

Prévisions de menus

Semaine 47

Du 16 au 20 novembre 2020

Lycée de Chamalières

47

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Bretagne

Petite salade fraîcheur pickles de légumes ;
Mignon de porc confit et andouille de Guéméné ;
Noix de Saint-Jacques en deux façons sur une
purée d'oignons d'Orloff à la Granny Smith, beurre
au pommeau, craquant de crevette ;
Dos de bar en écrien de champignons, brochette
Romanesco, coulis d'étrilles (servi à l'anglaise),
vinaigrette tiède aux fruits secs ;
Fromage ;
Sablé breton pommes caramel beurre salé, crème
légère à la vanille, tulle chocolat & Crème brûlée
au chouchon

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 16

Midi en Brasserie

Formule du jour

(entrée plat dessert café) : 9,90€

Formule du jour + un verre de vin : 11.90 €

Tarte fine tomates, oignons et chèvre ;
Jambonneau et choux braisés ;
Pommes flambées au Calvados, caramel
beurre salé et émietté de palet breton

en Soirée

Menu Bretagne à 29.50€

(avec un verre de cidre avec le dessert)

Mise en bouche ;
Saint Jacques sautées purée de butternut,
galette de sarrasin et émulsion noisette ;
Carré de porc paysan et galette de
pommes de terre aux sucs de viande ;
Faisselle nature, confiture ou crème ;
Traou mad aux pommes, caramel tendre
fleur de sel & cidre

mardi 17

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

mercredi 18

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mercredi 18

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

jeudi 19

en Soirée

Raviole de St Nectaire,
Crème fumée de pomme de terre et Jambon
d'Auvergne, Huile de noix et mouron 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 ;
Fromages de nos terroirs ;
Crèmeux coco et myrtilles d'Auvergne, En croustillant,
sorbet et macaron myrtilles, Émulsion coco, Mignardises

jeudi 19

Midi en Brasserie

**Formule Bistrot « Fast Food » à 11.90 €
avec café et un verre de vin**

Nuggets de merlan, sauce tartare et
guacamole à la menthe ;
Burger Auvergnat de volaille (Magret de
canard et St Nectaire), pommes de terre au
four aux épices ;
Forêt Noire en verrine, Riz au lait fruits
exotiques et caramel au beurre salé

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

vendredi 20

**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>



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



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

www.lyceedechamalieres.fr/reservation (formulaire en ligne)



Prévisions de menus

Semaine 48

Du 23 au 27 novembre 2020

Lycée de Chamalières

48

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

En attendant Noël

27.50 € avec une flûte de Champagne
Saint Jacques à la coque aux senteurs de
cardamome émulsion au curcuma ;
Croustillant de foie gras à la vanille,
crumble pain d'épices et chutney aux fruits
des îles, caramel à la mangue ;
Dos de chevreuil en tournedos sauce
poivrade, Aligot aux morilles et huile de
truffes blanche, chips de vitelotte ;
Fromages de nos terroirs ;
Mandarine pochée crème légère, dattes au
thé jasmin, pulpe de grenade

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 du jour

(entrée plat dessert café) : 9,90€

Formule du jour + un verre de vin : 11,90 €

Tartare de saumon au saumon fumé, blinis
et crème ciboulette ;
Côtes de porc des Combrailles, pommes
boulangères et légumes rôtis au sirop
d'éradable ;
Crème brûlée

en Soirée

Évasion en Bourgogne

Crème de brocolis aux cuisses de grenouilles,
Sommités et écume de lait ;
Oeuf parfait revisité façon meurette. Crème de
comté et mouillettes ;
Traditionnel bœuf bourguignon, pommes fruits
caramélisées et gratin de pomme de terre au
soumaintrain ;
Fromage de Bourgogne ;
Poire belle-dijonnaise - Tuile moelleuse
Mini cake aux marrons et financier au cassis
Quelques cerises flambées au marc de bourgogne

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* ;
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Légumes du soleil confits, bruschetta au
jambon de Parme ;
Cueillette maritime ;
Poulpe grillé, petits farcis, purée de fèves et
tuile à l'olive ;
Le chariot de fromages d'ici et d'ailleurs ;
Tarte citron, meringue au poivre Timut ,
petite glace au lait de brebis.

en Soirée

Soirée Cheese & Wine (22,50 € hors boissons)

Canapés Salés : Samossa de fourme à la poire /
Crème brûlée au St Neactaire / Frites de salers /
Risotto de parmesan / Pannacotta d'époisses /
Cromesquis de camembert / Brochette de
comté, jambon, tomate ;
Buffet de fromages ;
Cheesecake

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Mise en bouche ;
Confit de joue de bœuf laquée au Soja
Allumette toastée, cube de foie gras de canard
Pickles de légumes, des herbes et des feuilles ;
Filet de bœuf maturé,
fumé aux sarments de vignes
Purée d'oignons brûlés, légumes d'hiver confits ;
Marrons en fines feuilles croustillantes
Compotée de clémentines et Kumquat
Mignardises

**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>

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

Le butternut entre terre et mer, terre
d'olives ;
Tarte fine aux oignons confits et
anchois, goujonnette d'églefin, marinière
de Pélaridon ;
Le triptyque du sud ouest, en pensant au
cassoulet de mon père, sablé brebis ;
Passion fraise et fenouil

Restaurant fermé
exceptionnellement

(service interne)



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



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

www.lyceedechamalières.fr/reservation (formulaire en ligne)

