

# 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 Alpilles, aioli provençal  
  
Cotes d'agneau grillées aux herbes, frites et tomates provençale /  
★ 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'crevisses 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.lyceedechamalières.fr/reservation](http://www.lyceedechamalières.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 cassolette  
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 tomatée / ★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 bourguignonne

**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 ...

(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 !**  
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 Gênes 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, Mantecados 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.lyceeedechamalières.fr/reservation](http://www.lyceeedechamalières.fr/reservation)

