Semaine du 16 au 20 décembre 2013

Prévisions de menus

51

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Service des réservations du lundi au vendredi de 10h à 17h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique jusqu'à 19h30 pour les réservations du jour seulement.

Le midi ... Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 18 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 16	Mercredi 18	Vendredi 20
Menu 25 € hors boisson, flûte de Champagne comprise **Noël en Alsace** Escalope de foie gras sautée, réduction de Riesling, héliantis et râpée de raifort - Magret de canard en dolce forte, spätzles et déclinaison de betteraves	**Menu 25 € hors boisson, flûte de Champagne comprise** Tarte fine de gambas à la mozzarella, Brochette de St Jacques au pesto et copeaux de Parmigiano Reggiano - Burger de biche au foie gras, mousseline de légumes anciens aux fruits secs, quelques chips de potiron et tuile au lard	Restaurant fermé à titre exceptionnel (nettoyages) - Merci de votre compréhension

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h45. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Restaurant fermé à titre exceptionnel (stage en entreprise) - Merci de votre compréhension	**Formule de Noël à 18.50 €** **kir royal à l'apéritif, café et fromages inclus** Risotto aux salpicons de homard - Escargots de Bourgogne - Civet de marcassin Pommes rôtie et pommes fondantes, embeurrée de Chou - Dessert de Noël	**Formule de Noël à 18.50 €** **kir royal à l'apéritif, café et fromages inclus** Noix de Saint-Jacques en brochettes de réglisse, crème de Potimarron - Assiette de saumon fumé - Terrine de foie gras aux griottes - Civet de lièvre, purée de potimarron, salsifis - Forêt noire	**Formule de Noël à 18.50 €** **kir royal à l'apéritif, café et fromages inclus** Saumon mariné au sel sec et rillettes sur un blinis - Bouchée à la Reine - Epaule d'agneau braisée, gratin de macaronis, Epinards sautés aux pignons - Dessert de Noël	Restaurant fermé à titre exceptionnel (nettoyages) - Merci de votre compréhension

Le soir ... Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19
Soirée de Noël à la montagne **Menu 48 € tout compris** Règlement demandé à la réservation Saint jacques sautée, purée de panais, pimprenelle - Filet de Saint Pierre sauté au citron confit, cerfeuils tubéreux braisés - Magret et foie gras de canard au gomasio, ragoût de légumes d'hiver - Dessert de Noël	**Menu à 50 € tout compris** Règlement demandé à la réservation Mise en bouche - Dos de cabillaud basse température en croûte moderne, sablé au parmesan et olives noires, réduction de jus de coquillages - Râble de lapin farçi aux noisettes, légumes d'hiver braisés au jus, penne liées à l'huile de truffes noires - Chariot de desserts	**Repas de fêtes** **Menu à 42,50 € hors boissons** Règlement demandé à la réservation Saumon fumé et ses accompagnements - Sablé à la châtaigne et foie gras poêlé - Demi homard rôti sur un risotto, Sauce américaine émulsionnée - Filet de bœuf en croûte feuilletée aux champignons, Racines et tubercules multicolores - Fruits frais en sabayon Bûche de Noël Mignardises	**Repas de Noël 50 € Hors boissons** L'œuf de poule dans l'idée d'une île flottante, crémeux de truffe noire, Mouillette dorée de volaille truffée - Comme une éclair au craquelin à croquer, le foie gras et le coing, Pickles de légumes, Un condiment, des herbes et des feuilles - Maki chaud de grosses langoustines au chou vert, Bouillon thaï à la coriandre et radis noir - Emotion glacée - Filet de col vert cuit doucement, jus corsé au Xocopili, Canneloni et croustillant de légumes oubliés, cuisses confites - Bulle de sucre à casser, surprises fruitées, mousse de vanille bourbon Les 13 mignardises de Noël

Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Lycée de Chamalières

Semaine du 6 au 10 janvier 2014

Prévisions de menus

02

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Service des réservations du lundi au vendredi de 10h à 17h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique jusqu'à 19h30 pour les réservations du jour seulement.

Le midi ··· Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 18 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 6	Mercredi 8	Vendredi 10
Menu Aquitaine Velouté de haricots blancs et cromesquis de foie gras - Bar rôti au piment d'Espelette, Emulsion Bordelaise, gratin de potirons à Ossau-Iraty	Brochette de gambas papillon au chorizo, julienne de légumes au bouillon de coriandre et écume au soja - Emincé de canard aux pruneaux à l'Armagnac mikado de légumes croquants en tempura	**Menu Bassin parisien et plaines du Nord** Gratinée des Halles, soupe à la bière Gaufre de pomme de terre, hareng et saumon - Lapin du Gatinais dans tous ses états, cocotte d'hiver

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h45. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
« La table du lundi » Menu à 8,70 € hors boissons Soupe de brocoli et tartine à la fourme - Pave de saumon a l'oseille et pommes vapeur persillées - Fruits gratines en sabayon au muscat	A la carte Carpaccio de bœuf et pesto de noix Roquette / Velouté de petits pois aux lardions et Croûtons, émulsion de chèvre - Pavé de saumon à la nage de mandarine, Blé étuvé et brunoise de légumes / Paillard de veau grillé Beurre M. Hôtel / Filet mignon de porc aux pruneaux, Lasagnes de légumes	Restaurant fermé à titre exceptionnel (sortie pédagogique) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé à titre exceptionnel à la clientèle individuelle (banquet) - Merci de votre compréhension	**A la carte** Salade Languedocienne / Soupe de poisson et sa garniture - Filet de lieu jaune à l'américaine, Tagliatelles aux crevettes / Cassoulet de Castelnaudary / Grillade de la semaine et ses garnitures - Fromages à la carte Dessert

Le soir ··· Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9
Restaurant fermé à titre exceptionnel (séance pédagogique) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé à titre exceptionnel (séance pédagogique) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé à titre exceptionnel (séance pédagogique) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé à titre exceptionnel (séance pédagogique) - Merci de votre compréhension

Lycée hôtelier Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Lycée de Chamalières

Le mercredi 15 janvier 2014
à 19h45
« Soirée en Alsace »

Animation musicale assurée par Marc Aurine

Petites mises en bouche Alsaciennes

……

Tourte chaude de la Vallée de Munster, Jus de Veau au Foie Gras, Salade d'herbes

……..

Choucroute Royale

……..

Assiette de fromages

……...

Petit Kugelhopf aux Griottines et Kirsch, Crème glacée au Pain torréfié

Apéritif, vins et bière, café
38 € tout compris

Lycée hôtelier de Chamalières
Réserver à l'accueil ou par téléphone au 04 73 31 74 65.

Soirée Champagne

Mardi 21 Janvier 2014

50 €
Boissons comprises

Champagne Philipponnat

Soirée organisée par les classes de Terminale professionnelle cuisine et service.

Lycée Hôtelier de Chamalières

Panacotta de Langres, coulis de raisins

Compression de foie gras lentillons et biscuits rose de Reims
Chutney de fruits secs

Tarte de noix de Saint-Jacques aux pleurotes,
Emulsion de champagne aux carottes de Chalons

Dodine de dinde rouge fourrée au boudin de Rhetel
pochée dans un bouillon au ratafia
Ragout de boulette de Bussy et petits légumes

Fromage de Chaource

Parfait glacé au marc de Champagne, croustillant de pain d'épices de Reims et prunes Norbete.