

Prévisions de menus

Semaine 48

Du 25 au 29 novembre 2024



48

Lundi 25
ouverture le 4 nov.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « En attendant Noël » à 35 € avec flûte de Champagne
Croustade chaude de volaille aux morilles et groseille •
Déclinaison de poissons fumés et condiment •
La cuisse de lièvre à la royale, foie gras snacké, coing et poire rissolés, palets de panais confits, pommes amandine •
La Bûche tout chocolat, déclinaison de poires

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 26
ouverture le 5 nov.

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 •
Abricots flambés au Gin, émiètté de spéculoos

Midi en Gastronomie

Menu Bourgogne à 25.80 € (hors boisson)
Bonbon d'escargot •
Pochouse bourguignonne, sandre et écrevisse •
Pièce de veau cuite en cocotte, navets façon pomme Anna, légumes braisés •
Miroir fruits rouges

En soirée

Restaurant fermé




Merci de votre compréhension

Mercredi 27

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Jeudi 28
ouverture le 7 nov.

Midi en Brasserie

Menu « Noël avant l'heure » à 25 €
Paleron de bœuf confit, espuma foie gras et Grany Smith •
Raviole terre et mer, jus comme une bourride •
Magret de canard et coing façon Rossini, croustade de champignons, potimarrons et choux Hortus •
Assiette de fromage de nos régions •
Bûche de Noël

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

Vendredi 29
ouverture le 8 nov.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris
Crème de moules à l'ail et au persil •
Goujonnettes de poulet coco-sésame-noisette, riz Madras et crème de volaille au coco •
Moka café

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 €, verre de vin et café compris
Tarte salée aux saveurs d'Auvergne et quelques endives aux noix •
Estouffade de bœuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre / Plat du jour •
Moka au café

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Prévisions de menus

Semaine 49

Du 2 au 6 décembre 2024



49

Lundi 2
ouverture le 12 nov.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu de Noël à 34,50 € (hors boisson)

Consommé de homard au lait de coco et coupe de champagne offerte •

Le foie gras dans tous ses états : en pastilla croustillante, en crème brûlée, en escalope façon crumble caramel de mangue •

Dodine de volaille du bourbonnais et ris de veau braisé sauce aux morilles, Ecrasé de pommes de terre truffées, chips de patates douces •

Bûchette choco mandarine, crème pistache, émulsion de citron vert

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 3
ouverture le 12 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 € (apéritif Champagne ou cocktail sans alcool, café compris)

Gelée de langoustines et mousse de choux fleur à la ciboulette •

Pressé de foie gras et pied de cochon au vin de Coorent •

Selle d'agneau roulée, cresson verveine et pommes château •

Assiette de fromages • Opéra

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu de Noël à 25 € (apéritif Champagne ou cocktail sans alcool, café compris)

Mise en bouche •

Mille feuille de foie gras, pommes, coings et raisins secs •

Limande glacée aux agrumes et au safran, flan de fenouil aux crustacés, et topinambour confit •

Moelleux au chocolat, crème glacée au praliné

Midi en Gastronomie

Menu de Noël à 34,50 € (hors boisson)

Médaille de foie gras et langoustine • Déclinaison de poissons marinés ou fumés, condiments et pickles •

Filet de bœuf Wellington •

Fromages de nos régions •

Bûche chocolat-marron

Mercredi 4

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Jeudi 5
ouverture le 14 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 €, flûte de Champagne offerte

Velouté de potimarron à l'huile de truffes blanches, pétoncles snackées et petits croûtons à l'ail •

Mignon de porc juste température comme un Rossini, risotto aux cèpes •

Souvenir Toscan

En soirée



Menu à choix à 40 € (hors boissons)

Oursin farci au tourteau et coquillages, voile de citron

Melba croustillante de St Jacques et Wakame /

Tartare de Saint Jacques et saumon fumé Corail d'oursin

Herbes, pickles et condiment, Pointe de caviar d'Aquitaine •

Dos de cabillaud au lard colonnata et vin jaune

Sarasin dit Kasha façon risotto au topinambour •

La pomme de Marsat et le miel de chez Sylvain Thomas en textures

variées Alvéoles croustillantes, sablé Pollen /

Pommes pochées et flambées, crumble

Sablé breton et crème glacée caramel et beurre salé

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 6
ouverture le 15 nov.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Crème de moules à l'ail et au persil • Goujonnettes de poulet coco-sésame-noisette, riz Madras

et crème de volaille au coco •

Tarte alsacienne

Midi en Brasserie « Marmiton »



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

Quiche aux saveurs d'Auvergne et quelques endives aux noix •

Estouffade de bœuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de

haricots verts au chèvre •

Tarte alsacienne

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

