

# Prévisions de menus

Semaine 05

Du 29 janvier au 2 février 2024



05

Lundi 29

ouverture le 8 janv.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

**Menu « Méditerranée »  
à 25,80 € hors boissons**

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, condiments de piquillos, Tortilla de courgettes au safran,

purée de carottes jaunes à l'orange •

Dôme chocolat dacquoise noisette, choux 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 30

ouverture le 9 janv.

## Midi en Brasserie



**Menu examen Bac Pro  
22,50 € avec apéritif,  
vin et café compris**

Quiche aux poireaux •  
Carré d'agneau Pommes allumettes,  
Sauce Béarnaise •  
Royal chocolat

**Réservation par table de 2  
et de 4 uniquement**

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

**Soirée coquillages et crustacés  
à 41€50 hors boissons**

Crevette panée et frite, mini tartelette au crabe et moule farcie •

Assiette de fruits de mer •

Soupe de poisson et ses accompagnements •  
Demie-langoustine rôtie, purée d'artichauts et oignons confits •

Sablé breton, compote de pommes et crème chiboust sauce caramel, Crêpe flambée, Mignardises

Mercredi 31

ouverture le 10 janv.

## Midi en Brasserie

**Formule brasserie à 15 €**

Chair de crustacé en transparence d'agrumes, mayonnaise au yuzu et tuile d'encre de seiche / Royal de champignons de Paris, croûtons et émulsion ailée •

Parmentier de cuisson de canard braisée une nuit / Vol au vent de crustacés et volaille, sauce américaine et petits légumes •  
Dessert du jour

## Midi en Brasserie « Marmiton »



**Menu Brasserie à  
11.90 € hors boissons  
Entraînement à l'examen**

Pissaladière, mesclun de salade •  
Travers de porc laqué au miel et au gingembre,  
Pomme macaire et légumes braisés •  
Miroir passion framboise

## Midi en Gastronomie

**Balade gourmande  
à 34,50 € hors boissons**

Velouté glacé carotte vanille, brochette d'escargots au gingembre •

Pot au feu de foie gras, légumes racines, bouillon de cèpes •

Homard, curry vert, purée de laitue, gel citron et tuile de tapioca •

Cœur fraîcheur chocolat, macarons roses

Jeudi 1

ouverture le 11 janv.

## Midi en Brasserie



**BTS EXAMEN BLANC**

Menu d'examen non communiqué  
**Formule à 20 € hors boissons**

Réservation par table de 2 et de 4 uniquement

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Vendredi 2

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## 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.**

