

Prévisions de menus

Semaine 46

Du 11 au 15 novembre 2024




46

Lundi 11

Midi en Brasserie


Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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 12

ouverture le 8 oct.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €
Pays Basque, Pyrénées et Landes
Tarte Océane, beurre de coquillages au Basilic / Oeuf poché bayonnaise / Crème de moules au safran, coquillage et crustacé julienne de légumes • 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 • Entremets pommes et calvados

En soirée


Menu à 34.50 € (hors boisson)
Un coin de Bretagne
L'huître en trois façons • Noix de Saint Jacques juste sautées, crème de pommeau et chips de pommes • Suprême de volaille farci laitue de mer sauce huître, Le chou vert et le potimarron • Plateau de fromages • La meringue et les agrumes, Yuzu et praliné

Mercredi 13

ouverture le 9 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 22,50 € (hors boisson)
Tarte salée courgette saumon fourme d'Ambert, jeunes pousses / Velouté de potimarron et ses garnitures • Poulet Cocotte Grand mère • Assortiment de Fromage • Assortiment de choux sauce chocolat / Ananas flambé


Jeudi 14

ouverture le 10 oct.

Midi en Brasserie

Formule « Fast-Food Breton » à 18 €, verre de vin et café compris
Croustillant Sarrasin et Rillettes de maquereau, Salade maritime • Burger Breizh (saumon) • Sablé breton, pommes caramélisés au beurre salé, crème légère à la vanille et tuile chocolat

En soirée



Menu à 34,50 (hors boissons)
Langoustines rôties, raviolo d'huîtres, légumes d'hiver, émulsion au Champagne • Bouillon d'écrevisses, cocos et légumes
Suprême et Œuf de Poule 63°C, mouillette de cuisson, Saucisse de Morteau croustillante et herbes • Déclinaison sur la morille - glace au lait de genièvre « Caramel, moelleux et confite »

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 15

ouverture le 11 oct.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris
Tartelette de légumes au St Nectaire • Estouffade de veau provençale, gratin de haricots verts au basilic • Tarte au citron meringuée

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 €
verre de vin et café compris
Crème de moules au safran, coquillage et crustacé julienne de légumes • Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaipur, riz Madras • Tarte au citron meringuée

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Prévisions de menus

Semaine 47

Du 18 au 22 novembre 2024



47

Lundi 18

ouverture le 14 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Méditerranée » à 25.80 € (hors boisson)

Langoustine en smoothie •
Tarte fine en Scampi au pesto, copeaux de parmesan, mesclun aux noix et chiffonnade de jambon de Parme •
Parillada de daurade et volaille, crumble de chorizo, condiment de piquillos, Tortilla de courgette au safran, purée de carottes jaunes à l'orange •
Déclinaison autour des agrumes

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 19

ouverture le 15 oct.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €

Pays Basque, Pyrénées et Landes

Tarte Océane, beurre de coquillages au Basilic / Oeuf poché bayonnaise / Tarte fine de maquereaux et fenouil confit, quelques feuilles •
Poulet Basquaise / Garbure Béarnaise •
Gâteau basque

Midi en Gastronomie

Menu Bourgogne à 25.80 € (hors boisson)

Bonbon d'escargot •
Pochouse bourguignonne, pavé de sandre, écrevisse •
Pièce de veau cuite en cocotte, navets façon pomme Anna, légumes braisés •
Entremets fromage blanc et fruits rouges

En soirée

Soirée Pays Basque au profit de l'UNICEF

48 €/personne tout compris (chèque à l'ordre de l'UNICEF)

Mises en bouche autour des Pyrénées et saveurs océanes •
La piperade basque en croustade, calamars et crevettes snackés, crispy de jambon de Bayonne, tartare de thon piquillos •
Filet mignon rôti, jus coloré et champignons persillés avec sa purée de céleri aux éclats de chorizo, pomme de terre gratinée aux pimientos •
Sur un sablé épice aux piment d'Espelette, une crème onctueuse ivoire, compotée aux cerises noires d'Itxassou
Fleurs et coulis de fruits rouges

Mercredi 20

ouverture le 16 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 22,50 € (hors boisson)

Fine tarte feuilletée à la tomate, moutarde et mozzarella Jeunes pousses / Crème de chou-fleur à la noisette, julienne de magret fumé •
Pintade rôtie à la poire et banane, Fine purée •
Assortiment de fromages •
Abricots romarin / Île flottante

Jeudi 21

ouverture le 17 oct.

Midi en Brasserie

Menu Brasserie à 18 € Autour de l'Espagne

Poelée 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 choix à 40 € (hors boissons)

Escalope de foie gras sautée
Raviole de Ris de veau, le panais crémeux
En bouillon fumé et vinaigre de Banyuls, herbes et feuilles du moment / Le traditionnel
pâté en croûte au foie gras et girolles
Des herbes, des feuilles, condiment et pickles •
Suprême de volaille Fermière confit au beurre clarifié, croustillant de céréales et Cantal
Macaire de cerfeuil tubéreux, bouillon de cresson •
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

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 22

ouverture le 18 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Tartelette de légumes au St Nectaire •
Estouffade de veau provençale, gratin de haricots verts au basilic •
Entremets vanille-chocolat

Midi en Brasserie « Marmiton »



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

Crème de moules au safran, coquillage et crustacé julienne de légumes •
Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaipur, riz Madras / Plat du jour •
Entremets vanille et chocolat

Midi en Gastronomie

Menu à 27.80 € (hors boisson)

Compression de saumon mariné et chèvre frais à l'estragon, légumes relevés en tapenade •
Pigeon en deux cuissons, biscuit sarrasin, jus corsé aux abats et herbes •
Fromages •
Baba au rhum ambré, ananas rôti à la vanille

