

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 cantonnais

Compotée d'ananas meringuée ou Tiramisu

Mardi 10

A la carte (Île 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 épicee, 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 (Île de France)

★ Formule 9,20 €

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

★cuisse de canard montmorency et pommes croquette / petite friture sauce tomate épicee

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 Daïquiri 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.lycèedechamalières.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 bistro 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'Epinards, 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.lyceeedechamalières.fr/reservation

