danoise,  
blinis et pickles de légumes //  
Pigeon en cocotte Souvaroff //  
Chariot de fromages  
Dessert du jour

### en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(élèves en stage)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

### en Soirée

Ravioles de cèpes et joue de porc, Jus de  
betteraves au vinaigre de cidre, cappuccino  
de racine, royale de trompettes //  
Dos de cabillaud au lard et vin jaune, Sarasin  
dit Kasha façon risotto au comté, Morilles et  
oseille //  
Macaron noisette, mousseline pralinée, Soupe  
et glace au panais, Tuile croustillante et sucre  
muscovado

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(élèves en stage)

### 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>

