Semaine du 24 au 28 février 2014

Prévisions de menus 09

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 24	Mercredi 26	Vendredi 28
Menu Pays de Loire Crème de moules de bouchot et Samossas de rillettes du Mans - Bar grillé piqué au jambon de Vendée, émulsion d'huîtres au Muscadet, ragoût de légumes d'hiver	Aspic de légumes du soleil croquant et tartare deux saumons au citron vert, salade d'herbes, dentelle au parmesan - Canon de lapin snacké en tapenade, jus au thym Aligot au chèvre et chips de patate douce	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 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Restaurant fermé à titre exceptionnel - Merci de votre compréhension	**A la carte** Cœur d'artichaut sauce Tartare, Gambas / Gnocchi à la Parisienne - Brandade de morue Jus crémé à la sauge / Pavé de bœuf grillé Sauce Choron / Carry de volaille, Garnitures Créoles	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Salade d'endives, noix et fourme de Rochefort / Gratinée à l'oignon - Poulet grillé, pomme gaufrette, sauce diable - Pièce démontée	**A la carte** Salade d'endives aux noix jambon de pays et bleu d'Auvergne / Tarte feuilletée au boudin noir à la pomme, Roquette - Truite aux amandes Riz Pilaf et carottes jaunes du Doubs / Pavé de bœuf grillé / Maquereau rôti, artichaut et coques au beurre de réglisse	**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 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27
Soirée exceptionnelle avec l'association Options Arts Médias - **Repas dans le noir avec concert acoustique, suivi d'une table ronde autour du café** **Menu à 38 €** **boissons comprises**	**Restaurant fermé à titre exceptionnel (banquet)** - Merci de votre compréhension	**Voyage autour des 5 continents** Les trois délices d'Asie - Cannelloni de tourteau au kiwi - Faux filet de Salers façon Périgueux, Tian de légumes et risotto aux cèpes - Cheesecake citron spéculos Cornes de gazelles et tartelettes orientales	Mise en bouche - Eclair de truite fumée et Wasabi Crème glacée, fleurs et salade d'herbes - Pigeon poché dans un bouillon aux épices Cuisses en petites merguez - Cannelloni de nougatine, crème pralinée à l'ancienne, compotée de pomme et sorbet granny - Mignardises

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

MERCREDI 26 FEVRIER 2014

embarquement immédiat à 19 h 35

salle d'embarquement : restaurant d'application

La compagnie première année BTS hôtellerie/ restauration vous propose :

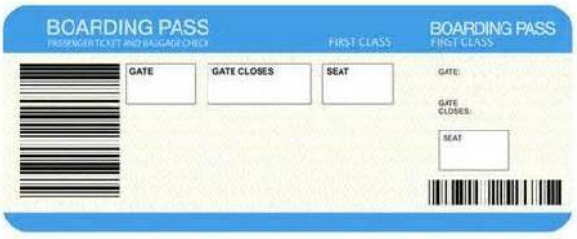
« Un tour du monde en 120 minutes»

Prix du billet : 27.50 € hors boissons

Mises en bouche : Les trois délices d'Asie
Cannelloni de tourteau au kiwi
Faux filet de Salers façon Périgueux
Tian de légumes et risotto aux cèpes
Plateau de fromages européens
Cheesecake citron spéculos
Cornes de gazelles et tartelettes orientales

Comment réserver ?

Réservez vite, car pour le confort des passagers, il n'y aura qu'un seul vol ce soir là !



sur le site internet du lycée : http://www.lyceedechamalieres.fr

par téléphone: **04 73 31 74 65** du lundi au vendredi de 10h à 17h
ou le Fax "Hôtellerie" : 08 11 38 90 61 (tarif local)

Semaine du 17 au 21 mars 2014

Prévisions de menus 12

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 17	Mercredi 19	Vendredi 21
Restaurant fermé à titre exceptionnel (banquet) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé à titre exceptionnel (banquet) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé à titre exceptionnel (stage) - Merci de votre compréhension

Notre Brasserie

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

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Restaurant fermé à titre exceptionnel (stage) - Merci de votre compréhension	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Salade de crevette et crabe a la coriandre, mesclun a la vinaigrette de noisette. - Mignon de porc aux champignons, risotto au citron vert et chips de légumes - Dessert du jour	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Assiette de jambon d'Auvergne / Assiette de crudités - Magret au poivre vert, pomme darphin, - Millefeuille	**Restaurant fermé à titre exceptionnel** (stage) - Merci de votre compréhension	**Menu bistrot à 11,50 €** avec verre de vin et café Gougère au fromage - Fricassée de canard au cidre, gratin de pennes - Dessert du jour

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 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20
Soirée Country **Menu à 38 €** **boissons comprises** - Détails du menu non disponibles à l'édition de cette brochure Merci de vous renseigner en réception	Crème Dubarry - Saumon d'Écosse en Bellevue - Pigeonneau du Père Lathuile et sa garniture - Plateau de fromages - Assiette gourmande	**Soirée au profit du Kiwanis** **Menu à 40 € tout compris** Règlement d'avance demandé / Chèque à l'ordre de Kiwanis Sablé au Cantal et truite fumée d'Auvergne, lentilles germées et noix écrasées - Marbré de jarret de porc au foie gras, chutney de fruits secs, des herbes et des feuilles, caramel au Birlou - Filet de sandre rôti sur une fine purée de charlotte au chou vert, réduction de vin Boudes - Dodine de pintade Label Rouge d'Auvergne farcie aux cèpes, pochée dans un bouillon à la verveine du Velay, Ragoût de légumes - Plateau de fromage - Assiette gourmande	**SEMAINE DE LA VOLAILLE** Mise en bouche - Suprême de pintade en samossa croustillant et dodine froide en marinade, salade d'herbes et condiment - Confit de volaille à la Royale en deux textures, Jus corsé et légumes - Finger sablé et risotto de fruits Caramel de Shé-shouan et crème glacée - Mignardises

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

Soirée Country
LUNDI 17 MARS 2014
RYTHMÉ PAR COMBRONDE COUNTRY
A PARTIR DE 19H15
LA CLASSE DE DEUXIEME ANNEE DE BTS VOUS FERA DECOUVRIR
LE TEMPS D'UNE SOIREE LES MYSTERES DE L'OUEST
Lycée de Chamalières
VOIE ROMAINE - 63400 CHAMALIERES