

Prévisions de menus

Semaine 47

Du 18 au 22 novembre 2019

Lycée de Chamalières

47

Semaine des cinq Fromages d'Auvergne

Appellation d'ORIGINE Protégée **AUVERGNE**
Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers

lundi 18

Midi en Brasserie

Menu à 11,90 €
verre de vin et café compris

Après les vacances, retour en Auvergne, une région de fromages

Croûton au cantal et lard fumé ;
Filet de sandre en croûte de Lavort,
truffade au jambon d'Auvergne, mesclun
de salade ;
Cornet de Murat, pomme caramélisée,
fruits rouges

lundi 18

Midi au Gastronomique

Formule à 14,50 € boissons comprises
(un verre de vin sélectionné par le professeur
et café)

Tartare de crabe aux pamplemousses
émulsion de wasabi et sablé au cantal ;
Ballottine de volaille fermière
au citron confit en tajine ;
Couscous aux petits légumes ;
Tartelette citron et tartelette Bourdaloue

mardi 19

Midi en Brasserie

Menu « Hauts de France » à 11,90 €
verre de vin et café compris

Salade de chou rouge, hareng Saur et
ratte du Touquet / Waterzoï de limande
et coquillages à la Leffe ;
Carbonnade de joue de bœuf à la
Flamande, flan d'endives et gratin de
pommes de terre au maroilles ;
Pâtisserie du jour

mardi 19

En Soirée

Tartine grillée au Cantal et poitrine
fumée, Brochette de raisin et Salers et
magret, Velouté de potimarron à la
fourme d'Ambert ;
Ravioles de chèvre des Combrailles au
jambon d'Auvergne, Bouillon mousseux
de volaille et copeaux de vieux Cantal ;
Tournedos de bœuf flambé, Aligot et
millefeuille de légumes au St Nectaire ;
Poire pochée au pain d'épices et son
sabayon à la fourme d'Ambert

mercredi 20

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
ce jour

(élèves en stage)

mercredi 20

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

(élèves en stage)

mercredi 20

En Soirée

Restaurant fermé
ce jour à la clientèle
individuelle

(banquet)

jeudi 21

Midi en Brasserie

Formule entrée plat dessert café : 9,90€ *
Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à
la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre

Salade Pastourelle / Velouté de Lentilles,
lardons et copeaux de fourme d'Ambert / Tarte
Poireaux et Cantal* ;
Pièce de veau au St Nectaire / Dos de saumon,
pois de la Planète et sarriette / Mignon de porc
sauté Crème au bleu d'Auvergne et noisette* ;
Trio de choux gourmands

jeudi 21

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour à la clientèle
individuelle

(banquet)

jeudi 21

En Soirée

Semaine des fromages d'Auvergne
Raviole de St Nectaire, Crème fumée de
pomme de terre et Jambon d'Auvergne, Huile
de noix et mouton des oiseaux,
Comme un biscuit roulé à la farine de
Châtaignes, Fourme d'Ambert et panais, Des
herbes et des feuilles, un condiment ;
Bar entier et en filets, blé vert fumé comme un
risotto, Chlorophylle de légumes,
écume au Cantal ;
Crèmeux coco et myrtilles d'Auvergne, en
croustillant, sorbet et macaron myrtilles,
Émulsion coco, Mignardises

vendredi 22

Midi au Gastronomique

Pannequet au jambon d'Auvergne et
rutabaga Saint-Nectaire glacé ;
Croustillant de saumon à la fourme
d'Ambert et éclats de noix, mousse de
betterave aux zestes de citron ;
Piccatas de veau au Cantal entre deux,
petit jardin de légumes confits de
saison, jus court ;
Petits choux craquelin aux poires
caramélisées chantilly à la fourme,
Entremets chocolat verveine

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. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Nouveauté 2019 : Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

 <http://menus.lyceedechamalières.fr>



lundi 25

Midi en Brasserie

Menu à 11,90 €

verre de vin et café compris
Petit pot au feu de paleron à l'écume de rutabaga ;
Carpaccio de bœuf aux condiments ;
Tournedos grillé, sauce échalote et/ou sauce Béarnaise, Gratin de pommes de terre et patate douce ;
Baba au rhum

lundi 25

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

Nos restaurants

Notre Brasserie midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à

18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à

27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Règlement en espèces, chèque ou CB.

mardi 26

Midi en Brasserie

Menu « Hauts de France » à 11,90 €
verre de vin et café compris

Salade de chou rouge, hareng Saur et ratte du Touquet / Waterzoi de limande et coquillages à la Lefte ;
Carbonnade de joue de bœuf à la Flamande, flan d'endives et gratin de pommes de terre au maroilles ;
Pâtisserie du jour

mardi 26

En Soirée

Soirée au profit de l'UNICEF

"Escale en Côte d'Opale"
soirée à 45 €, boissons comprises (voir brochure spéciale)

Règlement intégral à la réservation
Chèque à l'ordre de l'UNICEF

mercredi 27

Midi en Brasserie

Restaurant fermé ce jour

(élèves en stage)

mercredi 27

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

(élèves en stage)

mercredi 27

En Soirée

Pot au feu Bourbonnais en gelée tremblante espuma de poireaux et citron ;
Tartare de bœuf aux condiments et tartine fine ;
Le filet de veau en croûte légère, le Ris de veau pané à l'orange, et le cromesquis de jarret confit aux petits légumes d'Automne ;
La ronde des fromages et leurs gourmandises ;
Sablé aux pommes fondantes caramélisées au beurre salé, crème légère vanille, tuile au chocolat

jeudi 28

Midi en Brasserie

Formule entrée plat dessert café : 9,90€*
Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre

Petit pâté de confit de bœuf sauce madère / Thon & piperade en millefeuille croustillant / Soupe de poisson croûtons et rouille* ;
Bourride sétoise / Steak au poivre / Estouffade de bœuf à la provençale* ;
Forêt Noire

jeudi 28

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour à la clientèle individuelle

(banquet)

jeudi 28

En Soirée

Mise en bouche ;
Ravioles à l'encre de seiche et St Jacques, Bouillon au corail d'oursin et tétragone ;
Suprême de canette de Barbarie Excellence Miéral basse température, Les cuisses comme un pâté en croûte chaud, jus corsé ;
Marrons en fines feuilles croustillantes, Compotée de clémentines et Kumquat ;
Mignardises

vendredi 29

Midi au Gastronomique

La Méditerranée

Tarte fine de scampi au pesto et copeaux de parmesan, mesclun aux noix et chiffonnade de jambon de Parme ;
Dos de cabillaud en croûte de sésame, Crème de basilic, Méli mélo de carottes courgettes au saumon fumé, frites de polenta aux herbes ;
le retour à la bergerie avec les fromages de chèvre ;
Assiette gourmande autour des agrumes

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. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Nouveauté 2019 : Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

 <http://menus.lyceedechamalieres.fr>

