

Semaine du 22 au 26 septembre 2014

Prévisions de menus

39

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 23

Restaurant fermé à titre exceptionnel
(stage)

Merci de votre compréhension

Mercredi 24

Restaurant fermé à titre exceptionnel
(stage)

Merci de votre compréhension

Vendredi 26

Velouté de lentilles vertes au lard et saumon
-
La potée et le foie gras de canard de Limagne en
pressée, Confit de fruits frais et secs au miel et
vinaigre de miel

Notre Brasserie

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

Lundi 22

« La table du lundi »

Menu à 8,70 €
hors boissons

Salade Miami

Pavé de porc aux panais

Fruits à la condé

Mardi 23

A la carte

★ Formule 9,20 €

★ Assiette de crudités /
Planche de charcuterie /
Tarte feuilletée aux légumes
provençaux et au chèvre
frais, roquette

Filet de rouget juste rôti à la
crème d'ail / côtelettes
d'agneau grillées aux herbes
de Provence /

★ Cuisse de poulet fermier à
l'ail et au thym, pomme
maxime

Mercredi 24

Menu bistrot à 11,50 €

avec verre de vin et café

Salade de tomate et mozzarella
parfum basilic /
Mini ratatouille rafraîchie et
julienne de jambon d'Auvergne

Côte de porc des Combrailles
Charcutière

Pommes duchesse, bâtonnets de
carottes glacés /
Filet de limande pané aux
amandes sautées meunière
tomates aux petits légumes

Choux diplomate caramélisé

Jeudi 25

A la carte

★ Formule 9,20 €

salade niçoise /
★ pissaladière et son
mesclun / salade au basilic
melon et charcuteries des
Alpes, aioli provençal

Cotes d'agneau grillées aux
herbes, frites et tomates
provençales /

★ poulet fermier à l'ail,
pommes rissolées

Vendredi 26

A la carte

Salade de lentilles vertes du
Puy à la truite marinée / Pâté
bourbonnais

Coq au vin de Chanturgue
Pommes à l'anglaise Gratin
de blettes /
Pavé de saumon à l'unilatéral,
beurre maître d'hôtel

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 22

MENU CHAMPIGNONS D'AUTOMNE

Crème brûlée aux cèpes

Sushi d'écrevisses et foie gras au miel
et girolles au vinaigre

Bar en croûte d'algue et cacao,
piperade de cèpes, tomate et
poivrons confits

Poire rôtie au caramel, glace caramel
et beurre salé, brioche aux
amandes

Mardi 23

Restaurant fermé
à titre exceptionnel
(Concours Tout Chocolat)

Merci de votre compréhension

Mercredi 24

Soirée réservée
aux partenaires du lycée

Merci de votre
compréhension

Jeudi 25

Mise en Bouche

Tarte fine d'Anchois Frais,
Biscayenne de Piquillos et Jambon
sec au Xérès,
Pulpe d'Aubergines et Brandade,
Huile Parfumée

Dos de Cabillaud en croûte d'Herbes

Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs

Mille-feuilles très léger, Crème à la
Vanille Bourbon

Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières

Téléphone : 04.73.31.74.65

Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)

Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation



Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2014

Prévisions de menus

40

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 30

Restaurant fermé à titre exceptionnel
(stage)

Merci de votre compréhension

Mercredi 1

Restaurant fermé à titre exceptionnel
(stage)

Merci de votre compréhension

Vendredi 3

Crème d'orge à l'oseille
Tourte de poisson au vin de Savoie

-
Côte de Veau rôtie en cassiolette
à la paysanne

Notre Brasserie

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

Lundi 29

« La table du lundi »

Menu à 8,70 €
hors boissons

Salade Niçoise

-
Suprême de volaille au cidre,
tomates farcies

-
Choux chantilly

Mardi 30

A la carte

★ formule 9,20 €

Assiette de charcuteries
/ ★ Cervelle de canut et
saucisson à la lyonnaise /
Oeufs en meurette

-
Pavé de saumon sauce au
bourgogne aligoté et à
l'oseille, pomme vapeur /
★ Andouillette grillée sauce
moutarde, gratin
dauphinois /
faux filet grillé sauce
marchand de vin, gratin
dauphinois

Mercredi 1

Menu bistrot à 11,50 €

avec verre de vin et café

Salade de tomate et mozzarella
parfum basilic /
Mini ratatouille rafraîchie et
julienne de jambon d'Auvergne

-
Côte de porc des Combrailles
Charcutière
Pommes duchesse, bâtonnets de
carottes glacés
/ Filet de limande pané aux
amandes sautées meunière
tomates aux petits légumes

-
Choux diplomate caramélisé

Jeudi 2

A la carte

★ Formule 9,20 €

Gâteau de foie de volaille,
quenelle, sauce tomate /
★ salade au saucisson cuit au
vin rouge croûtons à l'ail et
œuf pané aux noix / jambon
de bourgogne, rosette, pain
grillé et bouton de culotte
sur salade

-
pochouse bourguignonne /
★ Fricassée de volaille à la
bourgignonne

Vendredi 3

A la carte

Saucisson pistaché en
brioche Sauce Madère
/ Salade Lyonnaise

-
Blanquette de volaille à
l'ancienne riz créole,
courgettes sautées /
Quenelle de brochet Sauce
Nantua Riz pilaf aux légumes,
Fenouil braisé

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 29

Soirée Dégustation autour du bœuf d'Auvergne et des champignons

Cocktail, côte d'Auvergne blanc et
côte d'Auvergne rouge

-
Formule tout compris à 27.50 €

Mardi 30

Dolce Vita I On prolonge l'été en Italie

Pour vous mettre en appétit :
Potimarron cuit en coque, cappuccino de
Ricotta en Nougat

-
La fameuse "Tomate Mozza" au goût
d'aujourd'hui, Orichiette au Jambon de
Parme

-
Pavé de Loup rôti au Parfum de Morilles,
Jus mousseux à l'Huile d'Olive, Risotto à
l'Encre de Seiche

-
Formaggio

-
Pain de Gènes et mousse Amandes, Crème
Pistache et déclinaison Abricot

Mercredi 1

Soirée Espagne

Pour vous mettre en appétit....
Riz crémeux au chorizo

-
Rolls de calamar farcis aux aubergines,
Gâteau d'olives noires et jus réduit de
crustacés

-
Gambas en habit de bintje, royale d'une
tortillas aux piquillos, bouillon andalou et
tuile de chorizo

-
fromages espagnol et français

-
Crème catalane au safran, Mantecao aux
noix, churros, suprêmes d'oranges flambés
à la manzana.

Jeudi 2

Mise en Bouche

-
Crème tiède de Potimarron,
Fricassée de Cuisses de Grenouilles,
Sorbet Cresson et Miso Glacé

-
Lotte bardée au Jambon cru,
Légumes anciens et risotto aux
Cèpes,

-
Ecume et Huile parfumée

-
Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs

-
Religieuse Framboise-Chocolat

Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières

Téléphone : 04.73.31.74.65

Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)

Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation

