

Prévisions de menus

Semaine 08

Du 17 au 21 février 2025



08

Lundi 17
ouverture le 27 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 18
ouverture le 28 janv.

Midi en Brasserie

EXAMEN BAC PRO

Formule à 22,50 € boissons comprises
Tatin d'endives caramélisées au Bleu d'Auvergne • Darne de saumon grillées et risotto • Dessert du jour

Réservation par table de 2 et de 4 uniquement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée

Menu « Carnaval du Monde » à 37,50 € hors boissons

Sardine snackée, frite de socca et pistou • Tarte fine de Saint jacques et poisson Perroquet en rosace, fruits exotiques, beurre émulsionné aux agrumes et coulis de poivron • Trilogie de raviole de Toscane, velouté de Morilles, cœur de ris de veau, sauté de Girolles • Douceur tropicale en coque de chocolat blanc, crème passion et fruits exotiques, Financier Coco

Mercredi 19
ouverture le 29 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 • Chariot de pâtisserie

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

Gastronomie en soirée

Menu gastronomique à 80 € hors boissons

Menu signé par des « Toques Blanches »

Réalisé en partenariat avec les chefs participants : Canapés, Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert et Mignardises à découvrir

Brasserie en soirée

Soirée Brasserie à 27,80 €

Sablé au parmesan, confit d'oignon et gambas, jeunes pousses et crème d'ail et poivron • Sole meunière, Ragoût de légumes d'hiver • Fromages • Tarte Tropézienne

Jeudi 20
ouverture le 30 janv.

Midi en Brasserie

Menu Voyage en Asie à 18 €

Sushi saumon gravlax, légumes croquants et tuile de riz au sésame / Nem de canard confit, tataki de magret, salade de chou chinois fenouil, tuile de parmesan au sésame • Limande et raviole de crevettes, bouillabaisse exotique • Chouquettes et craquelin au sésame, chantilly coco citron vert Ananas caramélisés, coulis ananas et nougatine sésame

En soirée

Menu à 34,50 (hors boissons)

Le bar servi avec un bouillon
Pouponnette des barbes à la poudre d'orange
Emulsion de coquillages • Filet et épaule d'agneau confite « Margaridou » Cèpes - Ris d'agneau
Tartelette de légumes au vieux Cantal • Les agrumes en trois textures
La meringue et le Yuzu

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

Vendredi 21
ouverture le 31 janv.

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



Lycée polyvalent Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières
Tel. : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation



Prévisions de menus

Semaine 11

Du 10 au 14 mars 2025



11

Lundi 10
ouverture le 3 fév.

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 chèvreton 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 11
ouverture le 4 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée à thème, dans l'esprit d'un menu médiéval 40 € apéritif inclus (installation en grand banquet)

Cœuf farci aux herbes et vinaigre, Filet de bœuf séché, Terrine de lapin aux pistaches •
Tourte aux gibiers, Velouté de panais aux châtaignes •
Ragoût de chevreuil façon grand veneur, Porcelet farci rôti, Purée de céleri-rave, Pommes fruit rôties, Gâteau de sarrasin, Carottes glacées au miel, Émincé de chou épicé •
Assiette de fromage de leur temps •
Pain perdu à la fleur d'oranger, Cake aux épices et aux noix, Compote de coing et pomme, Blanc manger cannelle et amandes

Mercredi 12
ouverture le 5 fév.

Midi en Brasserie

Formule Bistronomie à 18 €, café compris

Pounti auvergnat aux jeunes pousses et pois blonds / Grosse crevette rôtie à l'huile de chorizo, Bouillon aux saveurs de paella •
Filet de rouget à la plancha sur un caviar d'aubergines et crème d'ail, Flan de courgettes / Carré d'agneau en croûte d'algues, purée de cocos, gratin de chou-fleur, émincé de Camus •
Milk-shake exotique, bugnes

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons

Entraînement à l'examen du bac
Oeuf parfait croustillant, crème d'ail, jus de persil •
Porc en tandoori, semoule et légumes façon couscous •
Chou craquelin caramel, chantilly mascarpone vanille

En soirée

Menu gastronomique à 45 € (hors boisson)

Courge marinée et sablé au parmesan, Bonbon de betterave en origami, Beurre à l'anis étoilé, Crèmeux de pomme-de-terre comme un aligot •
Asperges vertes servies tièdes, sauce hollandaise et travail autour des herbes •
Homard rôti au beurre de carapaces, travail autour de la carotte et son jus crémé •
Chariot de fromages et sa gelée céleri, pomme Granny Smith •
Écume vanillée et sorbet au thé, Cabosse chocolat, cacao noisette. Glace chocolat et sucre tiré

Jeudi 13
ouverture le 6 fév.

Midi en Brasserie

Menu « Terre et mer » à 18 €

Smoothie de crevettes roses, salade de lentilles vertes, vinaigrette aux coquillages, tartine de rillettes de thon et saumon fumé aux herbes •
Marmite de daurade et saumon pommes de terre et ragoût de coquillages •
Sablé breton, pressé pomme mousse ivoire, crème caramel salé

En soirée

Menu à 34,50 (hors boissons)



Dans l'idée d'un « Opéra » de tourteau et thon rouge basse température aux légumes confits, Chiboust d'avocats et asperges vertes, Crème glacée au Sésame noir •
Pigeon basse température à l'ail des ours •
Fraisie, sorbet fraises Mara des bois
Croustillant de dragées, biscuit pistache, confit de fraises
Crèmeux vanille amande, mousse vanille et fraises fraîches

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

Vendredi 14
ouverture le 7 fév.

Midi en Brasserie

Formule Bretagne à 15 €, café compris

Galette bretonne à l'Andouille de Guéméné, crème de moutarde •
Suprêmes de poisson à la julienne de légumes et au safran, pommes anglaise •
Pommes flambées au calvados, caramel au beurre salé

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Gnocchi au charbon végétal, jus court à l'andouillette de vire, coulis de cresson •
Filet de limande au cidre, crème de poireaux choux-fleurs et brocolis •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

