

Semaine du 9 au 13 mars 2015

# Prévisions de menus

11

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 10

#### Pays de Loire

Crème de moules de bouchot  
et samossas de rillettes du Mans

Sole panée à la brioche vendéenne, émulsion d'huîtres au  
Muscadet, Pommes de Terre de Noirmoutier et carottes  
glacées

### Mercredi 11

**Dans les vignes de Bourgogne**  
Tarte fine aux cèpes et escargots persillés

Poulet de Bresse rôti, sauce bourguignonne, Purée  
de carotte au lard et pommes sautées

### Vendredi 13

Restaurant fermé à titre exceptionnel  
(stage)

Merci de votre compréhension

## Notre Brasserie

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

### Lundi 9

**« La table du lundi »**  
Menu à 8,70 €  
hors boissons

Crêpes fourrées au jambon -  
fromage

Poulet laqué et riz  
cantonais

Compotée d'ananas  
meringuée ou Tiramisu

### Mardi 10

**A la carte  
(Ile de France)**  
★ Formule 9,20 €

★ Céleri rémoulade et  
champignons de Paris /  
Talmouse au jambon de Paris  
et brie / tartare de saumon

Petite friture sauce tomate  
épicée, légumes croquants /  
★ Navarin d'agneau aux  
légumes printaniers /  
Entrecôte grillée Bercy,  
pommes frites

### Mercredi 11

**Menu bistrot à 11,50 €**  
avec verre de vin et café

Assiette de saumon fumé ou  
Œuf poché et gâteau de  
sarrasin aux asperges

Faux filet rôti en croûte  
d'herbes et pommes  
Dauphine ou Pintade  
fermière d'Auvergne poêlée  
à la Gentiane Tomate farcie  
aux champignons

Tarte Alsacienne aux  
pommes

### Jeudi 12

**A la carte  
(Ile de France)**  
★ Formule 9,20 €

★ oeufs fermiers mayonnaise  
et salade parisienne /  
tartare de saumon /  
bouchée à la reine

★ cuisson de canard  
montmorency et pommes  
croquette /  
petite friture sauce tomate  
épicée

### Vendredi 13

**Menu bistrot à 11,50 €**  
avec verre de vin et café

Macédoine de légumes

Poulet rôti  
Gratin Dauphinois

Paris Brest

## 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 9

**Epreuves d'examen  
Bac Professionnel**

Menu à 21,50 € tout compris  
Détails non communiqués

Tables de 2 et de 4 couverts  
uniquement

Merci de votre compréhension

### Mardi 10

#### Menu Caraïbes

Mise en Bouche :  
Cappuccino froid de mousse de  
Patate Douce  
et Gelée de Langoustine

Cannelloni de Crabe au Combawa,  
Rougail de Tomates

Mijoté de Veau Massalé,  
Riz au Gingembre et confit de  
Légumes

Ananas Victoria rôti,  
Granité Daiquiri et Moelleux Coco-  
Banane

### Mercredi 11

Restaurant fermé à titre  
exceptionnel à la clientèle  
individuelle

(banquet)

Merci de votre compréhension

### Jeudi 12

Mise en Bouche

Parfait Moelleux de Maquereaux et  
Rattes au Basilic,  
des Herbes, des Fleurs,  
Un Condiment pour accompagner

Filet d'Agneau piqué d'Ail Noir,  
Oignon Florence caramélisé et en  
Royale,  
Jus corsé et Ail des Ours

Eclair au Chocolat Caramélia et  
Crumble Gianduja,  
Un Sorbet Cacao et un Soufflé chaud  
pour accompagner

**Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières**

Téléphone : 04.73.31.74.65

Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)

Internet : [www.lyceedechamalieres.fr/reservation](http://www.lyceedechamalieres.fr/reservation)



Semaine du 16 au 20 mars 2015

# Prévisions de menus

12

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 17

#### Auvergne

Tartare de sandre et jambon d'Auvergne, lentilles du Puy et Coulis de Salers  
-  
Rouelles de volailles d'Auvergne au Gaperon, Emulsion de St Pourcain, Croquettes d'Aligot et asperges

### Mercredi 18

#### Menu « Semaine de la Volaille »

Salade gourmande aux ailerons panés et foie gras de canard  
-  
Fricassée de volaille fermière d'Auvergne aux pommes

### Vendredi 20

Restaurant fermé à titre exceptionnel (stage)  
-  
Merci de votre compréhension

## Notre Brasserie

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

### Lundi 16

#### « La table du lundi »

Menu à 8,70 €  
hors boissons

Terrine océane de saumon à l'oseille  
-  
Plat du jour  
-  
Dessert du jour

### Mardi 17

Restaurant fermé à titre exceptionnel (stage)  
-  
Merci de votre compréhension

### Mercredi 18

#### Menu bistrot à 11,50 € avec verre de vin et café

Assiette de saumon fumé ou Œuf poché et gâteau de sarrasin aux asperges  
-  
Faux filet rôti en croûte d'herbes et pommes Dauphine ou Pintade fermière d'Auvergne poêlée à la Gentiane Tomate farcie aux champignons  
-  
Tarte Alsacienne aux pommes

### Jeudi 19

Restaurant fermé à titre exceptionnel (stage)  
-  
Merci de votre compréhension

### Vendredi 20

Restaurant fermé à titre exceptionnel (stage)  
-  
Merci de votre compréhension

## 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 16

#### Epreuves d'examen Bac Professionnel

Menu à 21,50 € tout compris  
Détails non communiqués  
-  
Tables de 2 et de 4 couverts uniquement  
-  
Merci de votre compréhension

### Mardi 17

#### Soirée Saveurs de Provence 42.50 € boissons comprises

Le repas est accompagné de la dégustation commentée de Vins de Provence du Château Léoube

Mise en Bouche : Petits Farcis Provençaux  
-  
Encornet et Langoustines, Baisés au Jus de Langoustines, Légumes aux parfums niçois  
-  
Agneau de Lait : Agneau grillé et confit, Jus au Miel d'Acacias, Artichauts Barigoule et Socca Niçoise, Sablé Parmesan  
-  
Citron de Menton et Noisettes : Croustillant et Dacquoise Noisette, Mousse Citron et Gianduja, Sorbet au Citron

### Mercredi 18

Restaurant fermé à titre exceptionnel (concours professionnel)  
-  
Merci de votre compréhension

### Jeudi 19

Mise en Bouche : Volaille Fermière d'Auvergne en trois déclinaisons  
-  
Nage de Cuisses de Volaille Fermière d'Auvergne au Jambon de pays, Mousse de Bleu d'Auvergne, Sauce Soja, Tomates confites et Eclats de Noisettes, Salade d'Herbes et de Fleurs  
-  
Petite ballotine de Volaille Fermière d'Auvergne au Cantal et Saucisse Fumée, Moelleux d'Avoine et Pousses d'Épinards, Jus au Pain torréfié et huile de Roquette  
-  
Poires confites façon Tatin comme un gâteau paysan, Crumble et crème glacée au Foin

**Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières**

Téléphone : 04.73.31.74.65

Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)

Internet : [www.lyceedechamalieres.fr/reservation](http://www.lyceedechamalieres.fr/reservation)

