

# Prévisions de menus

Semaine 39

du 21 au 25 septembre 2020

# Lycée de Chamalières

# 39

lundi 21

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

### Nos restaurants

#### Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.  
La réservation est 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 possible en espèces, chèque ou carte bancaire.**

mardi 22

## Midi en Brasserie

### Formule Bistrot à 11.90 € avec café et un verre de vin

Tomate moscovite ;  
Blanquette de veau à l'ancienne,  
riz créole ;  
Poire Belle Hélène

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

mercredi 23

## Midi en Brasserie

### A la carte

Formule du jour (entrée plat dessert café) : 9,90€ \*  
Formule du jour + un verre de vin : 11,90 €  
Autre entrée à la carte : 4,9€ / Autre plat à la carte : 5,5€ /  
dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre

Salade de fruits et crevettes marinées / Fraîcheur  
d'avocat et agrumes / Gaspacho de concombre et  
betterave, tuile au sésame\* ;  
Brochette de volaille marinée façon Thaï /  
Filet de truite sauté aux champignons / Faux-filet  
grillé, sauce aigre douce pommes pont neuf\* ;  
Biscuit roulé au citron

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

mercredi 23

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

jeudi 24

## Midi en Brasserie

### Formule Bistrot à 11.90 € avec café et un verre de vin

Les portions sont limitées en nombre

Tarte fine de maquereaux et fenouils confits /  
Gaspacho de légumes, bohémienne et gambas  
sautées ;  
Filet de dorade aux olives, mini ratatouille / Râble de  
lapin farci au pesto, légumes provençaux / Brochette  
de volaille, coulis de poivrons, pommes allumettes ;  
Clafoutis abricot romarin, sorbet

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

jeudi 24

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

vendredi 25

## Midi en Brasserie

### Buffet déjeunatoire à 11.90 € avec café et un verre de vin

Tarte salée aux épinards, saumon frais et fumé et  
mozzarella / 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 / Céleri  
rémoulade et agrumes / Crème de petit pois au  
magret fumé ;  
Filet de poulet fermier farci au pesto, risotto de  
champignons, sauce marsala  
Tarte aux fruits rouge Amandine / Crème brûlée  
aux agrumes, Biscuit au noix, Salade de fruits  
épiciés

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

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

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalières.fr>



Lycée hôtelier de Chamalières  
Voie Romaine 63400 Chamalières  
Tel. : 04.73.31.74.65

[www.lyceedechamalières.fr/reservation](http://www.lyceedechamalières.fr/reservation) (formulaire en ligne)



# Prévisions de menus

Semaine 40

du 28 septembre au 2 octobre 2020

# Lycée de Chamalières

# 40

lundi 28

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

## Midi en Gastronomie

Les élèves vous invitent aux voyages à travers des  
"cuisines du monde"

Céviche de St Jacques et saumon aux agrumes,  
fraîcheur de légumes marinés et fleur de sel ;  
Magret canard bot satay, tomates épicées,  
nouilles sautées et chiltake sauce soja ;  
Fromages de notre terroir français ;  
Bouchée de mangue ananas citron vert et maki  
banane passion, perle coco,  
coulis de chocolat aux effluves de citronnelle

## Nos restaurants

### Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.  
La réservation est 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 possible en espèces, chèque ou  
carte bancaire.

mardi 29

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

mercredi 30

## Midi en Brasserie

### A la carte

Formule du jour (entrée plat dessert café) : 9,90€ \*  
Formule du jour + un verre de vin : 11,90 €  
Autre entrée à la carte : 4,9€ / Autre plat à la carte : 5,5€ /  
dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre

Salade de fruits et crevettes marinées / Fraîcheur  
d'avocat et agrumes / Gaspacho de concombre et  
betterave, huile au sésame\* ;

Brochette de volaille marinée façon Thaï /  
Filet de truite sauté aux champignons / Faux-filet  
grillé, sauce aigre douce pommes pont neuf\* ;  
Biscuit roulé au citron

## Midi en Gastronomie

Pastèque en fine gelée, salmigondis de melon,  
crème mentholée et crevette grillée ;  
Rouget façon bouillabaisse, compotée de fenouil  
et son aioli ;  
Canon d'agneau en croûte d'olives, crème d'ail,  
tomate farcie au pistou, courgettes et copeaux de  
parmesan ;  
Nos fromages d'ici et d'ailleurs ;  
Tarte aux figues et son nougat glacé

mercredi 30

## en Soirée

Raviole de crustacés et champignons, éclat de brioche,  
radis daïkon et carotte marinés ;  
Autour du lapin : tartine aux céréales rilette légère  
pickels de légumes, finger croustillant épaule de lapin  
et pied de cochon, la cuisse en terrine aux premiers  
légumes primeurs, vinaigrette betterave citron ;  
Le saumon et le fletan en ballotine, sauce Maltaise,  
boulgour crémeux aux effluves d'orange, déclinaison de  
légumes racines ;  
Le Paris Brest revisité, Mini financiers citron

jeudi 1

## Midi en Brasserie

### Formule Bistrot à 11,90 € avec café et un verre de vin

Les portions sont limitées en nombre

Tarte fine de maquereaux et fenouils confits /  
Gaspacho de légumes, bohémienne et gambas  
sautées ;

Filet de dorade aux olives, mini ratatouille / Râble de  
lapin farci au pesto, légumes provençaux / Brochette  
de volaille, coulis de poivrons, pommes allumettes ;  
Clafoutis abricot romarin, sorbet

## Midi en Gastronomie

Crème aux cèpes et foie gras ;  
Filet de bar grillé, mini fenouil et condiments ;  
  
Filet mignon de veau laqué aux épices-Polenta  
croustillante aux fruits secs et légumes étuvés ;  
  
Petits babas ananas framboise chantilly  
mascarpone, sorbet framboise,  
Mignardises

jeudi 1

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

vendredi 2

## Midi en Brasserie

### Formule Bistrot à 11,90 € avec café et un verre de vin

Fast food « Chic & Local »

Tataki et crevettes ;  
Burger Normand / Duo poulet en nuggets et Tex  
Mex, Assortiment de « potatoes » ;  
Banoffe, crème anglaise Pistache

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

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

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les  
disponibilités sont disponibles sur notre calendrier  
en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalieres.fr>