

Semaine du 25 au 29 avril 2016

Prévisions de menus

17

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

Tartare de crabe aux pamplemousse, émulsion Wasabi et sablé au cantal

Dorade rôtie au fenouil, crème de basilic, mesclun de carotte courgette au saumon fumé, frites de polenta aux herbes

Mercredi 27

Menu Aquitaine

Pavé de saumon grillé aux anchois

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes; ragoût de légumes et gratin de pommes de terre aux cèpes

Vendredi 29

Menu Bretagne – Pays de Loire

Bouilliture vendéenne

Carré de porc breton laqué au chouchen et caramel beurre salé, Deux pommes sautées et rôties (pommes fruits et pommes de terre), minis légumes

Notre Brasserie

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

Lundi 25

« La table du lundi »

Menu à 8,70 € hors boissons

Salade de carottes à l'orange et au chèvre

Contre-filet rôti
Gratin de pommes de terre

Tarte feuilletée aux fraises

Mardi 26

Restaurant fermé à la clientèle individuelle

(banquet)

Merci de votre compréhension

Mercredi 27

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

Planche de charcuteries / Œuf coulant en croûte d'olives et salade de lentilles

-Côtes d'agneau en croûte d'herbes, flan de légumes printaniers et asperges / Carré de porc poêlé au miel et cumin, ragoût de cocos

Tarte aux fraises / Brochettes de fruits frais

Jeudi 28

Restaurant fermé à la clientèle individuelle

(banquet)

Merci de votre compréhension

Vendredi 29

A la carte

* Formule à 9,20 €

Assiette de cochonnaille
Tourte tolosane
Salade landaise *

Filet de sandre façon basquaise
Riz pilaf aux légumes
Cassoulet *

Entremets au fromage blanc

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

MENU CHAMPIGNONS

Crème de bolet

Bouillon de mousserons et asperges vertes, raviolis de foie gras fumé

Côte de veau double farcie aux ris et aux morilles

Plateau de fromages

Ananas rôti

Mardi 26

Restaurant fermé (élèves en stage)

Merci de votre compréhension

Mercredi 27

Restaurant fermé (élèves en stage)

Merci de votre compréhension

Jeudi 28

Restaurant fermé (élèves en stage)

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
des Métiers

Hôtellerie, restauration
et tourisme

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 3

Carpaccio de saint jacques aux agrumes, fraîcheur de légumes marinés et fleur de sel de Guérande
-
Ballottine de volaille du Bourbonnais au chorizo, bouillon au curry et citron confit, couscous de légumes

Mercredi 4

Menu Provence
Soupe de poisson et médaillon de lotte, rouille et croûtons
-
Râble de lapin sur une pissaladière, jus aux olives, tomate confite et roquette

Vendredi 6

Restaurant fermé
-
Merci de votre compréhension

Notre Brasserie

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

Lundi 2

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

Bouchée à la reine
-
Pavé de saumon
Riz Madras et tomates rôties
-
Riz au lait au caramel

Mardi 3

l'Espagne sur les hauts de Chamalières formule à 17.50 €
(inclus sangria à l'apéritif, verre de vin et café)

Gaspacho et farandole de tapas
-
Paella géante
-
dessert du jour

Mercredi 4

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

Planche de charcuteries / Œuf coulant en croûte d'olives et salade de lentilles
-
Côtes d'agneau en croûte d'herbes, flan de légumes printaniers et asperges / Carré de porc poêlé au miel et cumin, ragoût de cocos
-
Tarte aux fraises / Brochettes de fruits frais

Jeudi 5

Restaurant fermé
(jour férié)
-
Merci de votre compréhension

Vendredi 6

Restaurant fermé
-
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 2

MENU AUTOUR DES PLANTES SAUVAGES D'AUVERGNE

Tartare de truite aux plantes
-
Raviolis d'escargots aux orties blanches
-
Selle d'agneau farcie cuite dans un pain de foin au cistre
-
Plateau de fromages
-
Sablé aux framboises, crème légère marjolaine et verveine verte

Mardi 3

Restaurant fermé
(élèves en stage)
-
Merci de votre compréhension

Mercredi 4

Restaurant fermé
(élèves en stage)
-
Merci de votre compréhension

Jeudi 5

Restaurant fermé
(jour férié)
-
Merci de votre compréhension