

# Prévisions de menus

Semaine 06

Du 3 au 7 février 2025



06

Lundi 3  
ouverture le 13 janv.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

### Menu « Bistronomie » à 27.80 € (hors boisson)

Cœuf de caille mollet, fricassée de champignons  
écume à l'huile de noix •

Les ravioles 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, crème 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 4  
ouverture le 14 janv.

## Midi en Brasserie



### EXAMEN BAC PRO

Formule à 22,50 € boissons comprises  
Quiche aux poireaux •  
Poulet rôti, Pommes paille, Sauce Béarnaise •  
Tartelette citron yuzu

Réservation par table de 2 et de 4  
uniquement

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

### Menu à 47,50 € hors boissons

**À table avec nos anciens élèves : des talents en or !**  
Panisse, mayonnaise au sésame, pâte de citron au sel -  
Sablé sarrasin et salers, raviole  
végétale d'une cervelle de canut •  
Pomme de Terre, Haddock, condiment Béarnaise •  
Saint Jacques au poivre vert, topinambour confit, poires  
comices, crème de barbes au poiré •  
Chou farci de gibier à plumes, foie gras et truffe,  
consommé à la betterave •  
Pré-dessert « Agrumes » •  
Dessert « Fleur chocolatée, mucilage et noisette »

Mercredi 5  
ouverture le 15 janv.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 18 €, café compris

Profiteroles d'escargot au jus de persil /  
Salade crétoise en pot •  
Filet de limande au cidre, crème de  
poireaux, choux fleurs, brocoli /  
pintadeau rôti et jus, lasagnes  
de légumes provençaux,  
gratin de pomme de terre à l'ail •  
Tartelette citron yuzu

## 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 (table de 4)  
/ Steak au poivre sauté (table de 2)  
Flan de champignons, polenta gratinée et  
chutney aux fruits moelleux •  
Religieuse au chocolat

## Midi en Gastronomie

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

Petit pain soufflé crémeux à l'orange,  
moule en croûte de curry,  
Royale d'oignons, réduction de Porto •  
Gravelax de saumon, gel pomme et gingembre,  
mayonnaise au wasabi •  
Tournedos Rossini sauce Périgieux,  
travail du chou •  
Méli-mélo William's, chocolat, gelée de poire  
acidulée et crumble au sarrasin,  
Mignardises

Jeudi 6  
ouverture le 16 janv.

## 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 7  
ouverture le 17 janv.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

### Menu à 27.80 € (hors boisson)

Tarte fine aux cèpes sur  
une pâte à l'ancienne  
et crème de noix, salade d'herbes •  
Filet de bar en croûte de pistaches,  
mousseline de butternut •  
Fromages •  
Chariot de desserts



# Prévisions de menus

Semaine 07

Du 10 au 14 février 2025



07

Lundi 10  
ouverture le 20 janv.

## Midi en Brasserie

### Menu à 15 € hors boissons

Œuf parfait aux champignons  
et sa julienne de jambon sec •  
Poulet façon cocotte grand-mère •  
Ile flottante, Petits fours

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### 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 11  
ouverture le 21 janv.

## Midi en Brasserie



### EXAMEN BAC PRO

Formule à 22,50 € boissons comprises  
Quiche saumon épinards  
et mesclun de salade •  
Magret de Canard et pommes croquettes •  
Opéra traditionnel

**Réservation par table de 2 et de 4  
uniquement**

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

### Menu à 37.50 € (hors boisson)

#### Histoire des mets

Huître au Champagne, Espuma de Hareng, Gratinée à l'Oignon •  
Foie gras et Poire William •  
Sole Pompadour •  
Filet de veau Orloff, Pommes boulangères et panier Maraîcher •  
Crêpes Suzette et savarin Rhum et mangue  
Mignardises : Cannelés, moelleux amandes et madeleines

Mercredi 12  
ouverture le 22 janv.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 18 €, café compris

Profiteroles d'escargot au jus de persil /  
Salade crétoise en pot •  
Filet de limande au cidre, crème de poireaux, choux fleurs, brocoli /  
pintadeau rôti et jus, lasagnes de légumes provençaux,  
gratin de pommes de terre à l'ail •  
Entremets opéra

## Midi en Brasserie « Marmiton »



### Menu Brasserie à

**11.90 € hors boissons**

#### Entraînement à l'examen du bac

Velouté de chou-fleur aux coquillages,  
croustillant aux fines herbes •  
Filet de poulet sauté à juste température  
Légumes glacés et pommes sautées •  
Dôme au chocolat praliné

## En soirée

### Soirée exceptionnelle « Gibiers » à 70 €, avec coupe de Champagne

Terrine de gibier en chariot de tranche et ses condiments, Beurre travaillé aux trompettes de la mort, Beurre travaillé mandarine « Louis Philippe » de la maison Genestine •  
Foie gras de canard aux épices, travail autour de la betterave, pain d'épices •  
Filet de poule faisane poché sauce Albufera, épinards et carottes •  
Le lièvre en deux services : Lièvre à la Royale, façon Sénateur Couteaux , Râble aux groseilles, travail autour du salsifis et du chou de Bruxelles •  
Chariot de fromages et son gel à la mandarine « Louis Philippe » •  
Finger abricot-passion, polenta vanille-coco, pop-corn caramélisés

Jeudi 13  
ouverture le 23 janv.

## Midi en Brasserie

### Formule « Terre et mer » à 18 €

Buffet : Salade de lentilles vertes,  
smoothie aux crevettes roses, Mini pastilla de volaille aux épices... •  
Marmite de dorade et saumon, ragoût de coquillages, Pommes de terre écrasées •  
Sablé breton, presse de pommes mousse, crème caramel salé

## En soirée

### Menu à 34,50 (hors boissons)



Bar demi-sel fumé au foin  
Gnocchi noir et saucisse de Morteau, jus corsé •  
Filet d'agneau à l'ail noir et lard colonnata  
Epaule d'agneau confite comme un chou farci  
Crème de sésame noir, blé fumé et légumes d'hiver •  
Exotiqua, glace Pina colada  
Pâte sucrée vanille, crème d'amandes à la mangue fraîche  
Crèmeux exotique, mousse cheese Cream-chocolat

### 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 14

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

