

Prévisions de menus

Semaine 47

Du 21 au 25 novembre 2022



Lycée de Chamalières



47

Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Alpes du Nord et Jura à 25 €

Truite et pulpe carotte,
Risotto crozet et Comté •

Suprême volaille pochée au vin du Jura et morilles, émulsion tartiflette, Chartreuse de chou et trompettes •

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 21
☒ 17 octobre

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 12,50 €
café compris

Salade pastorelle / Velouté de lentilles, lardons et crème de fourme d'Ambert •
Pièce de veau au Saint Nectaire / Dos de saumon, pois de la Planèze et sarriette •
Tarte à la marmelade d'orange et crumble

Midi en Gastronomie

Menu Massif Central

Tartare de sandre et jambon d'Auvergne, caviar du pauvre, coulis de Salers •
Magret de canard en croûte de noisette, gâteau de Saint Nectaire, légumes d'automne •
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs •
Pâtisserie du jour

en Soirée

Soirée caritative au profit de l'UNICEF

45 € tout compris - Chèque à l'ordre de l'UNICEF

Croustillant des sous-bois aux céréales, vinaigrette citronnée betterave •
Effiloché de confit de canard aux girolles et pommes, Velouté de champignons Ecume de lait et tuile salée •
Dos de cabillaud en basse température, croûte de champignons, purée de topinambours et noisettes torréfiées, Jus corsé aux trompettes •
Girolle, Fourme d'Ambert et Mâche •
Dessert, quand le champignon rencontre le chocolat : Biscuit aux cèpes, bavaois à la poire, mousse au chocolat aux cèpes, glaçage Billes de poires pochées, tuiles aux cèpes, Caramel aux morilles • Trois Mignardises

Mardi 22
☒ 18 octobre

Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Brasserie bretonne,

Menu à 27,50 € hors boissons

Assiette de fruits de mer, saumon fumé et son blini à la crème d'aneth •
Sole portion sautée meunière, croûtons jus de citron et poêlée de champignons •
Une pomme rôtie, sablé breton, caramel au beurre salé et glace vanille

Mercredi 23
☒ 19 octobre

Midi en Brasserie

Menu du jour Fast-Food à 12,50 €
café compris

Finger de merlan, sauce tartare (Amuse-bouche) •
Salade Caesar •
Hamburger de pomme de terre, saumon et saumon fumé, tomates piquillos, sauce basilic, salade •
Sunday caramel, cacahuètes caramélisées

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Mise en bouche •
St Jacques au jambon d'Auvergne, condiment butternut's citron confit au sel,
Jus au pain brûlé •
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 24
☒ 20 octobre

Midi en Brasserie

Menu bistrot à 12,50 €
café compris

Quiche aux saveurs d'Auvergne et mesclun •
Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, Crème de volaille Jaipur, riz Madras •
Coupe glacée, chantilly, langue de chat

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

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 25
☒ 21 octobre



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

