Semaine du 18 au 22 janvier 2016

Prévisions de menus

03

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 16h, le mercredi à 14h (hors vacances scolaires), certains jours 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 19	Mercredi 20	Vendredi 22
Brochette de gambas au chorizo, vinaigrette aux agrumes - Émincé de canard au miel et gingembre, fricassée de légumes thai	**Menu « Sur les terres d'Eléonor d'Aquitaine »** Pavé de saumon grillé beurre d'anchois et boulgour au citron confit - Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, ragoût de légumes et gratin de pommes de terre aux cèpes	**Restaurant fermé** (examen) - Merci de votre compréhension

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
« La table du lundi » Menu à 8,70 € hors boissons - Avocat aux crevettes - -Saumon poché et son wok de légumes - Mousse au chocolat	**A la carte « Savoie »** Salade Savoyarde* / Croquettes de Beaufort / Gratin de crozets - Filet de truite aux écrevisses, Polenta crémeuse / Brochette de porc grillée au comté / Tartiflette et salade* - Forêt noire ** Formule à 9,20 €*	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Tartare de saumon aux agrumes ou Œufs farcis Chimay - Faux filet grillé béarnaise pommes de terre paillasson, endives braisées ou Pavé de truite de mer grillé aux épices douces, sauce Hollandaise - Royaume crème anglaise	**Brasserie Alsacienne** Formule unique à 18€ apéritif, bière à discrétion, verre de vin, café compris - Tarte flambée - Dos de sandre au riesling - Choucroute garnie - Dessert	**Examen BEP / Bac Pro** - Formule à 15 € kir, menu, vin et café compris - **Tables de 2 et 4 couverts seulement** - 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 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21
Soirée Champagne **"Besserat de Bellefon"** Soirée à 50 € par personne boissons incluses Paiement intégral à la réservation Huître en gelée de Champagne aux pommes Granny et parfum de gingembre - Bar rôti, fine julienne de légumes d'hiver, sauce Champagne aux grains de caviar - Blanc de pintade fermière farci aux cèpes, topinambour, potimarron et châtaigne - Assiette fromagère Champenoise - Poire en surprise, granité Champagne vanille	**Restaurant fermé** (séance pédagogique) - Merci de votre compréhension	**Soirée Bavaroise** **soirée animée par Marc Aurine** 38€ tout compris (sans fromage) **Règlement intégral demandé à la réservation** Tarte flambée et mesclun - Dos de saumon fumé aux épices douces sur un lit de chou rouge aux pommes, beurre au riesling - Pavé de biche rôti aux airelles, spaezles et flan de champignons - Petit kugelhopf aux griottines au kirsch et glace	**Restaurant fermé** (examen blanc) - Merci de votre compréhension

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 25 au 29 janvier 2016

Prévisions de menus

04

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 16h, le mercredi à 14h (hors vacances scolaires), certains jours 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 26	Mercredi 27	Vendredi 29
Risotto de grenouilles et escargots aux citrons sauce aillée - Entrecôte double à la plancha sauce aux poivres des îles, légumes assortis	**Menu « sur les bords de l'étang de Thau »** Bourride sétoise - Tournedos de canard flambé aux cerises, pommes fondantes et courgette	**Restaurant fermé** (examen) - Merci de votre compréhension

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
« La table du lundi » Menu à 8,70 € hors boissons - Garbure landaise au confit d'oie - Longue de porc Forestière Jardinière de légumes - Compotée d'ananas meringué	**Restaurant fermé** (petit déjeuner allemand) - Merci de votre compréhension	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Salade de magret de canard / Allumettes aux fromages - Filet de limande au cidre, crémée de poireaux, tagliatelles de légumes / Fricassée de poulet aux écrevisses, gratin de pâtes aux champignons - Saint-Honoré aux pommes sauce caramel au beurre salé / Brochettes Exotiques	**A la carte** **« elle était belle ma Normandie »** Moules dieppoise* / salade normande et crevettes - Tripes à la mode de Caen* / filet de carrelet au cidre et légumes / magret de canard sauce vallée d'auge - Dessert* ** Formule à 9,20 €*	**Examen BEP / Bac Pro** - Formule à 15 € kir, menu, vin et café compris - **Tables de 2 et 4 couverts seulement** - 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 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28
Menu historique **« Belle Meunière »** Sablé au Cantal - Omble façon « Belle Meunière », comme une truite au bleu - Poulet du Bourbonnais comme le coq au vin de la « Belle Meunière 1880 », en cocotte lutée - Pêche melba revisitée	**Soirée Alsace** **42,50 € boissons comprises** **Règlement intégral à la réservation** Pour vous mettre en appétit… Panna cotta au munster - Choux rouge confits, fricassée de spatzle, escalope de foie gras et infusion de pain d'épices - Choucroute de sandre, beurre de Riesling et tuile de knack - Assiette de fromages d' Alsace - Forêt noire moderne, sorbet à la bière	**La champagne** **50€ Boissons incluses** **règlement de la soirée à la réservation** soirée animée par un intervenant Pour vous mettre en appétit…. Velouté de lentillons rosés - Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées au Champagne - Suprême de cols verts sautés au biscuit de Reims, réduction de Bouzy, Gâteau de boulette de Bussy et boudin de Rethel - Fromage Champenois - Blanc-manger de Chaource et marc de Champagne, croustillant de pain d'épices	**Restaurant fermé** (examen blanc) - Merci de votre compréhension

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