

# Prévisions de menus

Semaine 17

Du 24 au 28 avril 2023



Lycée de  
Chamalières



17

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

Nettoyages

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

Nettoyages

**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>

## Midi en Brasserie

### Menu Bistrot à 15 €, café compris

Tartare de saumon et blinis / Tortellini au pesto de courgettes •  
Filet de sole bonne-femme / Coquelet au chorizo et riz façon paella •  
Entremets Roussillon

## Midi en Gastronomie

### Menu Grand Ouest à 25,80 € hors boissons

Huitres chaudes au Calvados et à l'infusion de pommes •  
Filet de limande au cidre avec crème de poireaux •  
Carré d'agneau en croûte d'algue avec purée de cocos, gratin de choux fleur émincé de camus •  
Entremets Roussillon caramel abricot

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

Stage en entreprise

## Midi en Brasserie



### Examen Bac Pro

22,50 € avec apéritif,  
vin et café compris

Allumette au fromage •  
Faux-filet grillé / Entrecôte double, pommes Pont Neuf, sauce Béarnaise •  
Fromages •  
Pêches flambées / Omelette norvégienne

Réservation par tables de 2  
et de 4 seulement

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Brasserie

### Menu Bistrot Espagnol à 15 €, café compris

Green gaspacho et Poêlée de chipirons, coquillages piperade à l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte, copeaux de jambon ibérique et pluches de coriandre •  
Paëlla Valenciana •  
Tarte orange/chocolat

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## en Soirée

### Menu à 34,50 € hors boissons

Mise en bouche •  
Ravioles à l'encre de seiche et coquillages,  
Bouillon de homard au chorizo •  
Le pigeon comme une tajine, Amarante, asperges vertes •  
Ananas Mojito, Poivre de She-shouan •  
Mignardises

## Midi en Brasserie

### Menu Bistrot à 15 €, café compris

Feuilleté d'asperges sauce légère au piment d'Espelette •  
Longe de veau poêlée façon Orloff, tartelette printanière •  
Bananes flambées au rhum, glace vanille

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(stage en entreprise)

**Notre Brasserie le midi :**  
Accueil des clients à 12h.

**Notre Restaurant Gastronomique le midi :**  
Accueil des clients à 12h15. Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage ou mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

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

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



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)

