



### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

#### Jura & Savoie

Truite et pulpe carotte, Risotto crozet et  
Comté •

Suprême volaille pochée au vin du Jura et  
morilles, émulsion tartiflette •

Chartreuse de chou et trompette de la  
mort •

Flocon du Haut-Jura déstructuré, griottines  
sur une ganache montée, tuiles au cacao

**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 23  
 3 janvier

### Midi en Brasserie



#### Menu examen Bac Pro

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

Quiche océane •

Magret de canard au poivre vert et  
pommes gaufrettes •

Entremets autour du citron

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

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(examen)

### en Soirée

#### Une soirée en Alsace Menu à 35€ hors boissons

Flammekueche •

Terrine de foie gras de canard, chutney et pain  
d'épices •

Baeckeofe traditionnel aux trois viandes en  
cocotte lutée à partager •

Forêt noire revisitée

Mardi 24  
 3 janvier

### Midi en Brasserie

#### Formule bistrot 14,50 € Amérique du Nord, café et verre de vin compris

Salade Caesar / Mousse d'avocat et  
écrevisses / Soupe canadienne au  
fromage •

Ribs de porc grillé / Chili con carne /  
Saumon à la plancha •

Dessert du jour

### Midi en Gastronomie

#### Menu à 25€ hors boissons Mise en bouche •

Pressé de bœuf au foie gras et au céleri •  
Filet de bœuf Wellington à la joue et à la  
moelle de bœuf, gratin de topinambours au  
parmesan •

Fromages de nos régions et ses  
accompagnements •

Chouquette sésame, mousse yaourt coco,  
sorbet coco et sushi de riz au lait vanillé,  
mangue potimarron •  
Mignardises

### en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Mercredi 25  
 4 janvier

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(épreuves d'examen)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

### en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Jeudi 26  
 5 janvier

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(stage en entreprise)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement à la clientèle  
individuelle

(banquet)

**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 27  
 6 janvier

