

# Prévisions de menus

Semaine 51

Du 16 au 20 décembre 2019



# Lycée de Chamalières

51

lundi 16

## Midi en Brasserie

**Menu de Noël** à 22,50 € (avec coupe de Champagne)

Foie gras poêlé aux fruits rouges sur un pain perdu ;  
Filet de sole roulé sur une farce fine à l'épinard, Sauce Dugléré, Blé étuvé aux champignons et brunoise de légumes ;  
Quasi de veau poêlé et glacé, Pommes fondantes, Ragoût de légumes ;  
Bûche de Noël

lundi 16

## Midi au Gastronomique

**Formule de Noël** boisson comprise à 22,50 € (coupe de champagne + verre vin sélectionné + café)

Velouté de potiron, brochette de pétoncle et crevettes au chorizo, trait d'huile de truffe ;  
Mignon de veau basse température façon Rossini, Risotto aux pleurotes et chips de patate douce ;  
Bûchettes à l'assiette

## 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 17

## Midi en Brasserie

**Menu de Noël** à 22,50 € (avec coupe de Champagne)

Mise en bouche ;  
Escalope de foie gras sautée au vinaigre de cidre safrané ;  
Cocotte de Saint-Jacques façon thermidor et son bouillon d'araignée de mer ;  
Suprême de pintade farcie aux morilles, sauce au Savagnin, sarrasin dit "Kasha" ;  
Douceur sucrée de Noël

mardi 17

## En Soirée

**Menu de Noël** à 27,50 € (avec coupe de Champagne)

Pour vous accueillir... Truite façon Gravlax, sésame, wasabi et jeunes pousses ;  
Le foie gras et la poire, Sablé pain d'épices et chutney ;  
La biche et le butternut, Poivres et moutarde jaune, déclinaison butternut, noix et rutabaga ;  
Les agrumes et noix de Pécan : En gelée et sorbet, mousse yaourt vanille et sablé aux zestes d'agrumes, pécan caramélisé

mercredi 18

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé ce jour

(élèves en stage)

mercredi 18

## Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

(élèves en stage)

mercredi 18

## En Soirée

**Menu de Noël** à 27,50 € (avec coupe de Champagne)

Saumon fumé ;  
Noix de Saint-Jacques au lard et aux giroles ;  
Filet de bar au foin de Crau ;  
Dessert de Noël

jeudi 19

## Midi en Brasserie

**Menu de Noël** à 22,50 € (avec coupe de Champagne)

Brochette de langoustine & morilles, espuma de crustacés ;  
Gâteau de tourteau, algues & crème d'estragon ;  
Caille Fermière rôtie sur le coffre, Jus réduit aux épices ;  
Buche chocolat marron

jeudi 19

## Midi au Gastronomique

**Menu de Noël** à 27,50 € (avec coupe de Champagne)

Huître en fine gelée, émulsion iodée ;  
Tarte fine de Saint-Jacques aux betteraves ;  
Tournedos façon Rossini, salsifis au jus d'agrumes, légumes racines, figue rôtie chapelure d'épices ;  
Buchette de savarin aux clémentines à l'impériale

jeudi 19

## En Soirée

**Menu de Noël** à 60 €, hors boisson

Pour se mettre en bouche, Le Homard en quatre déclinaisons ;  
Dôme de foie gras de canard, cédrat et crapaudine, Herbes sauvages, Espuma herbacé et crème glacée à l'Oxalis ;  
Le St Pierre et les couteaux, morille et vin jaune ;  
Émotion glacée Carottes et oranges ;  
Hommage à Monsieur Paul : La volaille de Bresse Excellence Miéral en Vessie, Truffe noire mélanosporome et Foie gras ;  
Sur un biscuit au safran, le parfait et la royale de Neuchâtel en gelée de passion, Feuilles de carmine, des herbes et des feuilles ;  
Gelée de concombre aux perles de citron caviar et à la fleur de bourrage, dans une coque de chocolat blanc, Crème glacée et émulsion Yuzu, Mignardises de Noël

vendredi 20

## Midi au Gastronomique

Restaurant fermé Nettoyages

### 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).



**Menus de Noël 2019** : Afin de permettre au maximum de personnes de profiter de nos menus de fin d'année, les réservations sont limitées à 6 couverts, et un chèque de caution de 10 € par personne est demandé. Merci de votre compréhension.

lundi 6

*Midi en Brasserie*

Buffet déjeunatoire à 11,90 €  
verre de vin et café compris

Tarte salée au brocoli, saumon et fourme d'Ambert, Salade de lentilles aux lardons et tomates cerise, oignons blancs, féta, persil, Salade de pâtes à l'avocat, crevettes, tomates séchées et cerises, basilic, olives noires, Salade chou blanc, émincée de volaille et suprêmes d'agrumes, ciboulette, Crème de petit pois au magret fumé ;  
Filet de poulet fermier farci au pesto, Risotto aux champignons, Sauce au Marsala ;  
Mousse au Chocolat, Salade de Fruits, Chou Craquelin Pistache Framboise

lundi 6

*Midi au Gastronomique*

Restaurant fermé  
ce jour

(séance pédagogique)

*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 7

*Midi en Brasserie*

Menu « Grand Est » à 11,90 €  
verre de vin et café compris

Tourte de lapereau aux champignons et huile de noix, sauce au Munster / Tarte fine de boudin blanc, échalotes confites, sauce à la moutarde de Reims ;  
Choucroute / Pavé de sandre au Riesling, spätzle et légumes d'hiver ;  
Dessert du jour

mardi 7

*En Soirée*

Hûître chaude, wrap sarrazin au saumon fumé, crouton à l'andouille de Guémené ;  
Tarte feuilletée aux queues de crustacés, coques, blettes et pleurotes. Beurre demi-sel émulsionné au cidre et saveurs iodées ;  
Médallions de lotte sauce Armoricaïne, Gâteau de Sarrasin, Carottes colorées ;  
Millefeuille sablé aux pommes et calvados, Crème diplomate et caramel au beurre salé et Crêpes flambées

mercredi 8

*Midi en Brasserie*

Restaurant fermé  
ce jour

(séance pédagogique  
retour de stage)

mercredi 8

*Midi au Gastronomique*

Restaurant fermé  
ce jour

(séance pédagogique  
retour de stage)

mercredi 8

*En Soirée*

Menu « Autour du café »

Nage de langoustine, décoction de chicorée ;  
Pressé d'endive et foie gras, gelée au café, tuile nid d'abeille, sorbet endive pané aux fruits secs, royale d'endive au foie gras ;  
Comme un cappuccino sur un quasi de veau braisé, gnocchi poêlé au beurre de café torréfié et légumes du terroir ;  
Chariot de fromages et ses gourmandises ;  
Le Paris Brest revisité

jeudi 9

*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 / Tarte Poireaux et Cantal\* / Velouté de Lentilles, lardons et crème de fourme d'Ambert ;  
Pièce de veau au St Nectaire / Dos de saumon, pois de la Planèze et sarriette / Mignon de porc sauté Crème au bleu d'Auvergne et noisette\* ;  
Charlotte aux poires caramélisées

jeudi 9

*Midi au Gastronomique*

Route auvergnate

Blanc-manger de Gaperon, coulis de Verveine ;  
Tartare de sandre et jambon d'Auvergne, lentilles du Puy, coulis de Salers ;  
Magret de canard à la noisette, Gâteau de Saint-Nectaire et petits légumes ;  
Galette des rois revisitée poire chocolat sauce chocolat et glace vanille, Mignardises

jeudi 9

*En Soirée*

Restaurant fermé  
ce jour

(séance pédagogique)

vendredi 10

*Midi au Gastronomique*

Menu « Bien-être »

Légère rilette de poisson en millefeuille verticale ;  
Cannelloni de carotte et courgette /purée de petits pois et cumin au pignon de pin, coulis de cresson et roquette ;  
Osso bucco confit à la poudre d'orange, tartine de légumes méridionaux grillés et confit à basse température aux aromates, crème de poivron et Florentine ;  
Comme une cervelle de canut, le Petit Billy détendu à la crème allégée, pointe de miel et cumin, graine de Chia torréfiées et baies de Goji, buisson de roquette à l'huile de noisette ;  
Meli melo granny concombre agrumes en pavlova, gel verveine et Crumble coco

**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>

