

# Prévisions de menus

## Semaine 11

### du 12 au 16 mars 2018

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. Réservations en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).



Voie Romaine 63400 Chamalières  
Téléphone : 04.73.31.74.65  
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)  
[www.lyceedechamalieres.fr/reservation](http://www.lyceedechamalieres.fr/reservation)

**lundi 12**

**Brasserie Midi**  
Menu à 9,70€

- Assiette de crudités
- Escalope de volaille aux raisins, Gratin Beaufortin
- Savarin chantilly Salade de fruits

**Restaurant gastronomique Soir**

Restaurant fermé exceptionnellement (séance pédagogique)  
Merci de votre compréhension

**mardi 13**

**Brasserie Midi**

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

**Restaurant gastronomique Midi**

Italie

- Le jambon d'Aoste et la gambas En croûte dorée, risotto aux petits pois et jus de viande acidulé
- Jambonnette de poulet fermier comme un Saltimbocca, rôtie en Gremolata, mousseline à l'amande douce
- Tiramisu aux agrumes et gelée de limoncello Caviar balsamique

**mercredi 14**

**Brasserie Midi**  
Menu à 11,70€ (verre de vin et café compris)

- Tarte fine de boudin blanc et échalotes confites, sauce munster / Bouchée à la Reine au poulet
- Volaille d'Auvergne au chou et cantal, gâteau d'avoine /Suprême de volaille d'Auvergne en croûte de foin, ragoût de légumes
- Dessert du jour



**Restaurant gastronomique Soir**

Soirée au profit du Kiwanis (voir brochure spéciale)

**jeudi 15**

**Brasserie Midi**  
A la carte Brasserie BOFINGER  
\* formule du jour à 9,70 €

- Soupe de moules au riesling\* / Mousseline de grenouilles au cresson et Gewurztraminer
- Choucroute paysanne\* / épaule de porc grillée pommes châteaux
- Dessert du jour

**Restaurant gastronomique Midi**

- Nage de blanc de volaille, cuisson basse température, Rocamadour et tomates confites, éclats de noisettes et salade d'herbes.
- Volaille fermière en vessie moderne, légumes du pot au feu, et sa vinaigrette au marc d'Auvergne
- Dessert surprise

**Restaurant gastronomique Soir**

- Mise en bouche
- Sphère croustillante de volaille Crème glacée de volaille à la moutarde de Charroux
- Sushi de cuisses de volaille fermière et lentilles vertes du Puy des herbes, des feuilles et 3 condiments pour accompagner Suprême de volaille confit au beurre d'ail Asperges vertes et daïkon
- Duvet coco, pamplemousse et crème verte



**vendredi 16**

**Brasserie Midi**

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

**Restaurant gastronomique Midi**

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

### Tout savoir sur nos restaurants

#### Notre Restaurant Gastronomique ...

- le midi (les mardi, jeudi et vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).
- le soir (les lundi, mercredi, jeudi) : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

**Notre Brasserie (du lundi au vendredi) :** Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

**MERCREDI 14 MARS 2018**

**A 19 h 30**



**Le KIWANIS  
organise son 8<sup>eme</sup>  
diner annuel**



Les deux classes de première année de B.T.S. hôtellerie restauration  
vous proposent cette année :

**« Le val de Loire »**

**MENU à 47 € tout compris (apéritif, vins et café)  
(dont 17 € pour l'Auvergne pour un enfant)**



Petites Galipettes



Dos de sandre rôti au Saint Nicolas de Bourgueil et petits légumes glacés



Ballottine de volaille fermière aux girolles sauce douce à la poire



Fromages de chèvre des pays de Loire



Volupté de poires citronnées caramel fleur de sel

**Comment réserver ?**

A la réception ou sur le site internet du lycée :

<http://www.lyceedechamalieres.fr>

Ou par téléphone: **04 73 31 74 65** du lundi au vendredi de 10 h à 16 h (sauf le  
mercredi jusqu'à 14 h)

# Prévisions de menus

## Semaine 12

### du 19 au 23 mars 2018

Lycée de Chamalières



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. Réservations en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).

Voie Romaine 63400 Chamalières

Téléphone : 04.73.31.74.65

Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)

[www.lyceedechamalieres.fr/reservation](http://www.lyceedechamalieres.fr/reservation)

lundi 19

#### Brasserie Midi

Menu à 9,70€

- Salade de crabe et pamplemousse
- Cuisse de canette à l'orange, Pommes Dauphine
- Eclairs pâtisseries

#### Restaurant gastronomique Soir

Restaurant exceptionnellement fermé  
(séance pédagogique : préparation du diner de gala des classes de 1<sup>o</sup> année de BTS)  
Merci de votre compréhension

mardi 20

#### Brasserie Midi

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

#### Restaurant gastronomique Midi

- Pastilla de filet de caille aux morilles, jeunes pousses à la vinaigrette de noisette
- Dos de cabillaud en croûte de sésame Crème de basilic Mesclun de carottes courgettes au saumon fumé frites de polenta aux herbes
- Gourmandises du jour

mercredi 21

#### Brasserie Midi

Menu à 11,70€ (verre de vin et café compris)

- Œuf mollet en croûte d'olives noires, lentilles vertes et asperges / Pistou de légumes, escabèche tiède de sardine
- Tajine d'agneau aux légumes, semoule épicée / filets de carrelet sautés au citron confit, jus de bouillabaisse, sarrasin et légumes
- Salade de fruits frais

#### Restaurant gastronomique Soir

Restaurant exceptionnellement fermé  
(séance pédagogique : préparation du diner de gala des classes de 1<sup>o</sup> année de BTS)  
Merci de votre compréhension

jeudi 22

#### Brasserie Midi

A la carte Brasseries Bocuse

\* formule du jour à 9,70 €

- Pâté en croûte lyonnais\* / Œuf parfait aux champignons chicon ou pissenlits grillés au lard
- Quenelles de brochet aux écrevisses sauce Nantua Fernand Point / Canard grillé à la roannaise / Suprême de volaille à la Bressoise Georges Blanc
- Dessert du jour

#### Restaurant gastronomique Midi

- Œuf mollet frit en croûte de pain de campagne, asperges vertes, écume de Cantal
- Dans l'idée d'un paëlla, le râble de lapin en croûte de safran, tomate confite des cuisses, légumes craquants, émulsion de petits pois
- Pâtisserie du jour

#### Restaurant gastronomique Soir

- Mise en bouche
- Le gaperon comme « un mystère » Meringue et cœur coulant aux herbes Des condiments, des herbes et des feuilles
- La sole filet, les légumes cuits et crus Des émulsions et des coulis
- Le pamplemousse en trois textures La meringue et la verveine

vendredi 23

#### Brasserie Midi

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

#### Restaurant gastronomique Midi

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

#### Tout savoir sur nos restaurants

##### Notre Restaurant Gastronomique ...

• le midi (les mardi, jeudi et vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

• le soir (les lundi, mercredi, jeudi) : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

Notre Brasserie (du lundi au vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.