

Prévisions de menus

Semaine 49

du 4 au 8 décembre 2017



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

lundi 4

Brasserie Midi

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

Restaurant gastronomique Soir

Coquillages et crustacés (Soirée à 42 € tout compris) paiement intégral demandé à la réservation

- Pour vous mettre en appétit, un velouté de chou-fleur aux noix de pétoncles et coques, tuiles dentelle de pain et jus de marinière persillé.
- Plateaux de fruits mer
- Demie-langouste à l'artichaut et son émulsion d'agrumes
- Fromages d'ici et d'ailleurs
- Une note de douceur, far breton Kouign aman aux pommes, pruneaux flambés

mardi 5

Brasserie Midi

Menu de Noël à 18,50 € formule avec flûte de Champagne et café

- Foie gras poêlé aux fruits rouges sur pain perdu
- Filet de sole roulé sur farce fine aux épinards. Sauce Dugléré. Blé étuvé aux champignons et brunoise de légumes
- Quasi de veau poêlé service à la voiture de tranche. Pommes fondantes. Ragoût de légumes glacés
- Sphère gourmande au chocolat, mangue et passion sur sablé croustillant



Restaurant gastronomique Midi

Menu de Noël à 25 € avec Kir royal et café

- Le canard et orange sanguine, sablé muesli et confit de canard aux châtaignes
- La lotte et le lard paysan, Comptée d'oignons doux à la marjolaine, salsifis et navets glacés et noisettes
- Bûche forêt noire



mercredi 6

Brasserie Midi

Menu de Noël à 18,50 € formule avec flûte de Champagne et café

- Dartois de merlan et saumon aux cèpes, Beurre blanc
- Cocotte de Saint Jacques Façon Thermidor, Bouillon d'Araignée de Mer
- Pavé de veau au lard colonnata, Crème de sésame noir
- Dessert de Noël



Restaurant gastronomique Soir

Le Jura et la Franche-Comté soirée à 42.50 € (boissons incluses)
paiement intégral demandé à la réservation

- Amuse bouche : cuisse de grenouilles, petits pois
- Panacotta au Mont-d'or et tuile à la saucisse de Morteau
- Suprême de volaille au vin jaune et aux morilles en cocotte, Ragoût de légumes oubliés
- Déclinaison de Comté
- Macaron à la griotte et au kirsch, Crème montée à la confiture de lait, Griottes flambées

jeudi 7

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

Restaurant gastronomique Soir

Menu à 27,50 € hors boissons

- Mise en bouche
- Huîtres spéciales Gilardeau en gelée de moutarde de Charroux, émulsion iodée tartine de beurre d'algues, Bourrache et feuilles de moutarde
- Blanc de turbot demi sel fumé au foin Panais, chou Kalé et condiment
- Saint Honoré à l'orange et chocolat Sorbet orange et carotte
- Mignardises

vendredi 8

Brasserie Midi

Menu de Noël à 18,50 € formule avec flûte de Champagne et café

- Assiette scandinave
- Pavé de cabillaud sauce maltaise, risotto crémeux à l'aneth
- Mignon de porc des Combrailles laqué aux épices, sauce à l'orange sanguine, Purée de persil tubéreux, poêlée forestière, légumes braisés
- Dessert de Noël



Restaurant gastronomique Midi

Menu de Noël à 25 € avec Kir royal et café

- Le cappuccino de homard et son écume d'huîtres
- Mousse de cèpes et pétoncles, crème de porto
- Médaillon de veau "Strasbourgeoise", salsifis au jus d'agrumes, figue rôtie en chapelure d'épices
- Gourmandise des îles



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.

Prévisions de menus

Semaine 50

du 11 au 15 décembre 2017



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.lyceedechamalières.fr/reservation

lundi 11

Brasserie Midi

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

Restaurant gastronomique Soir

Soirée de Noël à 42.5 € hors boissons, une flûte de Champagne vous est offerte

- Pour vous mettre en appétit, Velouté de topinambours et ses croustillants de pétoncles, pancetta grillée et huile de truffes
- Demie queue de homard sur un risotto aux légumes croquants, son émulsion mousseuse à la châtaigne
- Filet de bœuf aux champignons en croûte feuilletée sa sauce Périgourdine et son gratin de tubercules et cucurbitacées
- Assiette gourmande



mardi 12

Brasserie Midi

Menu de Noël à 18,50 € formule avec flûte de Champagne et café

- Foie gras poêlé aux fruits rouges sur pain perdu
- Filet de sole roulé sur farce fine aux épinards. Sauce Dugléré. Blé étuvé aux champignons et brunoise de légumes
- Quasi de veau poêlé service à la voiture de tranche. Pommes fondantes. Ragoût de légumes glacés
- Sphère gourmande au chocolat, mangue et passion sur sablé croustillant



Restaurant gastronomique Midi

Menu de Noël à 25 € avec Kir royal et café

- Amuse bouche : huitre tiède en écume de parmesan
- Blanquette de cuisses de grenouilles à l'huile de truffes, Ragout de coquillages et croûtons à l'ail
- Burger de biche au foie gras, mousseline de panais, quelques chips de potiron et châtaignes rôties
- Pomme verte et praliné, Biscuit moelleux amande, crémeux praliné, mousse Ivoire, guimauve et sorbet pomme verte



mercredi 13

Brasserie Midi

Menu de Noël à 18,50 €
formule avec flûte de Champagne et café

- Dartois de merlan et saumon aux cèpes, Beurre blanc
- Cocotte de Saint Jacques Façon Thermidor, Bouillon d'Araignée de Mer
- Pavé de veau au lard colonnata, Crème de sésame noir
- Dessert de Noël



Restaurant gastronomique Soir

Soirée de Noël à 42.5 € hors boissons, une flûte de Champagne vous est offerte

- Bruschetta de saumon fumé à l'aneth sur un pain de mie aux épices
- Noix de Saint Jacques au lard, potimarron et girolles Écume de pain torréfié et huile de noix
- Magret et foie gras de canard rôtis, fruits et légumes d'hiver, condiment agrumes poivre
- Fromages de nos terroirs
- Sphère chocolat mangue-passion sur un sablé croustillant



jeudi 14

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

Restaurant gastronomique Soir

Menu de Noël à 60 € hors boissons, une flûte de Champagne vous est offerte

- Pour se mettre en bouche, le Homard en trois déclinaisons
- Pont Neuf de foie gras de canard, pommes de Marsat
- Gelée et tuile arabica, un condiment, des herbes, des feuilles et des fleurs Le saint Pierre au beurre cru, la truffe Mélanosporome et le cèpe
- Emotion glacée
- Le bœuf maturé quarante jours, mousseline fumée aux cèpes et oignon caramélisé
- Comtesse de Vichy en bavaroise, Fines feuilles croustillantes de fruits secs Condiment à la moutarde de Charroux
- Sphère chocolat, crème marron Mandarines pochées au sirop d'épices, sorbet agrumes, Mignardises de Noël



vendredi 15

Brasserie Midi

Menu de Noël à 18,50 €
formule avec flûte de Champagne et café

- Tartare aux deux saumons
- Pavé de lotte piqué au chorizo, sauce vierge et risotto au quinoa
- Dos de chevreuil laqué aux épices, jus de gibier juste réduit
- Purée de butternut, poêlée forestière, légumes braisés
- Dessert de Noël



Restaurant gastronomique Midi

Menu de Noël à 25 €
avec Kir royal et café

- Le cappuccino de homard et son écume d'huîtres
- Mousse de cèpes et pétoncles, crème de porto
- Médaillon de veau "Strasbourgeoise", salsifis au jus d'agrumes, figue rôtie en chapelure d'épices
- Crêpes flambées "façon Suzette"



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.