

# Prévisions de menus

Semaine 04

Du 20 au 24 janvier 2025



04

Lundi 20  
ouverture le 16 déc.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

### Menu bistronomique à 27,80 € (hors boisson)

Œuf de caille mollet, fricassée de champignons écume à l'huile de noix •  
Les raviolo de crevettes, infusion de crustacés, écume aux épices •  
Noix de veau en chapelure de jambon, jus infusé aux graines de café et noisettes, purée de choux fleurs caramélisées •  
Le marron et la noix en pavlova, crèmeux orange, et nougatine aux noix

### 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.

**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, avec 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 CB.

Mardi 21  
ouverture le 17 déc.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 15 €, café compris Limousin & Périgord

Velouté de volaille aux châtaignes, duxelles et aileron de volaille / Tarte fine aux pommes, boudin, pissenlit et noix •  
Potée limousine / Filet de perche sauté à la crème et aux noix, pommes sarladaises •  
Cabosse, Cacao et noisette

## Midi en Gastronomie

### Menu Lyonnais à 25,80 € (hors boisson)

Cassolette de cuisses de grenouilles au vin de Mâcon •  
Soufflé de poisson sauce Nantua •  
Pigeonneau rôti sur coffre, jus au vin rouge, gratin de cardons, macaronis aux morilles •  
Coup de foudre entre le chocolat et la clémentine

## En soirée

### Menu « Boucherie des halles » à 34,50 € (hors boissons)

Pot au feu Bourbonnais en gelée tremblante espuma de poireaux/citron •  
Tartare de bœuf aux condiments et tartine fine •  
Le filet de veau en croûte légère, le Ris de veau pané à l'orange, et le cromesquis de jarret confit aux petits légumes d'Automne •  
Larme chocolat citron & Moelleux coco

Mercredi 22  
ouverture le 18 déc.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 18 €, café compris

Velouté de cocos au fumet de crustacés, langoustines marinées à l'huile de chorizo / Gnocchi au charbon végétal, jus court à l'andouillette de Vire, coulis de cresson •  
Choucroute de la mer, beurre de Riesling, tuile de knack / Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaïpur, riz Madras •  
Cabosses cacao noisette

## Midi en Brasserie « Marmiton »



### Menu Brasserie à 11,90 € hors boissons

#### Entraînement à l'examen du bac

Pissaladière, mesclun de salade •  
Travers de porc laqué au miel et aux épices, pomme « Macaire » et légumes braisés •  
Miroir passion framboise, biscuit dacquoise pistache

## Midi en Gastronomie

### Menu gastronomique à 37,50 € (hors boisson)

Noix de St Jacques marinées et brûlées, tartelette à la betterave, Foie gras en gelée de Birlou, travail de la pomme •  
Poulpe grillé à la flamme, travail du chou-fleur et du topinambour •  
Pomme de ris de veau cuit au sautoir, cubes de courges brûlés, épinards et pomme chateaubriand, jus de veau réduit •  
La fusion chocolat-noisette, Mignardises

Jeudi 23  
ouverture le 19 déc.

## Midi en Brasserie



### BTS EXAMEN BLANC

Menu d'examen non communiqué  
Formule à 22,50 € hors boissons

Réservation par table de 2 et de 4 uniquement

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### 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 consultables en ligne sur :

[menus.lyceedechamalieres.fr](https://menus.lyceedechamalieres.fr)

Vendredi 24  
ouverture le 20 déc.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 15 €, café compris

Œuf croustillant en meurette d'escargots •  
Blanquette de veau au curry coco, boulgour madras, endives braisées •  
St Honoré à la Vanille

## Midi en Brasserie « Marmiton »



### Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Gambas en habit de bintje, royale d'une tortilla aux piquillos, bouillon andalou et tuile de chorizo •  
Fideua, comme une paella aux fruits de mer •  
Entremets du jour

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



# Prévisions de menus

Semaine 05

Du 27 au 31 janvier 2025



05

Lundi 27

ouverture le 6 janv.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

### Menu Bourgogne à 25.80 € (hors boisson)

Cappuccino de champignons sauvages et royal d'herbes •  
Nems croustillants d'escargots à la dijonnaise, émulsion verte à l'ail doux, mousse légère au chèvretton de Mâcon et tonka, petit mesclun d'herbes •  
Le mignon de veau cuit lentement sauce bourguignonne aux poivres exotiques, Presse de patates et patates douces au lard fumé, ragoût de légumes nouveaux •  
Entremets cassis pain d'épices, dacquoise aux épices douces

### 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.

**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, avec 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 CB.

Mardi 28

ouverture le 7 janv.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie Nord Pas de Calais à 15 € café compris

Hareng à la façon Nordique / Tarte au Maroilles •  
Carbonnade Flamande / Waterzoï de poissons •  
Entremets cadre chocolat poire vanille

## Midi en Gastronomie

### Menu Bourgogne à 25.80 € (hors boisson)

Bonbon d'escargot •  
Pochouse bourguignonne •  
Pièce de veau en cocotte lutée, navets façon pomme Anna, légumes braisés •  
Dessert « 3 en 1 »

## En soirée

### Menu Périgord Noir à 34,50 (hors boissons)

Tranche de magret autour d'un fruit en brochette, Crème de volaille et espuma à la truffe •  
Foie gras de canard « poêlé » au vin de noix, à la pomme et son croustillant •  
Magret de canard rôti, sauce miel vinaigre et framboises, galette de maïs et pommes sarladaise •  
Succès aux noix et mousse légère

Mercredi 29

ouverture le 8 janv.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 18 €, café compris

Velouté de cocos au fumet de crustacés, langoustines marinées à l'huile de chorizo / Gnocchi au charbon végétal, jus court à l'andouillette de Vire, coulis de cresson •  
Choucroute de la mer, beurre de Riesling, tuile de knack / Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaïpur, riz Madras •  
Entremets chocolat, poire vanille

## Midi en Brasserie « Marmiton »



### Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons Entraînement à l'examen du bac

Tourte aux échalotes et au chèvre frais •  
Râble de lapin au chorizo (pour 4) / Steak au poivre sauté (pour 2),  
Flan de champignons, polenta gratinée et chutney aux fruits moelleux •  
Religieuse au chocolat

## En soirée

### Menu gastronomique à 37,50 € (hors boisson)

Petite terrine de volaille, gougère au Comté, Purée de topinambour truffée, chips de topinambour •  
Escargots au vin jaune, crème de cresson et émulsion ailée •  
Filet de St Pierre au beurre d'estragon, déclinaison de poireaux et beurre citronné •  
Pana cotta à la noisette, praliné et tuile dentelle •  
Tarte fine aux deux citrons, sorbet Limoncello

Jeudi 30

ouverture le 9 janv.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### 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 consultables en ligne sur :

[menus.lyceedechamalieres.fr](https://menus.lyceedechamalieres.fr)

Vendredi 31

ouverture le 10 janv.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 15 €, café compris

Œuf croustillant en meurette d'escargots •  
Blanquette de veau au curry coco, boulgour madras, endives braisées •  
Entremets clémentine marron

## Midi en Brasserie « Marmiton »



### Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Gambas en habit de bintje, royale d'une tortilla aux piquillos, bouillon andalou et tuile de chorizo •  
Fideua, comme une paella aux fruits de mer •  
Entremets du jour

## Midi en Gastronomie

### Menu gastronomique à 27,80 € (hors boisson)

Ravioles à l'encre de seiche et coquillages, Jus d'araignée de mer •  
Magret de canard basse température  
Purée fumée de cerfeuil tubéreux et coing laqué au jus de canard et soja, Jus de betteraves crapaudine, Condiment poivres agrumes, nems de blettes et légumes •  
Fromages •  
Chariots de desserts

