

# Prévisions de menus

Semaine 03

Du 16 au 20 janvier 2023



Lycée de Chamalières



Hôtellerie, restauration et tourisme

03

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Gastronomie

### Thème « Normandie »

Pressé de tourteau et crevette au quinoa, coques panées au beurre salé, crème de crustacés et huile vierge •

Le poulet Vallée d'Auge, cannelloni de chou-fleur gratiné au Camembert, pommes caramélisées, étuvée de légumes de saison au lard •

Plateau de fromages et ses gourmandises •  
Saint Honoré du bocage Normand

**C'est nouveau !** Le logo indique que les services du jour seront ouverts à la réservation à partir de la date indiquée.

**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 10h30 à 14h (13h le mercredi).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur :  
<http://menus.lyceedechamalières.fr>

Lundi 16  
 12 décembre

## Midi en Brasserie



### Menu examen Bac Pro

**21 € avec apéritif, vin et café compris**

Œufs brouillés à la portugaise •  
Poulet cocotte grand-mère et pommes croquettes •

Entremets Caraïbos

**Réservation par tables de 2 et de 4 seulement**

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(examen)

## en Soirée

### Menu sur le thème du café à 30.50 € apéritif inclus

Cappuccino de champignons, espuma au lard fumé •

Escalope de foie gras sautée, purée de topinambours, Jus de volaille laqué arabica, tuile au café •

Poitrine de pigeon en croûte de genièvre et café, Déclinaison de betteraves et cèpes, tuile de cantal, Sabayon au café •

Plateau de fromages •

Le café en croustillant, crémeux chocolat au lait, Compotée de figues et noix sablées

Mardi 17  
 13 décembre

## Midi en Brasserie

### Formule bistrot "Scandinavie" à 14,50 €

Assiette gravlax et saumon fumé accompagnée de Blinis / Terrine froide de poisson, sauce raifort / Salade scandinave •

Poisson fumé poché au curry / Noisette d'agneau aux airelles, pommes hasselback / Boulettes de viandes à la suédoise •

Dessert du jour

## Midi en Gastronomie

### Menu à 25 € hors boissons

Ravioles forestières, crémeux de champignons •

Pigeonneau en deux cuissons : la cuisse confite en crosques, le filet rôti sur le coffre, pomme Anna, betteraves et jeunes carottes •

Déclinaison autour du marron et de la clémentine, meringue crème fumée marron. Glace marron

## en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Mercredi 18  
 14 décembre

## Midi en Brasserie



### BTS EXAMEN BLANC

Menu d'examen non communiqué  
**Formule à 18,50 € hors boissons**

Réservation par table de 4 uniquement

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

## en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Jeudi 19  
 15 décembre

## Midi en Brasserie



### BTS EXAMEN BLANC

Menu d'examen non communiqué  
**Formule à 18,50 € hors boissons**

Réservation par table de 2 et de 4 uniquement

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

**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 21,50 €, avec fromage ou mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

**Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30.** Sauf indication contraire, menu fixe à 30 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

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

Vendredi 20  
 16 décembre



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

