Prévisions de menus

Semaine 17

Du 20 au 24 avril 2026

17

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 20
ouverture le 16 mars

Midi en Brasserie
Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie
Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mardi 21
ouverture le 17 mars

Midi en Brasserie
Formule Brasserie à 18 €
Mousse de cèpes aux pétoncles et crème de Porto / Tartare de sandre, lentilles vertes du Puy, coulis de Salers, copeaux de jambon sec // Filet de rouget à la plancha sur caviar d'aubergine et crème d'ail, flan de courgettes / Estouffade de boeuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre // Dessert du jour

Midi en Gastronomie
Menu à 28 €
La cuisine d'Escoffier
Pellerines en tartelette fine //
Grenouille en gigolette, persil racine et persil plat //
Coeur de filet de veau aux morilles, sauce crème et jus corsé, chartreuse de légumes à la Royale //
Entremets noisette Passion

En soirée
Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 22
ouverture le 18 mars

Midi en Brasserie
Formule Brasserie à 18 €
Grosse crevette rôtie, huile chorizo //
Fricassée d'araignée de porc aux câpres, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, pointes d'asperges vertes //
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »
Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée
Menu gastronomique à 45 €
Canapés : Tartare de bœuf au genièvre, pain soufflé aux champignons, Beurre travaillé //
Foie gras du Domaine de Limagne, gelée de Birlou, copeaux de châtaigne et gel pomme quatre épices
Brioche à la châtaigne //
Ris de veau au sautoir, travail du salsifis et jus de veau perlé //
Assortiment de Fromages //
Accord entre la myrtille, la vanille et le chocolat

Jeudi 23
ouverture le 19 mars

Midi en Brasserie
Formule Buffet à 18 €
Smoothie aux crevettes roses / Salade de lentilles vertes et haddock vinaigrette au jus de viande et chips de grison / Rillette de thon aux herbes et tomate confites / Mini Pastilla de volaille aux épices / Panna cotta avocat au crabe et chantilly curry //
Pave de saumon crumble de chorizo, Pomme de terre juste écrasée et ragoût de coquillages et jus crémé //
Iles flottantes / Mousse au chocolat / Salade de fruits frais / Tartes aux fruits de saison

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.
Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur :
menus.lyceedechamalieres.fr

Légende :
/ indique un choix dans le menu
// indique un changement de plat

Vendredi 24
ouverture le 20 mars

Midi en Brasserie
Formule Brasserie à 18 €
Crème de moule à l'ail et au persil //
Goujonnettes de poulet coco sésame noisette, riz madras et crème de volaille au coco //
Poire Belle Hélène

Midi en Brasserie « Marmiton »
Formule Marmiton à 18 €
Légumes croquants aigres-doux, houmous de betteraves rouges //
Burger Auvergnat, sauce moutarde de Charroux, potatoes & légumes rôtis //
Mousse pana cotta au lait de coco, compotée de rhubarbe et sablé noix de coco citron vert

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

Prévisions de menus

Semaine 18

Du 27 avril au 1er mai 2026

18

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 27
ouverture le 23 mars

Midi en Brasserie
Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie
Menu à 27.80 € (hors boisson)
Balade printanière
Cromesquis d'escargots coppa mousseline de pomme de terre à l'ail doux //
Tartelette fine, aileron de volaille à la poudre de persil, légumes du moment, fricassée de mousseron, émulsion d'ail nouveau et mouillette //
La blanquette de veau printanière //
Symbiose entre fruits rouges et pickles rhubarbe Croustillant pistache et sponge cake pistache

Mardi 28
ouverture le 24 mars

Midi en Brasserie
Formule Brasserie à 18 €
Mousse de cèpes aux pétoncles et crème de Porto / Tartare de sandre, lentilles vertes du Puy, coulis de Salers, copeaux de jambon sec // Filet de rouget à la plancha sur caviar d'aubergine et crème d'ail, flan de courgettes / Estouffade de bœuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre // Dessert du jour

Midi en Gastronomie
Menu à 28 €
La cuisine d'Escoffier
Pellerines en tartelette fine //
Grenouille en gigolette, persil racine et persil plat //
Cœur de filet de veau aux morilles, sauce crème et jus corsé, chartreuse de légumes à la Royale //
Finger abricot Jasmii

En soirée
Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 29
ouverture le 25 mars

Midi en Brasserie
Formule Buffet à 18 €
Smoothie aux crevettes roses , Salade de lentilles vertes et haddock vinaigrette au jus de viande et chips de grison, Rillette de thon aux herbes et tomate confites, Mini Pastilla de volaille aux épices , Panna cotta avocat au crabe et chantilly curry //
Pavé de saumon crumble de chorizo, Pomme de terre juste écrasée et ragoût de coquillages et jus crémé //
Iles flottantes, Mousse au chocolat, Salade de fruits frais, Tartes aux fruits de saison

Midi en Brasserie « Marmiton »
Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée
Menu gastronomique à 45 €
Canapés : Tartare de bœuf au genièvre, pain soufflé aux champignons, Beurre travaillé //
Foie gras du Domaine de Limagne, gelée de Birlou, copeaux de châtaigne et gel pomme quatre épices Brioche à la châtaigne //
Ris de veau au sautoir, travail du salsifis et jus de veau perlé //
Assortiment de Fromages //
Accord entre la myrtille, la vanille et le chocolat

Jeudi 30
ouverture le 26 mars

Midi en Brasserie
Formule Brasserie à 18 €
Menu alsacien
Tarte flambée //
Salade de pomme de terre cervelas et chou rouge //
Choucroute de la mer (saumon et sandre), beurre blanc a l'aneth //
Forêt noire montée comme un opéra gelé de griottes et chantilly chocolat

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.
Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur :
menus.lyceedechamalieres.fr

Légende :
/ indique un choix dans le menu
// indique un changement de plat

Vendredi 1er

Midi en Brasserie
Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »
Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

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