Prévisions de menus

Semaine 02
Du 6 au 10 janvier 2025

02

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.

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, avec 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 CB.

Lundi 6

Midi en Brasserie	Midi en Gastronomie
Restaurant fermé Merci de votre compréhension	Restaurant fermé Merci de votre compréhension

Mardi 7
ouverture le 3 déc.

Midi en Brasserie	Midi en Gastronomie	En soirée
Formule Brasserie à 15 €, café compris **Limousin & Périgord** Velouté de volaille aux châtaignes, duxelles et aileron de volaille / Tarte fine aux pommes, boudin, pissenlit et noix • Potée limousine / Filet de perche sauté à la crème et aux noix, pommes sarladaises • Galettes bicolores pistaches griottes	**Menu Lyonnais à 25,80 € (hors boisson)** Cassolette de cuisses de grenouilles au vin de Mâcon • Soufflé de poisson sauce Nantua • Pigeonneau rôti sur coffre, jus au vin rouge, gratin de cardons, macaronis aux morilles • Galette bicolore chocolat noisette P. Hainigue	Restaurant fermé Merci de votre compréhension

Mercredi 8

Midi en Brasserie	Midi en Brasserie « Marmiton »	En soirée
Restaurant fermé Merci de votre compréhension	Restaurant fermé Merci de votre compréhension	Restaurant fermé Merci de votre compréhension

Jeudi 9
ouverture le 5 déc.

Midi en Brasserie	En soirée
Formule « Buffet Sud-Ouest » à 15 € Assortiment de salades et entrées chaudes • Le typique du Sud-Ouest en pensant au cassoulet du père du chef • Tarte chocolat au piment d'Espelette, Eclats de noix caramélisées, Gavotte au pavot Chantilly caramel	Restaurant fermé Merci de votre compréhension

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 consultables en ligne sur :
menus.lyceedechamalieres.fr

Vendredi 10
ouverture le 6 déc.

Midi en Brasserie	Midi en Brasserie « Marmiton »	Midi en Gastronomie
Formule Brasserie à 15 €, café compris Crème légère de fèves aux coquillages • Strudel de sandre et de saumon fumé, Choucroute • Galette des Rois	**Menu Brasserie à 18 €** **verre de vin et café compris** Velouté de cocos au fumet de crustacés, langoustine marinée à l'huile de chorizo • Choucroute de la mer, beurre au Riesling, tuile de knack • Nougat glacé, coulis de fruits et nougatine	**Menu à 27.80 € (hors boisson)** Ravioles d'escargots au basilic, crème d'ail doux et confit, velouté de petits pois • Magret de canard en cocotte aux épices légumes anciens étuvés • Fromages • Entremets Stella chocolat griottes

Lycée polyvalent Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières
Tel. : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Prévisions de menus

Semaine 03
Du 13 au 17 janvier 2025

03

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.

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, avec 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 CB.

Lundi 13
ouverture le 9 déc.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Méditerranée »
à 25,80 € (hors boisson)
Langoustine en smoothie •
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 courgette au safran,
purée de carottes jaunes à l'orange •
Déclinaison autour des agrumes

Mardi 14
ouverture le 10 déc.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris
Limousin & Périgord
Velouté de volaille aux châtaignes, duxelles et aileron de volaille /
Tarte fine aux pommes, boudin, pissenlit et noix •
Potée limousine / Filet de perche sauté à la crème et aux noix, pommes sarladaises •
Entremets aux fruits exotiques

Midi en Gastronomie

Menu Lyonnais à 25,80 € (hors boisson)
Cassolette de cuisses de grenouilles au vin de Mâcon •
Soufflé de poisson sauce Nantua •
Pigeonneau rôti sur coffre, jus au vin rouge, gratin de cardons, macaronis aux morilles •
Ascension du Mont Blanc à la cuillère

En soirée

Menu « Retour des Îles »
à 34,50 € hors boissons
Coco, Noix de Saint Jacques et langouste •
Ananas et Foie gras, Chutney et épices, croutons dorés au miel de sapin •
Chayotte, bar poêlé à l'unilatéral coriandre cajou, risotto pignon et émulsion Chablis et citronnelle •
La patate douce, le potimarron,
truffe et noisette en crème glacée potimarron,
pulpe mangue et cœur praliné truffe

Mercredi 15
ouverture le 11 déc.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €
café compris
Velouté de cocos au fumet de crustacés, langoustines marinées à l'huile de chorizo /
Gnocchi au charbon végétal, jus court à l'andouillette de vire, coulis de cresson •
Choucroute de la mer, beurre au riesling, tuile de knack / Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaïpur, riz Madras •
Entremets aux fruits exotiques

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu Brasserie à
11.90 € hors boissons

Entraînement à l'examen du bac

Poireaux vinaigrette et œuf poché •
Filets de dorade sauté meunière, gratin de macaronis et légumes glacés •
Entremets Singapour

En soirée

Menu à 27,80 € (hors boisson)
Sablé au parmesan, confit d'oignon et gambas, jeunes pousses crème d'ail et poivron /
Assiette de poissons fumés •
Dorade grillée (entière et en filet), beurre de fenouil, Riste d'aubergines, Pommes Vapeur •
Fromages.
Tarte Tropézienne et Pomme flambée

Jeudi 16
ouverture le 12 déc.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €
Concours Interbev 2025

Perle de bœuf à la Thaï, tuile de Parmesan •
Filet de bœuf en burger pommes de terre, sauce bourguignonne •
Tartelette mande et myrtille crumble chocolat / Éclair choco-passion

En soirée

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

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 consultables en ligne sur :
menus.lyceedechamalieres.fr

Vendredi 17
ouverture le 13 déc.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €,
café compris
Crème légère de fèves aux coquillages •
Strudel de sandre et de saumon fumé, Choucroute •
Galette des Rois

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu Brasserie à 18 €
verre de vin et café compris

Velouté de cocos au fumet de crustacés, langoustine marinée à l'huile de chorizo •
Choucroute de la mer, beurre au Riesling, tuile de knack •
Nougat glacé, coulis de fruits et nougatine

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Lycée polyvalent Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières
Tel. : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation