

# Prévisions de menus

Semaine 41

Du 5 au 9 octobre 2020

# Lycée de Chamalières

# 41

## Midi en Brasserie

Pas d'information à l'édition de la brochure  
Merci de consulter les mises à jour en ligne  
Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

**Menu « Bien-être »**  
Légères rillettes de poisson en mille-feuille vertical ;  
Cannelloni de carotte et courgette /purée de petits pois et  
cumin au pignon de pin, coulis de cresson et roquette ;  
Filet mignon 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 ;  
Pavlova granny concombre à la menthe gelée verveine et  
Crumble coco

## 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.**

lundi 5

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## en Soirée

**L'automne**  
Cappuccino de volaille et quelques mouillettes ;  
Sablé au parmesan, confit d'oignons et gambas,  
poivrons et tomate confite ;  
Risotto aux légumes croquants, filet de saumon  
pané aux noisettes  
et crème de cèpes ;  
Fromages affinés ;  
Brioche et pain perdu aux fruits des bois, boule  
glacée vanillée, tulle aux noisettes, Brochette  
d'ananas flambée

mardi 6

## 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

Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat / Terrine de  
canard aux champignons et aux figues / Œuf cocotte au  
miroir et crème d'ail\* ;  
Risotto à l'aneth et moules gratinées / Entrecôte grillée  
Béarnaise, gâteau de pommes de terre / Dos de cabillaud  
meunière, pommes au four et carottes au cumin\* ;  
Entremet plaisir sucré

## Midi en Gastronomie

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

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mercredi 7

## 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

Mise à jour du 1/10

Crème d'orge à l'oseille ;  
Petite tourte de poisson au vin de Savoie ;  
La côte de veau rôtie en casserole  
paysanne ;  
Tartelette saveur d'Orient, sorbet figue et  
eau de rose, Mignardises

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

jeudi 8

## Midi en Brasserie

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

### Menu Occitanie

Trio de Mise en bouches : anchois marinés, moules  
farciées, rillettes de maquereaux ;  
Brandade de morue, jeunes pousses et sauce à la  
sauge ;  
Ragoût de porc Cévenol, légumes du jour à la  
plancha ;  
Dessert gourmand

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(service interne)

vendredi 9

**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>

# Prévisions de menus

Semaine 42

Du 12 au 16 octobre 2020

# Lycée de Chamalières

# 42

## Midi en Brasserie

Pas d'information à l'édition de la brochure  
Merci de consulter les mises à jour en ligne  
Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

**Menu « L'Alsace livrée par les cigognes »**  
Croustille de caille à la poudre de cèpes,  
émulsion au Sylvaner, gnocchi au cresson et  
cracker au munster ;  
Dos de sandre en croûte de pain d'épices  
Jus corsé aux champignons sauvages  
Clafoutis à la choucroute et cocotte de légumes ;  
Munster et quelques graines de cumin ;  
La Pomme au four insert caramélisé, kouglof  
façon pain perdu, Streusel aux noix et mirabelles  
glacées au Gewurztraminer

## 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.**

## 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

Mise en bouche ;  
Tourte chaude de volaille aux champignons,  
munster et huile de noix, Jus court de veau au foie  
gras, fine salade à la sésame noire ;  
Poitrine de pigeon rôtie au genièvre, pastilla de  
blettes et jus court ;  
Munster, pomme gala & cumin ;  
La forêt noire Jubilé en deux services  
et sablé aux zestes d'agrumes, pécan caramélisé

## 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

Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat / Terrine de  
canard aux champignons et aux figues / Œuf cocotte au  
miroir et crème d'ail\* ;  
Risotto à l'aneth et moules gratinées / Entrecôte grillée  
Béarnaise, gâteau de pommes de terre / Dos de cabillaud  
meunière, pommes au four et carottes au cumin\* ;  
Entremet plaisir sucré

## Midi en Gastronomie

### Menu "MARE NOSTRUM"

Légumes du soleil confis et bruschetta au  
jambon de Parme ;  
Petite cueillette maritime ;  
Poulpe grillé, petits farcis, purée de fèves ;  
Nos fromages du moment ;  
Tarte citron, meringue au poivre Timut,  
miel orange et glace au lait de brebis

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

## Midi en Brasserie

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

Les portions sont limitées en nombre

Mézés (Tzatziki, tomates, féta, croûtons, courgette,  
aubergine frite, feuille de vigne) / Salade Grecque  
en Pot de fleur ;  
Moussaka au coulis de tomate et basilic  
ou Epeautre, aubergine confite, féta gratinée, pain  
pita ail et herbes / Bavette, frites ;  
Tarte citron meringuée

## Midi en Gastronomie

Mise à jour du 1/10

Crème de 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  
petits légumes étuvés ;  
Pavlova aux agrumes, sorbet mojito  
Mignardises

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(élèves en stage)

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(nettoyages)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(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 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)

