

# Prévisions de menus

Semaine 49

Du 5 au 9 décembre 2022



Lycée de Chamalières



49

Lundi 5

14 novembre

## Midi en Brasserie

En attendant Noël,  
Menu à 22 € avec coupe de Champagne

Crème de volaille aux champignons,  
Écume de lait •  
Dos de saumon rôti et son croustillant de lard, lentilles du Puy sauce à l'oseille •  
Fromages •  
Bûche Exotique

## Midi en Gastronomie

Thème « En attendant Noël »,  
Menu à 27.50 € avec coupe de champagne

Le foie gras en chaud et froid, café, coing et fruits secs •  
Le pigeon : Le Coffre rôti en feuille de vigne aux fruits et légumes en forestière,  
La cuisine en marmélade et quelques trofies à la farine de châtaigne •  
Bûchette choco mandarine, guimauve noix de coco, Émulsion de citron vert

**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>

Mardi 6

15 novembre

## 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 •  
Bûche au citron et citrons confits

## 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 •  
Médaillon 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

Un Repas Festif avant les Fêtes, menu à 40 euros hors boissons

Mise en bouche autour du saumon fumé •  
Koulbiac feuilleté de poissons, Beurre aux agrumes •  
Médaillons de veau sauce au poivre vert, Poêlée de légumes racines et champignons, Pomme de terre en gratin •  
Ananas flambé et bûche exotique

Mercredi 7

16 novembre

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(stage en entreprise)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(stage en entreprise)

## en Soirée

Menu gourmand avant Noël, menu à 40 € hors boissons

Pain perdu et foie gras « poêlé » aux fruits rouges •  
Noix de St Jacques snackées sur une compotée de pommes, Beurre émulsionné au cidre et crêpes dentelles •  
Demi-magret de canard sauce au poivre vert, Pommes Sarladaise aux cèpes •  
Dessert de Noël

Jeudi 8

17 novembre

## Midi en Brasserie

Menu Noël à 22 € avec une coupe de Champagne  
Amuse bouche •

Velouté de panais à la vanille, petits croûtons au beurre salé et crispy de canard et chantilly fumée au chèvre •  
Mignon de veau comme un Rossini, risotto aux cèpes •  
Sphère chocolat mangue/passion

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(séance pédagogique)

## en Soirée

Menu de Noël à 60 € hors boissons

Pour se mettre en bouche,  
Le foie gras en quatre déclinaisons •  
Compression de homard et saumon fumé au céleri confit, Purée d'herbes et chips d'artichauts, gel d'oursin, Des fleurs, des herbes et une crème glacée à la moutarde de Charroux •  
Comme « un chou farci » aux langoustines et cèpes, Jus de carcasses émulsionné, caviar Sturia •  
Emotion glacée •  
Lievre à la Royale •  
Comme un entremets « Le bleu d'Auvergne et le seigle », Coulis d'herbes et gel de vin aux épices •  
Miel de chez Sylvain Thomas en textures variées, Sablé pollen, chocolat blanc et poires rôties, Alvéoles croustillantes •  
Mignardises de Noël

Vendredi 9

18 novembre

## Midi en Brasserie

Menu à 22 €, avec une coupe de Champagne

Cappuccino de butternut au riz soufflé au parfum de truffe, gaufres aux herbes, saumon fumé et jeunes pousses, émulsion d'olives •  
Dos de cabillaud en croûte d'olive, purée de topinambour, Salsifis glacés au jus d'orange, légumes d'autrefois •  
Sphère chocolat en fusion, sucre pétillant, fruits exotiques

## 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)

