

# Prévisions de menus

Semaine 49

Du 4 au 8 décembre 2023



Lycée  
des Métiers

Hôtellerie, restauration  
et tourisme

49

Lundi 4

ouverture le 13 nov.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

### Menu « En attendant Noël... » à 30 € avec coupe de champagne

Mise en bouche •

Blanquette de cuisses de grenouilles,  
morilles et huile de truffes, Ragoût de  
coquillages et croûtons à l'ail •

Burger de biche au foie gras, mousseline de  
légumes anciens, Chips de potiron et  
châtaignes rôties •

Bûche pralinée aux fruits secs et insert  
crème brûlée

### 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 11h à 14h (13h le  
mercredi).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que  
les disponibilités sont consultables sur :  
<http://menus.lyceedechamalieres.fr>

Mardi 5

ouverture le 14 nov.

## Midi en Brasserie

### Menu de Noël à 25 €

(apéritif Champagne ou cocktail sans alcool,  
café compris)

Nage de St jacques à l'anis vert •

Pressé de foie gras et pied de cochon au vin  
de Corent •

Selle d'agneau roulée, cresson verveine et  
pommes château •

Assiette de fromages •

Bûche fraîcheur au pamplemousse

## Midi en Gastronomie

### Menu de Noël à 30 € hors boissons

Médailillon de foie gras et flûte de  
Champagne •

Saumon fumé et toast Melba •

Filet de bœuf Wellington, purée de pois et  
méli-mélo de légumes •

Composition Auvergnate •

Bûche Montélimar, mignardises

## En soirée

### Menu « Île de France » à 34,50 € hors boissons

Pour vous accueillir...

Croquette de Brie de Meaux aux amandes •  
Fine crème d'asperges vertes d'Argenteuil et  
écrevisses, garniture mijotée morilles et coquillages

Râble de lapin farci, petit farci aux champignons de  
Paris, darphin de topinambours •

Fromage •

Le Saint-honoré framboise cacao sésame

Mercredi 6

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

## Midi en Brasserie

### Menu de Noël à 25 € avec une coupe de champagne

Cou de canard farci au foie gras •  
Sandre en croûte de noisette, légumes  
oublés •

Fromages •

Bûche Passion Noisette

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

### Menu avec entrée et dessert au choix à 40 € hors boisson

Mise en bouche •

Escalope de foie gras sautée, Raviole de St Nectaire, le  
panais crémeux en bouillon fumé et pickles, herbes et  
feuilles du moment / Le traditionnel pâté en croûte au foie  
gras et girolles, Des herbes, des feuilles, condiment et  
pickles •

Dos de lieu jaune ½ sel, Macaire de cerfeuil tubéreux,  
Bouillon de cresson •

Assiette de Fromages •

Griottes, sorbet Griottes Oblacinska, Pâte sucrée amande,  
confit de griottes, biscuit amandes et griottes, bavaroise  
dragées / Griottes jubilé, crème glacée à la vanille, Financier  
moelleux • Mignardises

Vendredi 8

ouverture le 17 nov.

## Midi en Brasserie

### Formule brasserie à 15 €

Crème de moules au safran,  
julienne de légumes •

Estouffade de veau provençale au chorizo et  
fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au  
chèvre / Osso Bucco de lotte à l'américaine,  
finger de pommes de terre au chèvre •

Forêt Noire

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**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.**

