

# Prévisions de menus

Semaine 48

Du 28 novembre au 2 décembre 2022



Lycée de Chamalières



48

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## \* Midi en Gastronomie

**Thème « En attendant Noël »,  
Menu à 27.50 € avec coupe de champagne**  
Petit feuilleté de ris de veau truffé •  
Déclinaison Scandinave de poisson fumé et  
condiments •  
Le suprême de caille grillé mariné à la  
gentiane, cuisson confite et charreuse de  
légumes, Tartine à la poitrine de cochon et  
butternut •  
Assiette de fromage •  
Le Coing Et La Châtaigne : En gelée et  
confit pour le coing, en chips et en crémeux  
pour la châtaigne, Mousse chocolat blanc

**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 de Noël, Menu à 22 € avec une coupe de champagne**  
Ballottine de foie gras et confiture d'oignons rouges •  
Filet de bœuf en croûte et petits légumes au beurre •  
Plateau de fromages •  
Forêt noire

## \* Midi en Gastronomie

**Menu de Noël à 27.50 €, avec coupe de champagne**  
Huître fine en gelée, émulsion iodée •  
Tarte aux noix de Saint Jacques, mangues et betteraves •  
Médaille de veau strasbourgeoise, salsifis au jus d'agrumes, coing confit et purée de panais •  
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs •  
Surprise sucrée

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(stage en entreprise)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(stage en entreprise)

## en Soirée

**Brasserie en Bretagne - Menu à 27,50€**

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

## \* Midi en Brasserie

**Menu de Noël à 22 € avec flûte de Champagne**

Cou de canard farci au foie gras •  
Sandre en croûte de noisette, panais, légumes oubliés et persil •  
Bûchette de Noël

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Brasserie

**Menu à 12,50 €, café compris**

Quiche aux saveurs d'Auvergne (chou vert, lardons, fourme) et mesclun •  
Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, Crème de volaille Jaipur, riz Madras /  
Tournedos de saumon au lard fumé, émulsion de crevettes mini ratatouille et penne au basilic •  
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.**



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)

