

# Prévisions de menus

Semaine 42

Du 14 au 18 octobre 2024



# 42

Lundi 14

ouverture le 23 sept.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

### Menu « un long fleuve tranquille » à 27.80 € (hors boisson)

Finger Jols croustillant crème d'orties •  
Quenelle de truite cœur crémeux végétale, éclat de  
truite épinards chutney de canneberges, sauce  
façon genevoise, dips de polenta •  
Pavé de sandre en écrin de champignons, brochette  
champignon Romanesco, coulis d'écrevisses (servi à  
l'anglaise), vinaigrette tiède aux fruits secs •  
Plateau de Fromages •  
La pomme tatin sur son sablé, caramel coulant,  
crème vanille et tuile pain d'épices

### 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 15

ouverture le 24 sept.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 15 € café compris

Assiette de cochonailles / Pâté bourbonnais et mesclun de salade / Pounti aux jeunes pousses à l'huile de noisette •  
Darne de saumon, crème de ciboulette et lardons / Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, Garniture fraîcheur •  
Finger chocolat noisette

## Midi en Gastronomie

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

Cromesquis de Pont l'évêque •  
Noix de Saint Jacques justes cuites escabèche, légumes, écume agrume •  
Suprême de volaille farci, vinaigre de cidre et pommeau, tartelette fine pommes rôties et andouille de Vire, petits légumes •  
La noisette dans tous ses états

## En soirée

### Menu Normandie à 34,50 (hors boissons)

Mise en bouche •  
Filet de sole Dieppoise, boulgour au citron confit •  
Carré d'agneau des prés salés, jus réduit au pommeau, carottes des sables •  
Fromage, tuile à l'andouille de vire, jeunes pousses •  
Sur un biscuit sablé, une mousse de pommes caramel au beurre d'Isigny

Mercredi 16

ouverture le 25 sept.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 18 €, café compris

Légumes provençaux rafraîchis,  
Œuf poché, julienne de jambon de Bayonne, tuile de tomate / Salade de lentilles du Puy aux petits légumes croquants, Œuf coulant frit en croûte d'olive •  
Dodine de poulet farcie tomate confite, sauté basquaise, Gratin de pommes de terre à l'ail / Piquillos farcis à la brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses •  
Finger chocolat noisette

## 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 / Steak au poivre sauté, Flan de champignons, polenta gratinée et chutney aux fruits moelleux •  
Religieuse au chocolat / Bananes flambées au rhum et amandes effilées

## En soirée

### Menu gastronomique à 45 € (hors boisson)

Hûtre en gelée de citron de Timut, tartare de bœuf et cornichon, Maquereau fumé et grillé à la flamme, gel mangue passion au poivre noir •  
Tartare de noix de St Jacques en deux textures snacké •  
Pavé de cabillaud nacré, travail autour du panais et de la noisette, sauce iodée aux coquillages •  
Assiette de fromages et son accompagnement •  
Rencontre du sudachi et du citron.  
Sablé citron, meringue, pesto, espuma sudachi et sorbet basilic., Mignardises

Jeudi 17

ouverture le 26 sept.

## Midi en Brasserie

### Menu Italie à 18 €, verre de vin et café compris

L'œuf parfait, crémeux Burrata et copeaux d'Aoste en focaccia •  
Osso bucco et polenta, légumes confits d'automne •  
Tiramisu citron orange,  
Coulis abricot passion

## En soirée



### Menu à 34,50 (hors boissons)

St Jacques sautées, crème de topinambours et Jésus de Morteau, Lait fumé et huile de noisettes torréfiés, émulsion crémeuse et mizuna •  
Magret de canard et cerfeuil tubéreux fumé au foin Coing laqué, Jus de canard à la crapaudine •  
Sphère en fusion mangue passion chocolat, Riz au lait aux agrumes

### 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 18

## 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



**Lundi 4**  
ouverture le 30 sept.

**Midi en Brasserie**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**Midi en Gastronomie**

**Menu « Fusion Food » à 25.80 € (hors boisson)**

Sucette d'escargot au piquillos en kadaïf pesto de roquette • Paëlla crémeuse et croustillante aux accents Scandinave • Suprême de volaille laqué en mendiants de fruits secs, nem de choucroute au magret séché, pakchoï • Entremet framboise litchi, coulis de fruit rouges saveur d'orient

**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 5**  
ouverture le 1 oct.

**Midi en Brasserie**

**Formule Brasserie à 15 € Pays Basque, Pyrénées et Landes**

Tarte Océane, beurre de coquillages au Basilic / Œuf poché bayonnaise / Cromesquis sardines fraîches à l'huile d'herbes • Poulet Basquaise / Garbure Béarnaise • Gâteau basque

**Midi en Gastronomie**

**Menu Normandie à 25.80 € (hors boisson)**

Cromesquis de Pont l'évêque • Noix de Saint Jacques justes cuites escabèche, légumes, écume agrume • Suprême de volaille farci, vinaigre de cidre et pommeau, tartelette fine pommes rôties et andouille de Vire, petits légumes • Pommier normand

**En soirée**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**Mercredi 6**  
ouverture le 2 oct.

**Midi en Brasserie**

**Formule Brasserie à 18 €, café compris**

Légumes provençaux rafraîchis, Œuf poché, julienne de jambon de Bayonne, tuile de tomate / Salade de lentilles du Puy aux petits légumes croquants, Œuf coulant frit en croûte d'olive • Dodine de poulet farcie tomate confite, sauté basquaise, Gratin de pommes de terre à l'ail / Piquillos farcis à la brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses • Parfait glacé à la verveine, sablé aux noix, sauce chocolat, tuile aux lentilles

**Midi en Brasserie « Marmiton »**



**Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons**

**Entraînement à l'examen du bac**

Poireaux vinaigrette et œuf poché • Filets de dorade sauté meunière, gratin de macaronis et légumes glacés • Entremets Singapour

**En soirée**

**Menu gastronomique à 45 € (hors boisson)**

Cromesquis de canard au genièvre. Fine tartelette de truite fumée et pomelos, Longe de thon brûlée, gel de mangue piment et crémeux d'avocat • Soupe Valéry Giscard d'Estaing, au foie gras et à la truffe • Pavé de cerf sauce grand Veneur, travail autour du céleri et pomme gaufrette en satellite • Assiette de fromages et son accompagnement • Rafrâichissement autour de l'amande et du citron vert, Travail autour de la poire et de la noisette


**Jeudi 7**  
ouverture le 3 oct.

**Midi en Brasserie**

**Menu Espagne à 18 €**

Poêlée de chipirons et coquillages piperade à l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte, copeaux de jambon ibérique et pluches de coriandre • Paella Valenciana • Tartelette citron et yuzu ou Gaspacho de fruits, biscuits huile d'olive.

**En soirée**



**Menu à 34,50 (hors boissons)**

Saint Jacques sautées, Soupe de Courge, trompe d'Albenga, sablé au comté et aux noix, lait mousseux aux châtaignes torrifiées • Magret basse température laqué au soja, vinaigre de riz et épices Mouillette de riz • Blanc Manger au cerfeuil tubéreux et gentiane, Sablé grué de cacao et crème Manjari Lait fèves et sucre muscovado

**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 8**  
ouverture le 4 oct.

**Midi en Brasserie**

**Formule Brasserie à 15 €, café compris**

Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons • Filet de veau en tajine aux épices, gratin Bayeldi, Pommes Maxim's • Pithiviers

**Midi en Brasserie « Marmiton »**



**Menu Brasserie à 18 €, verre de vin et café compris**

Salade de lentilles du Puy aux petits légumes croquants, Œuf coulant frit en croûte d'olive • Dodine de poulet farcie tomate confite, sauté basquaise • Gratin de pommes de terre à l'ail • Pithiviers

**Midi en Gastronomie**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

