Prévisions de menus

Semaine 11

Du 14 au 18 mars 2022

Lycée de Chamalières

Lycée des Métiers – Hôtellerie, restauration et tourisme

11

lundi 14

Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

La Bourgogne a votre table
Tartine thème grenouille et noisette//
Sandre et beurre d'écrevisses, Émulsion verte //
Ballottine de volaille, condiment fruits sec et moutarde à l'ancienne de Dijon, déclinaison Butternut et petit pois //
Fromages Bourguignon et de notre terroir français //
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.

mardi 15

Midi en Brasserie

Menu Alsace à 12,50 €
avec café et un verre de vin
Flammekueche /
Mousseline de sandre au Riesling /
Salade alsacienne //
Choucroute paysanne / Choucroute de poissons //
Tarte alsacienne aux mirabelles

Midi en Gastronomie

Amuse bouche //
Soupe et ravioles aux poissons de roche //
Estouffade de bœuf aux olives, endive, laitue braisée aux agrumes //
Fromages d'ici et d'ailleurs //
Casse museaux glacés

en Soirée

Menu "l'Eveil des sens" à 33 € apéritif inclus
Mise en bouche et cocktail surprise //
Saumon mariné et fumé au bois de hêtre, déclinaison de betteraves, jeunes pousses et herbes //
Ballottine de volaille truffée façon vallée d'Auge, flambée au Calvados. Pomme reinette infusée au safran, risotto crémeux //
Le voyage autour d'un baba exotique imbibé de rhum arrangé et vanille
Chantilly gourmande & mignardises

mercredi 16

Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

jeudi 17

Midi en Brasserie

Menu italien à 12,50 €
avec café et un verre de vin
-
Bruschetta de tomates-olives //
Aubergines à la parmesane //
Filet mignon farci au pesto- courgettes étuvées – tagliatelles fraîches //
Torta "Romana"

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

vendredi 18

Midi en Brasserie

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

Dartois savoyard //
Poulet poché sauce suprême et riz Arlequin //
Milkshake exotique et bugnes lyonnaises

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.lyceedechamalieres.fr

ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND – Liberté Égalité Fraternité

La Région Auvergne-Rhône-Alpes – Réseau GRETA Auvergne

Lycée hôtelier de Chamalières
Voie Romaine 63400 Chamalières
Tel. : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

Prévisions de menus

Semaine 12

Du 21 au 25 mars 2022

Lycée de Chamalières

Lycée des Métiers — Hôtellerie, restauration et tourisme

12

lundi 21

Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu à 23 € apéritif inclus
Petite salade fraîcheur pickles de légumes // Mignon de porc confit et andouille de Guéménée //
Noix de Saint-Jacques en deux façons sur une purée d'oignons d'Orloff à la Granny Smith, 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, Caramélisée, crémeux caramel beurre salée, fraîcheur poire comme un milkshake

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.

mardi 22

Midi en Brasserie

Menu Alsace à 12,50 €
avec café et un verre de vin
Flammekueche /
Mousseline de sandre au Riesling /
Salade alsacienne //
Choucroute paysanne / Choucroute de poissons //
Tarte alsacienne aux mirabelles

Midi en Gastronomie

Amuse bouche //
Bouillabaisse //
Nougat de joue de bœuf braisé aux agrumes //
Fromages d'ici et d'ailleurs //
Profiterole à la crème glacée cardamome et au sirop de rose

en Soirée

Menu thématique : Chaque plat issu d'une recette d'un grand chef
Sèches aux légumes glacés (Christopher Coutanceau) //
Langoustine légumes et fleur sauvage (Mauro Colagreco) //
Le pigeon fermier de la Drôme fumé puis rôti, navets primeurs au citron combawa, consommé cristallin (Anne-Sophie Pic)
Entremets coco-abricot (Claire Heitsler)

mercredi 23

Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

jeudi 24

Midi en Brasserie

BTS EXAMEN BLANC

Menu d'examen non communiqué
Formule à 16,50 € tout compris
-
Réservation par table de 4 uniquement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

vendredi 25

Midi en Brasserie

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

Dartois savoyard //
Poulet poché sauce suprême et riz Arlequin //
Milkshake exotique et bugnes lyonnaises

En Soirée

Soirée Alsacienne
à 33 € hors boissons

Tarte flambée //
Choucroute Alsacienne //
Munster travaillé & fine salade //
Forêt-Noire

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.lyceedechamalieres.fr

ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND
Liberté Égalité Fraternité

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

RÉSEAU greta AUVERGNE

Lycée hôtelier de Chamalières
Voie Romaine 63400 Chamalières
Tel. : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE