

cle

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Menus des restaurants



Route de Chambéry
Parking Salle polyvalente
73190 Challes les Eaux

Réservation
du lundi au vendredi
de 8h30 à 16 h30
Au 04.79.72.86.13



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Restaurant Le Parc

cle

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mardi 8 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Rosace de truite sur une
mouseline de topinambours,
velouté de coquillage
Rôti de veau aux morilles,
rouleaux de pomme de terre,
poireaux,
Croquant de pamplemousse
cru et cuit au citron vert
et Vermouth

Mercredi 9 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Piquillos à la morue
Garbure Béarnaise
Pruneaux d'Agen
flambés à l'armagnac

Jeudi 10 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Chicken pie
sur crème de petits pois
Moussaka comme en Grèce
Crêpes Suzette

Mardi 8 novembre SOIR

Menu Gastronomique 26€
Supplément fromage 3€

Gravelax de saumon,
salade du moment,
crème acidulée au curcuma.
Joue de porc à la Scandinave,
lard et carotte, écrasée de
pomme de terre, herbes fraîches.
Croustillant feuilleté
abricot Spandaeur

Les restaurants sont ouverts :
de 12h à 14h
et
de 19h à 21h30



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Le Chateaubriand & la boutique



Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mercredi 9 novembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

Le Chateaubriand est ouvert :



de 12h à 14h

Jeudi 10 novembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

La Boutique Vous accueille cette semaine

Mardi de 14h30-15h30
Mercredi de 14h30-15h30
Jeudi de 14h30 - 15h30
Vendredi de 14h30 - 15h30

Réservations
Du lundi au vendredi
de 8h30 à 16 h30
Au lycée hôtelier
04.79.72.86.13



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Restaurant Le Parc

cle

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mardi 15 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Quenelle de brochet
au beurre blanc vanillé,
légumes étuvés
Carré d'agneau rôti,
poire caramélisée, céleri-pilaf,
sauce aigre-douce
Tartelette citron vert,
meringue au sésame noir
et opaline

Mardi 15 novembre SOIR

Menu Gastronomique 26€
Supplément fromage 3€

Sandre de rivière façon meunière,
purée de pois, betterave,
sauce légère au raifort.
Ragoût de sanglier
à la bière de Munich,
légumes comme un pot-au-feu,
truffes.
La Bowl cake forêt noire

Mercredi 16 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Velouté de lentilles vertes
du Berry, champignon cuit/cru,
châtaignes et œuf poché
Truite saumonée au court-
bouillon, beurre Nantais,
julienne de légumes étuvée
au sel de Guérande
Poire belle-angevine,
Gâteau Nantais et sorbet cassis

Les restaurants sont ouverts :



de 12h à 14h
et
de 19h à 21h30

Jeudi 17 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Crevettes sautées
Ail et curry
Tataki de thon aux sésames,
Mangue des Iles
Linzertorte aux fruits rouges

Jeudi 17 novembre SOIR

Soirée

Menu à 35 €
boissons comprises



Compression de foie gras de
canard et thon rouge mariné,
marmelade de pommes au
Beaujolais

Filet de chevreuil rôti au poivre,
miroir de Beaujolais,
navets glacés, pomme de terre
écrasée aux cèpes

Dessert élaboré par nos chefs de
MCCDR

Vendredi 18 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Œuf mollet sur lit d'épinard,
sauce vin rouge de Bourgogne.
Estouffade
façon Bourguignonne,
tagliatelles fraîches
et herbes du moment.
Poire Belle Dijonnaise,
sorbet cassis



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Le Chateaubriand & la boutique



Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mercredi 16 novembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

Le Chateaubriand est ouvert :



de 12h à 14h

Jeudi 17 novembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris



La Boutique Vous accueille cette semaine

Mardi de 14h30-15h30
Mercredi de 14h30-15h30
Jeudi de 14h30 - 15h30
Vendredi de 14h30 - 15h30

Réservations
Du lundi au vendredi de
8h30 à 16 h30
Au lycée hôtelier
04.79.72.86.13



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Restaurant Le Parc

cle

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mardi 22 novembre MIDI

Restaurant fermé

Mercredi 23 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Filet de bar
en court-mouillement,
beurre blanc
et choux fleurs vanillés
Joues de porc confites
au cidre et chouchen,
cocos de Paimpol
Crêpes flambées

Jeudi 24 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Gnocchi au parmesan,
Emulsion de persil plat
Linguine alle vongole
palourdes et moules
Panettone et poires confites

Mardi 22 novembre SOIR

Menu Gastronomique 26€
Supplément fromage 3€

Noix de Saint Jacques
snackées,
mousseline de choux fleur
au curry doux,
émulsion au lard fumé,
herbes fraîches
et caramel de cidre de
Cornouaille.

Filet de bar cuit sur peau,
méli-mélo de légumes de
saisons, émulsion de beurre
blanc au Safran Breton.
Britain ICE cream cône

Mercredi 23 novembre SOIR

Menu à 40 €
boissons comprises

Soirée
Gala du Capitaine

L'été vous manque ?
Envie de dépaysement ?
Rejoignez à bord d'un repas autour
des produits de la mer et osez la
photo avec notre Commandant !
Tenue de gala souhaitée.
Menu à venir...

Jeudi 24 novembre SOIR

Menu Gastronomique 26€
Supplément fromage 3€

Tartare de poisson
ou
Velouté de choux-fleur façon
« Dubarry »

Sole meunière
ou
Carré d'agneau rôti au thym,
croûte Basque
Garniture : Quinoa au citron vert,
poireaux étuvés et crosnes
braisés légèrement anisés

Desserts des chefs

Vendredi 25 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Tarte fine inversée
aux champignons sauvages,
sauce parfumée aux myrtilles
des collines Rémoise

Dos de saumon
en cuisson douce, sauce
Champagne en émulsion,
julienne de légumes.

Velouté de pommes et poires
à la vanille,
biscuit rose de Reims



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Le Chateaubriand & la boutique



Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mercredi 23 novembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

Le Chateaubriand est ouvert :



de 12h à 14h

Jeudi 24 novembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

La Boutique
Vous accueille cette
semaine

Mardi de 14h30-15h30
Mercredi de 14h30-15h30

Réservations

Du lundi au vendredi de
8h30 à 16 h30
Au lycée hôtelier
04.79.72.86.13



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Restaurant Le Parc

cle

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mardi 29 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Coquille St Jacques à la
Normande
Poulet poché
sauce suprême aux châtaignes,
royale de champignons,
mille-feuille de pomme de terre
aux noix
Entremets chocolat-estragon,
gel anisé

Mardi 29 novembre SOIR

Menu Gastronomique 26€
Supplément fromage 3€

Tartare de pineau' maquereau
Fricassée de volaille
aux giroles,
pomme de terre de l'île de Ré.
Tarte revisitée aux pommes
flambées au Cognac,
Crème glacée, sauce chocolat
et éclats d'amande torréfiées.

Mercredi 30 novembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Cassolette Dieppoise
Poulet fermier sauté façon
vallée d'Auge, riz pilaf
Teurgoule, Pomme au
calvados

Les restaurants sont ouverts :



de 12h à 14h
et
de 19h à 21h30


Jeudi 1 décembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Gravad lax
Mignon de porc
Catalan en crouste d'herbes
Sur Tortilla
Mi cuits tout chocolat

Jeudi 1 décembre SOIR

Menu Gastronomique 26€
Supplément fromage 3€

Menu Bleu-Blanc-Rouge 
Bouchée à la reine
Filet de truite marinée,
mousse au bleu d'Auvergne,
poivron rouge
et noix de Grenoble
Blanquette de veau
made in France, riz pilaf,
petits légumes glacés
L'exquis St Michel
de Léo et Anita

Vendredi 2 décembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Aumonière à l'andouille de vires,
pomme et camembert
Normand
Dos de bar rôti
au beurre de baratte,
émulsion parfumée
au cidre de Normandie,
mousseline de carotte,
sommité de chou-fleur colorée.
Pomme flambée au Calvados
puis confite au four,
crème glacée à la vanille et
sauce chocolat



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Le Chateaubriand & la boutique



Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mercredi 30 novembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris



Le Chateaubriand est ouvert :



de 12h à 14h

Jeudi 1 décembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

La Boutique Vous accueille cette semaine

Mardi de 14h30-15h30
Mercredi de 14h30-15h30

Réservations
Du lundi au vendredi de
8h30 à 16 h30
Au lycée hôtelier
04.79.72.86.13



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Restaurant Le Parc

cle

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mardi 6 décembre MIDI

Restaurant fermé

Mardi 6 décembre SOIR

Menu Gastronomique 26€
Supplément fromage 3€

Filet de dorade sur peau,
choux fleur et brocolis,
émulsion de crème de
crustacés.

Côte de bœuf grillée,
pommes frites, tonnelle de
courgette farcie à la
concassée de tomates,
Notre beurre Maître d'hôtel.

Pruneaux Armagnac et
cannelé, crémeux fromages
blanc piment d' Espelette et
crème de marrons . Crumble
noix et glace kiwi.

Mercredi 7 décembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Flamiche Picarde au Maroilles

Carbonade de Bœuf/frites
comme dans le Nord

Fruits flambés,
glace au spéculos et gaufre

Les restaurants sont ouverts :



de 12h à 14h
et
de 19h à 21h30

Jeudi 8 décembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Risotto à la crème de cèpes
Et coulis de butternut
Filet de canard sur frites de
polente
Sauce aux morilles
Danish truffle pommes cannelle

Jeudi 8 décembre SOIR

Menu Gastronomique 26€
Supplément fromage 3€

Oeuf poché au lait
de hareng fumé, huile au curry
et corn flakes
Filet de canette rôti, jus court,
carottes caramélisées à
l'anglaise, fruits de la passion
et pousses d'épinards
Banoffee

Vendredi 9 décembre MIDI

MENU à 21 €
Avec Fromage 24 €

Tartare de saumon
aux petits légumes,
et sa crème acidulée.
Jambonnette de volaille
comme une fricassée
aux trompettes des morts,
Ecrasée de pomme de terre
Clémentine rôtie aux miel et
thym flambée à la mandarine
impériale



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Le Chateaubriand & la boutique



Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mercredi 7 décembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

Jeudi 8 décembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

Le Chateaubriand est ouvert :



de 12h à 14h

La Boutique
Vous accueille cette
semaine

Mardi de 14h30-15h30
Mercredi de 14h30-15h30

Réservations
Du lundi au vendredi de
8h30 à 16 h30
Au lycée hôtelier
04.79.72.86.13



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Restaurant Le Parc

MENUS de Noël MIDI

cle

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mardi 13 décembre MIDI

Menu de Noël 40 € *boissons comprises*

Parmentier de canard à la
patate douce

-
Cassolette de légumes oubliés,
œuf parfait,
mousse infusée au bois

-
Mosaïque de cabillaud
aux algues, gnocchis de courge
et tartelette de butternut,
sabayon mimolette vieille
et safran

-
Pavé de cerf, sauce airelles,
rosace de pomme de terre
aux morilles

-
Blanc manger au citron vert,
frite d'ananas confite à l'huile
d'argan, sorbet pina colada



Mercredi 14 décembre MIDI

Menu de Noël 40 € *boissons comprises*

Saumon mariné d'Écosse
aux épices douces
&
jus d'orange sanguine

-
Chou farci au foie gras,
trompettes et sauce porto

-
Suprême de faisan
Grand Veneur

-
Crèmeux chocolat/poire
et son sorbet

Jeudi 15 décembre MIDI

Menu de Noël 40 € *boissons comprises*

Mousse de Beaufort,
croûtons et huile d'herbes
sauvages

-
Œuf parfait,
champignons et bouillon
de volaille,
fins copeaux de foie gras, miroir
de vinaigre vieux

-
Noix de St Jacques
sur crème de ratte et morilles

-
Christmas chicken,
huile de truffe,
frite de butternut,
émulsion de cèpes

-
Variations d'agrumes,
namelaka verveine,
biscuit coco

Vendredi 16 décembre MIDI

Menu de Noël 40 € *boissons comprises*

Velouté de butternut,
éclat de châtaignes,
chip's de lard

-
Foie gras de canard,
chutney d'oignon,
brioche toastée

-
Mignon de veau aux morilles,
écrasée de pomme de terre
truffée, crosnes

-
Coque meringuée,
miel de montagne, pommes,
parfum réglisse



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Restaurant Le Parc

MENUS de Noël SOIR

cle

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Les restaurants sont ouverts :
de 12h à 14h
et
de 19h à 21h30

Mardi 13 décembre SOIR

Menu de Noël 40 € *boissons comprises*

Velouté de courgette
et crème montée
aux éclats de noisettes
torréfiées.

-
Noix de Saint Jacques
sur crème d'artichauts,
émulsion safranée.

-
Mignon de veau,
écrasée de pomme de terre et
brisures d'une truffe noire,
girolles et sauce vin rouge.

-
Nougat glacé parfumé
à la nougatine,
coulis de fruits rouges,
tuile au grué de cacao.

-
Mignardises



Jeudi 15 décembre SOIR

Menu de Noël 40 € *boissons comprises*

Filet de bœuf séché
au sel fumé,
foie gras,
pesto et sauce chocolat

-
Dos de Merlu juste nacré,
potimarron à la vanille Bourbon,
une huile de Tonca & Combava

-
Agneau et foie gras
chouchoutés,
purée fine de topinambour,
un jus aux abricots secs
légèrement mentholé

-
Douceur au chocolat de Noël



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Le Chateaubriand & la boutique



Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Mercredi 14 décembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

Jeudi 15 décembre MIDI

Le CHATEAUBRIAND vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

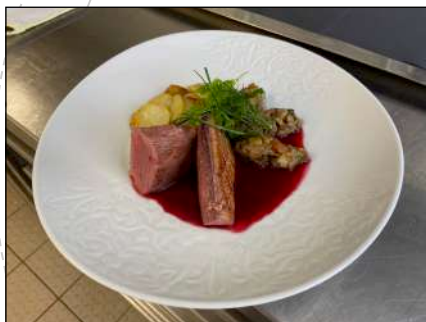
Le Chateaubriand est ouvert :



de 12h à 14h

La Boutique Vous accueille cette semaine

Mardi de 14h30-15h30
Mercredi de 14h30-15h30



Réservations
Du lundi au vendredi de
8h30 à 16 h30
Au lycée hôtelier
04.79.72.86.13



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

The logo consists of the lowercase letters 'cle' written in a red, cursive, handwritten style.

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

**Les restaurants seront fermés
du 17 décembre 2022 au 16 janvier 2023**

**Les élèves et l'ensemble des enseignants vous
souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année**



<https://www.lyceehoteliercle.fr>