Semaine du 23 au 27 février 2015

Prévisions de menus 09

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Service des réservations du lundi au vendredi de 10h à 17h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique jusqu'à 19h30 pour les réservations du jour seulement.

Le midi ··· Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 18 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Mardi 24	Mercredi 25	Vendredi 27
Menu Beaujolais Tarte fine de Tomme de Beaujolais et saucisson pistaché - Filet de boeuf rôti, réduction de Fleurie, Crique de Pommes de Terre et ragoût de légumes	**Menu Méditerranée** Soupe de poissons - Rable de lapin sur pissaladière, tomate confite et roquette	**Menu Aquitaine** Huîtres d'Aquitaine Tronçon de Turbot cuit basse température - Demi pigeonneau en salmis, gâteau de cèpes et asperges

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h45. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
« La table du lundi » Menu à 8,70 € hors boissons Oeuf poché en tarte au jambon fumé - Queue de lotte au lard, purée à la vanille - Tarte aux fruits	**A la carte** ★Formule 9,20 € Salade aux rillauds / Salade de magret de canard / ★Crème de champignons et julienne de volaille - Pavé de saumon rôti sauce au Layon, chou brocoli et pleurottes / ★Poulet de Challans au vin de Saumur et embeurrée de chou blanc / Pavé de bœuf grillé, sauce au sainte maure et pommes frites	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Quenelle de brochet aux écrevisses ou Minestrone de grosses crevettes, bisque et tuile au parmesan - Blanquette de Lapin à l'ancienne riz Arlequin ou Râble de lapereaux farcis aux petits légumes et fricassée de chou vert - St Honoré aux pommes, sauce caramel au beurre salé ou Assiette de pommes flambées au calvados	**A la carte** ★Formule 9,20 € ★Galipettes / rillette et salade mâche / salade au chèvre - ★Quenelle de brochet / filet de sandre; étuvée de poireaux / pavé de boeuf grillé, sauce au saint maure	**A la carte (Aquitaine)** **Formule 9,20 €** Cocktail de crevettes / Salade landaise / Tourte Bordelaise - Darne de saumon Sauce Béarnaise /Magret de canard à l'échalote, Purée de carottes, Pommes croquette / Entrecôte grillée Bordelaise

Le soir ··· Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26
MENU CHAMPIGNONS DE PRINTEMPS Crème de bolet - Bouillon de mousserons et asperges vertes, ravioles de foie gras fumé - Côte de veau farçie aux ris et aux morilles - Ananas rôti	**Soirée Champagne** **50 € tout compris** **Règlement à la réservation** Le repas est accompagné de la dégustation commentée de Champagne Billecart-Salmon Mise en Bouche Autour du Lapin, émulsion verte - Canard et Orange Foie Gras et Orange Sanguine, Croustillant Muesli et Cromesquis de Canard confit - Lieu Jaune et Pimprenelle Pavé de Lieu Jaune rôti sur la peau, Jus de viande à la Pimprenelle, Légumières de Printemps et Cocos - Fruits Exotiques et Chocolat Blanc Sablé Coco, Bavaroise Chocolat Blanc, Gelée, sauce et glace Exotiques	**Soirée Cyrille Zen** Menu en cours de préparation avec Monsieur Zen 1 étoile Michelin, Top Chef, Restaurant la Bergerie de Sarpoil - Menu hors boissons à 42.50 € Règlement demandé à la réservation Nombre de places très limité	Mise en Bouche - Filets de Soles croustillants en chapelure d'Algues - Côte de Veau piquée au lard Colonnata et rôtie au sautoir, Compression d'Agatha à la Truffe, Jus infusé au Foin - Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs - Baba à l'Ananas caramélisé, Crème glacée et soupe pétillante

Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Lycée de Chamalières

Semaine du 2 au 6 mars 2015

Prévisions de menus

10

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Service des réservations du lundi au vendredi de 10h à 17h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique jusqu'à 19h30 pour les réservations du jour seulement.

Le midi ··· Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 18 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Mardi 3	Mercredi 4	Vendredi 6
Menu Jura Panacotta au Mont d'or, Tuiles à la Saucisse de Morteau - Râble de Lapin farci aux Morilles, Risotto au Comté et vin jaune	**Menu Lapin** Terrine de lapin au foie gras, salade mesclun - Rable de lapin farci avec rognonnade, pommes de terre au lard et chou compoté	Fermeture exceptionnelle (stage) - Merci de votre compréhension

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h45. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
« La table du lundi » Menu à 8,70 € hors boissons Crème d'avocat aux crevettes, sauce cocktail - Poulet laqué, Riz cantonnais - Tarte au chocolat ou Compotée d'ananas meringuée	**A la carte** **(Semaine du Lapin)** ★Formule 9,20 € Salade et râble de lapin farci tiède aux poivrons / salade de magret de canard / ★Dartois au lapin et aux champignons Sauce moutarde - Filet de poisson meunière, flan de légumes et riz pilaff / ★Lapin sauté chasseur, pomme Darphin / Brochette de lapin pommes pruneaux, pommes frites	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Quenelle de brochet aux écrevisses ou Minestrone de grosses crevettes, bisque et tuile au parmesan - Blanquette de Lapin à l'ancienne riz Arlequin ou Râble de lapereaux farcis aux petits légumes et fricassée de chou vert - St Honoré aux pommes, sauce caramel au beurre salé ou Assiette de pommes flambées au calvados	**A la carte** **(Semaine du Lapin)** ★Formule 9,20 € ★Terrine de lapin et foie gras / salade romaine et émincé de lapin à la tomate et parmesan / salade au chèvre - ★Râble de lapin farci et pleurotes / truite aux amandes / Brochette de lapin pruneau et frites	Journées Portes Ouvertes formule à 12.50 € Kir vin blanc compris Pressé de lapin à l'estragon sauce ravigote - Rable de lapin farci au foie gras et ses petits légumes - Entremets praliné citron

Le soir ··· Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5
Restaurant fermé à titre exceptionnel - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé à titre exceptionnel - Merci de votre compréhension	**Soirée Kiwanis** **45 € boissons comprises** au profit de l'association Auvergne pour un enfant, présidée par le Professeur Jean-René Lusson Règlement demandé à la réservation Chèque à l'ordre du KIWANIS - Amuse bouche : le lapereau et l'écrevisse en rillette et salade amère - Pressé de lapin au foie gras, aubergines et courgettes, guacamole de courgettes et sorbet à la moutarde de Charroux - Noisettes de lapereau et petits pois, rôti glacé au cantal et sauge, galette de pommes de terre caramélisée, salade d'herbes et xérès - Délice du lapin déclinaison autour de la carotte	Lapin du Massif Central en 3 déclinaisons - Cuisse de Lapin du Massif Central en Samossa croustillant et sucettes froides à la Coriandre - Canon de Lapin du Massif Central farci à la Roquette et Piquillos, Chapelure d'Agrumes, Couscous de Légumes au Ras El-Hanout, Condiment Poivre et Agrumes - Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs - Une Religieuse au Citron Yuzu et Citron Vert

Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Lycée de Chamalières