

Prévisions de menus

Semaine 09

Du 27 février au 3 mars 2023



Lycée de Chamalières



09

Midi en Brasserie

Menu à 12,50 €, café compris

Croustade feuilletée d'œufs brouillés, Tomate séchée et julienne de magret fumé, jeunes pousses •
Aiguillettes de volaille sautées, Risotto de riz et d'épeautre aux pleurotes, Jus court et sauce pesto •
Île flottante

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(examen)

C'est nouveau ! Le logo ☒ indique que les services du jour seront ouverts à la réservation à partir de la date indiquée.

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 10h30 à 14h (13h le mercredi).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur : <http://menus.lyceedechamalières.fr>

Lundi 27
☒ 23 janvier

Midi en Brasserie

Menu Normand à 12,50 €, café compris

Moule de bouchot Marinière / Champignons au vin blanc (façon grecque) •
Mignon de veau à la normande et pomme vapeur / Papillote de cabillaud à l'orange et son riz safrané •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu Massif Central à 21,50 € hors boisson

Tartare de sandre et son coulis de Salers •
Magret de canard en croûte de noisette, petit gâteau de St Nectaire •
Sélection d'ici et d'ailleurs •
Surprise gourmande

en Soirée

Soirée "Jeu de scènes" à 35 € avec une coupe de Champagne

Cromesquis de pomme de terre aux morilles, Cuisses de grenouilles persillées •
Soupe en croûte de crustacés et coquillages, quelques légumes racines •
Canon d'agneau farci aux marrons, haricots cocos en compote de tomate à l'estragon, jus d'agneau corsé •
Le Signature •
Tartufo di pizzo tre cioccolatini

Mardi 28
☒ 24 janvier

Midi en Brasserie

Formule Bistrot "Bénélux" à 14,50 € verre de vin et café compris
Fraîcheur pommes, choux rouge et hareng, condiments betteraves / Croquettes de crevettes grises, petite salade liégeoise / Soupe à la bière et jambon •
Lapin à la bière, galette de pomme-terre / Filet de carrelet au gratin, embeurré d'endives / Ragoût de marcassin et Stoemp •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu "Influences A. Escoffier revisitées" à 25 € hors boissons

Mise en bouche •
Montgolfière façon Nantua •
Volaille en deux cuissons, pâtes fraîches, oignon et champignon farcis •
Fromage et ses accompagnements •
Pavlova aux fruits exotiques, mignardises

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement
(stage en entreprise)

Mercredi 1
☒ 25 janvier

Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement
(stage en entreprise)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement
(séance pédagogique)

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement
(séance pédagogique)

Jeudi 2
☒ 26 janvier

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 12,50 €, café compris
Buffet de crudités et cuidités •
Filet de limande au cidre, crème de poireaux, Pomme à l'anglaise, tombée de fenouil / Poulet grillé à la moutarde sauce diable, tomates et champignons grillés, pommes château •
Pommes flambées au calvados, caramel beurre salé et émietté de palet breton

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement
(stage en entreprise)

Notre Brasserie le midi : Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients à 12h15. Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage ou mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

Vendredi 3
☒ 27 janvier



ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité



La Région Auvergne-Rhône-Alpes
RÉSEAU
GRETA
AUVERGNE

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

www.lyceedechamalières.fr/reservation

