

# Prévisions de menus

Semaine 47

du 22 au 26 novembre 2021

# Lycée de Chamalières

# 47

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Gastronomie

### Menu Occitanie

Tartine morue et poivron, Crème glacé de chèvre des Pyrénées, petite salade fraîcheur et chips d'ail rose //  
Le canard et l'agneau, en passant au cassoulet de mon père, petit sablé brebis et légumes confits //  
Fromages de notre terroir français //  
Coing et raisins de Moissac gratinés, baklava au miel du Languedoc et nougatine sésame, glace pistache

### 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 18,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

### Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

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

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

## en Soirée

Bruschetta de tomates, Sorbet au thym frais //

Crème de petits pois et blettes, ravioles au gorgonzola, espuma au parmesan //

Dos de bar en croûte pesto de roquette

Condiment d'asperges étuvées //

Fromages italiens //

Gourmandise de Pistaches de Sicile et griottes acidulées

## Midi en Brasserie

### Menu Bistrot à 11,90 € avec café et un verre de vin

Achard de légumes / Salade de crevettes marinées, mangue et vinaigrette passion /  
Petit tatin de patate douce & boudin antillais //

Colombo de porc, riz Créole, Gratin de Cristophine / Blaff de dorade au citron vert /  
Brochette de volaille au lait de coco, Riz Créole //

Dessert du jour

## Midi en Gastronomie

Petit pâté à la viande //  
Truite fario au paprika, jus de daube, légumes rôtis et chou farci aux champignons //

Notre sélection de fromages //  
Surprise gourmande de nos pâtisseries

## en Soirée

### Soirée Afterwork à 22,50 €

#### Accueil à partir de 18h30, trois cocktails inclus

Tartines froides et chaudes (pinxtos / mini-buns / mini brochettes) / Pinxto au jambon sec, tomate, parmesan, roquette, pignon, Compotée de légumes, brebis, roquette /  
Pinxto aux légumes confits, magret séché /  
Pinxto crème emmental et lard fumé / Pinxto crème de poivron et filet d'anchois mariné / Pinxto champignon farci  
Pinxto sauce mornay et œuf dur / Mini bun Foie gras et compotée d'oignons / Mini bun rillettes de saumon  
Mini-brochettes : Crevette - Volaille marinée - Porc caramélisé //

Assortiment de desserts

## Midi en Brasserie

### Formule buffet à 11,90 € avec café et un verre de vin

Salade de lentilles aux lardons et tomates cerise, oignons blancs, féta, persil / Tarte salée saumon et fourme d'Ambert / Salade de pâtes à l'avocat, crevettes, tomates séchées et cerises, basilic, olives noires / Salade chou blanc, émincée de volaille et suprêmes d'agrumes, ciboulette /  
Crème de petit pois au magret fumé //

Manchons de canards braisés à l'orange et aux épices, gratin de pomme de terre //

Assortiment de pâtisseries

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## en Soirée

Dans une jack bee little, une crème de potimarron

Saint Jacques Sautée au jambon d'Auvergne

Emulsion crémeuse à l'huile de noix //

Filet de bœuf maturé, fumé aux sarments de vignes

Purée d'oignons brûlés, légumes d'hiver confits //

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

## Midi en Brasserie

### Formule du jour à 9,90 € avec café et un verre de vin

Salade d'automne //  
Fondant de pintade aux pleurotes, sauce à la crème, Jardinière de légumes //

Trilogie de crème et tuile à l'orange

## 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>



### Midi en Brasserie

#### Menu de Noël à 22.50 € avec coupe de Champagne

Apéritif surprise et ses feuilletés de Noël autour du saumon fumé // Escalope de foie gras sautée au vinaigre de cidre safrané, Le panais crémeux en bouillon fumé et pickles, Herbes et feuilles du moment // Suprême de pintade farci aux morilles Sauce au Savagnin, Sarrasin dit Kasha // Bûche forêt noire, compotée de griottines aux quatre épices

### Midi en Gastronomie

#### Menu de Noël à 27.50 € avec coupe de Champagne

Cromesquis truffé au paleron, chutney de figues au Banyuls // Assiette Scandinave // Chou farci de gibier, canette et foie gras, bouillon de betterave // Plateau de Fromages // Le Coing et La Châtaigne : en gelée et confit pour le coing, en chips et en crémeux pour la châtaigne, Mousse chocolat 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 18,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

#### Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

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

lundi 29

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

### en Soirée

Éclat de truite aux gnocchis et girolles crème d'ail de Billom // Tourte de saumon et tartare de saumon, émulsion à l'oseille et Chanturgue // Suprême de pigeonneau en croûte de cèpes, cuisson confite et croustillante, cromesquis aux champignons, crème de potimarron et étuvée de choux rouges // Assortiment de fromages d'Auvergne // Savarin aux fruits d'automne, granité au Saint-Pourçain et crème au fromage bio frais, Fine tartelette caramel noir

mardi 30

### Midi en Brasserie

#### Menu de Noël à 22.50 € avec coupe de Champagne

Mise en bouche // Mousseline de gambas & médaillon de lotte à l'américaine // Jambonnette de volaille farci aux cèpes et sa garniture // Assortiment de fromages // Dessert de Noël

### Midi en Gastronomie

#### Menu de Noël à 27.50 € avec coupe de Champagne

Huître chaude gratinée au Champagne // Duo de foie gras et son chutney de figues // Filet de bœuf Wellington // Nos fromages d'ici et d'ailleurs // Surprise sucrée

### en Soirée

#### Soirée Cheese and wine à 22.50 € (deux verres de vin inclus)

Jambon sec à la coupe / Gratinée lyonnaise / Brochette magret fumé, cantal, raisin / Croûton avocat, féta, truite fumée / Tarte flambée / Quiche saumon brocoli et bleu / Caroline au jambon / Samoussa / Pic Boulette de fromage aux noix et herbes / Risotto aux crevettes, tomate confite, parmesan, roquette // Buffet de fromages // Tiramisu, Pasteis de Nata, Cheese cake, Salade de fruits frais, Petits fours

mercredi 1

### Midi en Brasserie

#### Menu Fast Food à 11.90 € avec café et un verre de vin

Finger de merlan sauce tartare / Salade Caesar // Hamburger de pomme de terre, saumon et saumon fumé, tomates piquillos, sauce basilic, salade // Sunday caramel et spéculos

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

### en Soirée

Saint-Jacques au jambon d'Auvergne, condiment butternut's citron confit au sel //

Hommage à Monsieur Paul :  
Le filet de poularde en Vessie  
Truffe noire mélanosporome et Foie gras //

Le « coco-nambour » quand le topinambour s'allie à la noix de coco

jeudi 2

### Midi en Brasserie

#### Menu de Noël à 14.50 € avec coupe de Champagne

Velouté de Potiron, quenelle de foie gras // Dos de cabillaud en croûte, assortiment de légumes anciens // Dessert de Noël

### en Soirée

#### Ouverture exceptionnelle

#### Menu à 32,50 €, avec coupe de Champagne

Mise en bouche au saumon fumé d'Écosse label rouge, blinis tièdes // Noix de Saint Jacques au lard, potimarron et girolles, brins de ciboulette // Magret de Canard laqué en basse température, fruits et légumes d'hiver, Gastrique au miel de châtaignes // Plateau de fromages // Bûchette Réveillon, sorbet mangue passion

#### 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 3