

# Prévisions de menus

Semaine 03

Du 15 au 19 janvier 2024



03

Lundi 15

ouverture le 11 déc.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

### Menu Méditerranée à 25.80 € (hors boisson)

Mise en bouche •  
Tarte fine de Scampi au pesto, copeaux de parmesan, mesclun aux noix et chiffonnade de jambon de Parme •  
Parillada de daurade et volaille, crumble de chorizo, condiment de piquillos  
Tortilla de courgettes au safran, purée de carottes jaunes à l'orange •  
Dôme chocolat dacquoise noisette, chouх crémeux citron, suprême de mandarine pochée au sirop léger

### 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 14h (13h le mercredi).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur :

<http://menus.lyceedechamalieres.fr>

Mardi 16

ouverture le 12 déc.

## Midi en Brasserie

### Formule brasserie à 15 € Limousin – Périgord

Salade périgourdine / Tarte fine aux pommes, boudin, pissenlit et noix •  
Potée limousine / Filet de perche sauté à la crème et aux noix, pommes sarladaises •  
Tartelettes fruits exotiques, ganache mangue passion et macarons.  
Gel fruit de la passion

## Midi en Gastronomie

### Menu « Lyonnais » à 25,80 € hors boissons

Cassolette de cuisse de grenouille au vin de Macon •  
Soufflé de poisson et sa sauce Nantua •  
Pigeonneau rôti sur coffre, petit gratin de cardons, macaroni aux morilles •  
La sélection de nos terroirs •  
Délicieux Lyonnais

## En soirée

**Soirée Géorgienne Prestige à 45 € ,  
4 vins en Qvèvri compris avec accord mets/vins**  
En patience, le Katchapuri au fromage, le roulé d'aubergine aux noix et le Kharcho •  
Des Ravioles comme des kinkalis aux langoustines, infusion de crustacés, écume aux épices •  
Suprême de volaille farci à la grenade et oignons confits, sauce Bazhe aux noix et Pomme rattes  
Paprika, champignon farci avoine et fenugrec •  
Gozinaki en pâte de fruits au jus de raisin, ganache lactée glaçage aux fruits secs

Mercredi 17

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Jeudi 18

ouverture le 14 déc.

## Midi en Brasserie



**Menu « Le bœuf dans tous ses états »  
25 € avec apéritif, vins, café compris**  
Mise en bouche autour du bœuf •  
Marmite de bœuf en gelée Cendrillon •  
Pavé de bœuf en croûte de cépes, chou farci au vin rouge •  
Buffet de desserts

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Vendredi 19

ouverture le 15 déc.

## Midi en Brasserie

**Formule brasserie à 15 €**  
Velouté de cocos au fumet de langoustines •  
Choucroute de la mer, beurre au Riesling, tuile de knack (haddock, sandre et saumon) / Paella •  
Galette Parisienne

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**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.**

