

Prévisions de menus

Semaine 05

Du 31 janvier au 4 février 2022



Lycée de Chamalières



05

lundi 31

Midi en Brasserie

Menu du jour à 18,50 €

Cocktail avec ou sans alcool /
Croustade feuilletée d'œufs brouillés,
Fondue de tomate, Salade de mâche et
magret fumé /
Aiguillettes de volaille sautées, Risotto aux
champignons et carottes glacées, Jus court
et sauce pistou /
Île flottante et son caramel /
Café

Midi en Gastronomie

Menu en partenariat avec INTERBEV
Bœuf cru mariné aux épices, petite salade
fraîcheur Thai //
Queue de bœuf confite et Saint Jacques,
espuma foie gras, granny smith //
Pavé bœuf grillé comme une parillada, jus
d'os et ail noir, cromesquis de moelle aux
herbes, poireau et bouchon champignon
snackés, topinambour en purée, poire et
pomme fondantes //
Entremet Flocon du Haut-Jura déstructuré,
griottines sur une ganache montée,
tuiles au cacao

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

mardi 1

Midi en Brasserie

Menu Hauts de France à 12,50 € avec café et un verre de vin

Chicons au gratin / Tarte au
Maroilles //
Moules Frites / Carbonnade / Waterzoi
de poulet //
Entremets Sweet Dulcey

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(concours professionnel)

en Soirée

Velouté de topinambours et noix
de pétoncles //
Assiette de fruits de mer (huîtres, bulots,
crevettes grises et roses) //
Demie-langouste rôtie et son beurre
émulsionné, artichaut frais, confit d'oignon de
Roscoff et gâteau de Sarrasin //
Palet breton et compotée de pommes au
caramel au beurre salé, crêpe flambée

mercredi 2

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 12,50 € avec café et un verre de vin

Terrine froide de poisson et raifort /
Salade scandinave / Assiette de
poisson fumé //
Curry sild (hareng au curry) / Noisette
d'agneau aux aïrelles, pommes de
terre hasselback / Boulettes de
viandes à la suédoise //
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Mise en bouche //
Saumon Gravlax, crème fouettée à la
Danoise, blinis et pickles de
légumes //
Pigeonneau en cocotte Souvaroff //
Nos fromages d'ici et d'ailleurs //
Dessert surprise de notre Mention

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

jeudi 3

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

en Soirée

Escalope de foie gras sautée, Raviole de St
Nectaire, Le panais crémeux en bouillon fumé
et pickles, herbes et feuilles du moment //
Dos de lieu jaune demi-sel, Macaire de cerfeuil
tubéreux, Bouillon de cresson //
Napolitain Coco et chou-fleur, fleur de
bourrache, Gelée et sorbet citron vert

vendredi 4

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(élèves en stage)

Document 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 13h.

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

<http://menus.lyceedechamalières.fr>



ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes
RÉSEAU
breta
AUVERGNE

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

www.lyceedechamalières.fr/reservation





Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu "Bien-être"

Tartare de bœuf au couteau, pomme légère
croustillante //
La Gambas sautée et ragoût de légumes en
« Bouillabaisse » à l'œuf coulant //
Médallions de lotte snackés, purée de pois
chiches et émulsion de betterave, tartine de
légumes //
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 //
Fraîcheur d'agrumes d'ici et d'ailleurs,
douceur canne à sucre, Carpaccio abricot
romarin, biscuit d'huile olive

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

Midi en Brasserie

Menu Hauts de France à 12,50 € avec café et un verre de vin

Chicons au gratin / Tarte au
Maroilles //
Moules Frites / Carbonnade / Waterzoi
de poulet //
Entremets Sweet Dulcey

Midi en Gastronomie

Nouvelle Aquitaine

Huître gratinée aux pistils de crocus //
Marbré au foie et au canard confit //
Côte de bœuf béarnaise pommes
Lorette, mousseline de légumes //
Fromage et ses produits
d'accompagnement //
Baba au rhum

en Soirée

Menu « L'Italie haute en couleurs »

Antipasti "tricoloro" //
Tartare de tomate en brushetta, copeaux de
jambon de Parme et condiment basilic //
Tarte fine de gambas snackées, burrata
fondue à l'huile de truffes blanches, pesto
rosso, quelques herbes au balsamique blanc //
Suprême de volaille grillé au citron confit et
gingembre, risotto verde au pecorino, tian de
légumes, coulis à la grenade //
Assortiment de cannolis aux couleurs
italienne, sorbet griottes et cerise amarena

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 12,50 € avec café et un verre de vin

Terrine froide de poisson et raifort /
Salade scandinave / Assiette de
poisson fumé //
Curry sild (hareng au curry) / Noisette
d'agneau aux aïelles, pommes de
terre hasselback / Boulettes de
viandes à la suédoise //
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Mise en bouche du jour //
Saint Jacques justes snackées, jus de
bardes, effilochée de cochon, bouquet
de choux fleurs //
La belle côte de bœuf, sauce
bordelaise et persillade de cèpes //
Notre sélection de fromages du
moment //
Surprise gourmande et sucrée

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Le bar entier et en filet demi-sel fumé au foie,
Panais, chou Kalé et condiment //

Carré et côte épaisse de Porc Fermier
Margaridou, Cèpes, Ris de veau, Tartelette de
légumes au vieux Cantal //

Puy Confit « crémeux à l'angélique, biscuit
sachet, Gel angélique et émulsion chocolat,
sorbet

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Document 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 13h.

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

<http://menus.lyceedechamalières.fr>

