




Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Menu des Restaurants d'Application : Le Parc, Le St Michel et Le Châteaubriand La Boutique

Pour vos réservations :

 04.79.72.86.13

Du lundi au vendredi 8H30-16h30



74 rue du Grand Barberaz, 73190 Challes les Eaux



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Nous vous accueillons le midi entre 12h00 et 12h30, et le soir entre 19h00 et 19h30 dans nos restaurants

Nous tenons à souligner quelques points importants :

Les menus sont susceptibles de subir des changements pour des raisons pédagogiques.

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous avertir au moment de la réservation pour tenter de trouver une alternative dans la mesure du possible.

Nous arrivons sur des périodes d'examen pour nos élèves en cuisine et salle, pour des raisons évidentes les menus ne sont pas connus à l'avance.

Nous vous proposons différentes formules

Restaurant le Parc : MIDI 21 € SOIR 26 € (hors boissons)

Restaurant le St Michel : MIDI 19 € comprenant le menu, un apéritif, un verre de vin et une boisson chaude

Ou la formule Brasserie MIDI 15 € entrée- plat ou plat-dessert 1 boisson + 1 boisson chaude

Restaurant le Châteaubriand : MIDI 14 € tout compris

La Boutique

N'oubliez pas d'apporter votre glacière ou cabas pour ranger vos achats lors de votre visite dans notre boutique située dans le lycée.

Mars

Le St Michel	Mardi 05 mars MIDI		Jeudi 07 mars MIDI	Vendredi 08 mars MIDI
	<p>Palet de comté croustillant, mesclun ***</p> <p>Filet de limande bonne-femme, tagliatelles au beurre ***</p> <p>Ile flottante aux pralines Ou pêches flambées</p>		<p>Cromesquis au beaufort sur meclun de salades et vinaigrette au miel ***</p> <p>Lieu jaune à l'unilatéral, beurre blanc au thym et fondu de poireaux ***</p> <p>Mi-cuit au chocolat et crème anglaise</p>	<p>Moules à la marinière ***</p> <p>Magret de canard grillé, pommes écrasée et sa gastrique et sa gastrique, sifflet de carottes ***</p> <p>Brit'z Tiramisu</p>
Le Parc	Mardi 05 mars MIDI	Mercredi 06 mars MIDI	Jeudi 07 mars MIDI	Vendredi 08 mars MIDI
	<p><i>Pays de la Loire / Centre</i> Rillettes de cochon, chips de sarrasin ***</p> <p>Filet d'alose rôtie aux graines de sésames et zestes d'orange Légumes de saison ***</p> <p>Crêpe belle angevine</p>	<p><i>Région Normandie</i> Andouille de vire et camembert en feuilletés, marmelade d'oignons et vinaigre de Xérès ***</p> <p>Poulet sauté façon Vallée d'Auge, riz pilaf et légumes rôtis ***</p> <p>Tartes aux pommes Normande, caramel beurre salé, glace vanille</p>	<p>Cœur de saumon servi crus, fumée au romarin, sucrose, crudités et vinaigrette aux algues ***</p> <p>Filet de poulet, crevettes, brocolis, carotte au bouillon de bœuf épicé, coriandre et menthe fraîche, riz basmati ***</p> <p>Coque chocolat, mousse coco</p>	<p>Choux aux escargots, craquelin aux herbes, ail confits et mesclun ***</p> <p>Filet mignon pensé par nos chefs, garnitures de saison ***</p> <p>Tarte au chocolat Gianduja, crème épaisse à la vanille</p>
	Mardi 05 mars SOIR		Jeudi 07 mars SOIR	
	<p>Grecque de fenouil aux épices, flan d'asperges, jus de gambas mousseux ***</p> <p>Magret de canard sauce gastrique aux fruits de la passion ***</p> <p>Pavlova aux fruits rouges</p>		<p><i>Pays de la Loire / Centre</i> Croustillant au Sainte Maure de Touraine ***</p> <p>Poulpe, choux fleur, émulsion de mâche ***</p> <p>Sandre au beurre blanc, embeurrée de chou ***</p> <p>Déclinaison autour de la poire</p>	

Mars

Le Michel	Mardi 12 mars MIDI		Jeudi 14 mars MIDI	Vendredi 15 mars MIDI
	<p>Salade Savoyarde, cromesquis de beaufort ***</p> <p>Filet de merlu à la julienne de légumes et safran ***</p> <p>Ile flottante à la tonka ou abricot flambées</p>			<p>Salade de reblochon pané, vinaigrette au miel de montagne ***</p> <p>Dos de saumon poché au bouillon curcuma, riz basmati et brocolis, sauce montée comme un beurre blanc ***</p> <p>Venise Tiramisu</p>
Le Parc	Mardi 12 mars MIDI	Mercredi 13 mars MIDI	Jeudi 14 mars MIDI	Vendredi 15 mars MIDI
	EXAMEN DES ELEVES	<p><i>Région Poitou Charente</i></p> <p>Escargots à la Charentaise ***</p> <p>Suprême de volaille à la poitevine, pomme château ***</p> <p>Dame blanche, Gouéron du Poitou</p>	<p><i>Bretagne, les trésors de Saint Malo</i></p> <p>Noix de St Jacques snackée, mousseline de choux fleur de curcuma, émulsion de beurre blanc au safran, jus de crustacés en spaghetti géliné ***</p> <p>Blanquette de suprême de volaille à l'ancienne, riz basmati ***</p> <p>Tarte aux fruits du moment, coulis d'un fruit « Retour des Antilles »</p>	<p>Tarte fine aux petits légumes, crème de parmesan ***</p> <p>Le râble de lapin pensé par nos chefs, garniture de saison ***</p> <p>Sablé Breton au fromage blanc et agrumes</p>
				Jeudi 14 mars SOIR
			EXAMEN DES ELEVES	

Mars

Le St Michel	Mardi 19 mars MIDI			Vendredi 22 mars MIDI
	<p>Quiche aux légumes ***</p> <p>Bouillabaisse Traditionnelle, aioli ***</p> <p>Crème caramel</p>			<p>Salade et reblochon pané, vinaigrette au miel de montagne ***</p> <p>Dos de bar poché au bouillon, riz basmati et brocolis, sauce monté comme une beurre blanc ***</p> <p>Banana Split revisité</p>
Le Parc	Mardi 19 mars MIDI	Mercredi 20 mars MIDI		
	<p><i>Haut de France</i> Watterzoï de barbue ***</p> <p>Carbonade de bœuf, pommes Pont Neuf ***</p> <p>Fraîcheur à la menthe fraîche, brownies</p>	EXAMEN ELEVES		
			Jeudi 21 mars SOIR	
			<p><u>Haut de France</u> Tartare betterave chips lard, émulsion Mimolette ***</p> <p>Saint Jacques sur lit d'endives, beurre d'orange ***</p> <p>Côte de cochon, poitrine de porc, coques, au poivre et cassis, légumes de saison ***</p> <p>Bavarois aux spéculos et poire poché</p>	

Mars

Le St Michel	Mardi 26 mars MIDI		Jeudi 28 mars MIDI	Vendredi 29 mars MIDI
	<p>Mousse de poisson, sauce américain, fleuron ***</p> <p>Côte de porc charcutière, purée de pomme de terre ***</p> <p>Crème caramel</p>		<p>Quiche Lorraine, mesclun de salade ***</p> <p>Lieu jaune à l'unilatéral, beurre blanc, crémeux de carottes ***</p> <p>Fruits flambés</p>	<p>Eclair Occitan ***</p> <p>Cotriade Bretonne, légumes de saisons, croustons et sauce comme un Aioli à la Bretonne, Kari Gosse ***</p> <p>Fraisier et coulis de fraise ou framboise, tuile craquante aux éclats de pistache</p>
Le Parc		Mercredi 27 mars MIDI		
		EXAMEN ELEVES		
			Jeudi 28 mars SOIR	
			<p><i>Ile de France</i></p> <p>Soupe à l'oignon gratinée Feuilletée d'asperges, sauce mousseline à l'oseille ***</p> <p>Côte de veau de lait française rôtie, sauce morille légumes de saison ***</p> <p>Brie de Meaux Savarin aux arômes de vanilles et fruits caramélisés, une crème glacée au poivre de la Jamaïque</p>	

Avril

Le Parc	Mardi 02 avril MIDI	Mercredi 03 avril MIDI		
	EXAMEN ELEVES	<p style="text-align: center;"><i>Région PACA</i></p> <p style="text-align: center;">Tourte de blette à la Niçoise, vinaigrette thym citron ***</p> <p style="text-align: center;">Daube à la Niçoise, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et basilic ***</p> <p style="text-align: center;">Tartelette citron meringuée, coulis de framboise</p>		
	Mardi 09 avril MIDI		Jeudi 04 avril SOIR	
	<p style="text-align: center;"><i>Bourgogne Franche Comté</i></p> <p style="text-align: center;">Raviole d'escargots, au bouillon d'ail ***</p> <p style="text-align: center;">Truite au vin jaune, boulgour façon pilaf, légumes du marché ***</p> <p style="text-align: center;">Gâteau au chocolat et aux noix, glace vanille</p>		EXAMEN ELEVES	

Le Châteaubriand

Vous propose un repas du midi rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € tout compris

Mercredi 06 mars

Jeudi 07 mars

Mercredi 13 mars

Jeudi 21 mars

Jeudi 28 mars

Jeudi 04 avril

Jeudi 11 avril

La Boutique

N'oubliez pas d'apporter votre glacière ou cabas pour ranger vos achats lors de votre visite dans notre boutique située dans le lycée.

La Boutique vous ouvre ses portes :

Mardi 05 mars

Mercredi 06 mars

Jeudi 07 mars

Vendredi 08 mars

Mardi 12 mars

Mercredi 13 mars

Jeudi 14 mars

Vendredi 15 mars

Mardi 19 mars

Mercredi 20 mars

Mardi 26 mars

Mercredi 27 mars

Mardi 02 avril

Mercredi 03 avril

Mardi 09 avril


Mercredi 10 avril



Nous serons ravis de vous recevoir dans nos restaurants

Et dans notre boutique

Pour vos réservations :

 04.79.72.86.13

Du lundi au vendredi 8H30-16h30



74 rue du Grand Barberaz, 73190 Challes les Eaux