

Menus des Restaurants d'Application

Restaurant Le Parc



Brasserie
Le Saint Michel



SELF
LE CHATEAUBRIAND



cle

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation
CHALLES-LES-EAUX

Pour vos réservations : 04.79.72.86.13
Du lundi au vendredi 8H30-16h30
74 rue du Grand Barberaz, 73190 Challes les Eaux

Semaine du 05 Novembre au 08 Novembre

Restaurant Le Parc

Déjeuner 21€ Mardi 05 Novembre		Diner
Crèmeux de butternut au wakamé Feuilleté aux fruits de mer, velouté au curry Entrecôte bordelaise, flan carotte et pommes Pont-Neuf Pommes flambées	<i>Fermé</i>	
Déjeuner 21€ Mercredi 06 Novembre		Diner 29€
Tartare de cabillaud, fenouil et fèves, coriandre et citron vert aux agrumes Poulet rôti et son jus, pommes frites et tomate provençale Poire pochée au zeste de citron vert, salpicon de fruits	Oeuf brouillé en coquille Potage Brighton carottes, cheddar, bacon Filet de boeuf wellington, déclinaison autour du butternut L'irish coffee en entremet, glace baileys	
Déjeuner 21€ Jeudi 07 Novembre		Diner 29€
Croustillant de grenouilles, crème d'ail et jus d'herbes Filet de daurade meunière, risotto à l'encre, condiment poivron aillé Tartelette au citron, fines meringues aux herbes fraîches	Amuse bouche du jour Moules de bouchot en royale marinées Carré d'agneau pensé par nos chefs Saint honoré chocolat	
Déjeuner 29€ Vendredi 08 Novembre		Diner
Croustillant aux cèpes et au parmesan Le saumon pensé par nos chefs Tarte au chocolat, Banane flambée	<i>Fermé</i>	
hors boissons		

Brasserie Le Saint Michel

SELF
LE CHATEAUBRIAND

Mardi 05 Novembre
<i>Fermé</i>
15€ Mercredi 06 Novembre
Crevettes bouquet en cocktail et graines germées Tikka Massala d'agneau et riz madras Choux craquelin ganache montée chocolat blanc
15€ Jeudi 07 Novembre
Terrine de campagne, salade et cornichon Escalope de volaille comme un nugget et pomme rôtie, sauce façon cocktail Tarte aux pommes, glace vanille
15€ Vendredi 08 Novembre
Terrine de poissons, mesclun Escalope de dinde aux champignons Pâte fraîche Tarte aux pommes
hors boissons

Mardi 05 Novembre
<i>FERMÉ</i>
Mercredi 06 Novembre
Tourte savoyarde ou Salade composée ou Charcuterie Filet de merlan sauce blanche ou Cuisse de poulet rôtie Choux-fleurs à la provençale ou Riz créole Flan parisien aux pêches ou Mousse coco ou Entremet flan chocolat
Jeudi 07 Novembre
<i>FERMÉ</i>
Vendredi 08 Novembre
<i>FERMÉ</i>

Boutique



Semaine du 12 Novembre au 15 Novembre

Restaurant Le Parc

Brasserie Le Saint Michel

SELF
LE CHATEAUBRIAND

Boutique

Déjeuner 21€ Mardi 12 Novembre		Diner
Jambon cru de Savoie Mousse de poisson, sauce américaine, fleurons Magret de canard aux agrumes, purée de panais Tartelette chocolat amande et gruë de cacao	<i>Fermé</i>	
Déjeuner 21€ Mercredi 13 Novembre		Diner 29€
Tartare de Brie de Meaux, poire, basilic en brick et granite au Grand Marnier Filet de bar cuit basse température, purée d'artichauts, émulsion parfumée au safran, billes de carottes. Tarte au chocolat, sauce chocolat façon « after eight » tuile croquante	Amuse bouche pensé par nos chefs Gateau de foies de volaille, sauce financière Cote de veau fermière de l'Aveyron, jus tranché à l'estragon, légumes racines et pommes grenailles roties Quatre quart aux pommes façon tatin, sauce caramel beurre salé et glace vanille tonka	
Déjeuner 21€ Jeudi 14 Novembre		Diner 29€
Daurade en 2 façons, salade croquante Sauté de boeuf à l'asiatique, légumes glacés au jus corsé Mousse au chocolat	Amuse bouche du jour Tarte fine aux cèpes et au parmesan Le saumon en 2 façons pensé par nos chefs Paris brest	
Déjeuner 29€ Vendredi 15 Novembre		Diner
Menu anglais "Brunch" Amuse bouche du jour Stargazy pie revisité (Noix de pétoncle) Tourte de canard confit, mousseline de Butternut After Eight	<i>Fermé</i>	
hors boissons		

Mardi 12 Novembre
<i>Fermé</i>
15€ Mercredi 13 Novembre
Velouté de butternut crème moussueuse et amandes torréfiées Poulet fermier rôti, gratin de pommes de terre à l'abondance Baba au rhum et chantilly vanille
15€ Jeudi 14 Novembre
Terrine de campagne, salade et cornichon Escalope de volaille comme un nugget et pomme rôtie, sauce façon cocktail Tarte aux pommes, glace vanille
15€ Vendredi 15 Novembre
Terrine de poissons, mesclun Escalope de dinde aux champignons Pâte fraîche Tarte aux pommes
hors boissons

Mardi 12 Novembre
<i>FERMÉ</i>
Mercredi 13 Novembre
Friand au fromage ou Salade composée ou Avocat créole Escalope panée ou Filet de lieu à la provençale Gratin de pommes de terre ou Epinards à la crème Ile flottante ou Gâteau à la châtaigne ou Crème au citron
Jeudi 14 Novembre
Quiche au jambon et oignons ou Salade composée ou Carottes râpées Paupiette de veau ou Escalope de dinde à la crème Gratin de choux-fleurs ou Purée Fromage blanc ou Yaourt Salade de fruits ou Tarte aux pommes en bande ou Moelleux au chocolat
Vendredi 15 Novembre
<i>FERMÉ</i>



Semaine du 19 Novembre au 22 Novembre

Restaurant Le Parc

Brasserie Le Saint Michel

SELF
LE CHATEAUBRIAND

Boutique

<p>Déjeuner 21€ Mardi 19 Novembre Diner</p>	
<p>Oeufs parfait, tombés de pleurotes et persillade en écume</p> <p>Darnes de colin poché beurre blanc, pomme vapeur et carottes glacées à blanc</p> <p>sabayon d'agrumes au Grand Marnier</p>	<p><i>Fermé</i></p>
<p>Déjeuner 21€ Mercredi 20 Novembre Diner 29€</p>	
<p>Œuf poché sur artichaut, crème de champignons et croûton blondis au beurre de baratte</p> <p>Entrecôte double, pomme écrasée parfumée à l'ail, et choux romanesco et beurre maître d'hôtel.</p> <p>Pruneaux Armagnac et cannelé, crémeux fromages blanc piment d'Espelette et crème de marrons .</p> <p>Crumble noix et glace kiwi</p>	<p>Amuse bouche pensé par nos chefs</p> <p>Timbale de macaronis aux ris de veau, foies de volailles et champignons</p> <p>Filet de bar aux coquillages, déclinaison autour du chou fleur</p> <p>Crêpes Suzettes</p>
<p>Déjeuner 21€ Jeudi 21 Novembre Diner 40€</p>	
<p>Eclair aux 2 saumons, guacamole et pomme acidulée</p> <p>Paleron confit à la bière, panais et courge</p> <p>Crêpes Suzette</p>	<p>Soirée BTS Beaujolais nouveau</p>
<p>Déjeuner 29€ Vendredi 22 Novembre Diner</p>	
<p>Amuse bouche du jour</p> <p>Royale de moule de Bouchot</p> <p>Carré d'agneau pensé par nos chefs</p> <p>Pavlova aux fruits exotiques</p>	<p><i>Fermé</i></p>
<p>hors boissons</p>	

<p>Mardi 19 Novembre</p> <p>Fermé</p>
<p>15€ Mercredi 20 Novembre</p> <p>Le potimarron en bol, mousse de curry et graines rôties</p> <p>Bœuf bourguignon cuit en basse température</p> <p>Mousseline de pommes de terre</p> <p>Crème caramel</p>
<p>15€ Jeudi 21 Novembre</p> <p>Salade automnal (pommes raisins tomate au cumin)</p> <p>Pavé de saumon rôti, julienne de légumes et beurre blanc</p> <p>Tarte aux pommes façon Alsacienne et sauce chocolat</p>
<p>15€ Vendredi 22 Novembre</p> <p>Fermé</p>
<p>hors boissons</p>

<p>Mardi 19 Novembre</p> <p>FERMÉ</p>
<p>Mercredi 20 Novembre</p> <p>Bar à salades</p> <p>Pasta party: sauce bolognaise ou Sauce au saumon</p> <p>Salade de fruits ou Crème renversée ou Duo chocolat/ coco</p>
<p>Jeudi 21 Novembre</p> <p>Salade composée ou Salade choux-fleurs et betteraves</p> <p>Pasta party : sauce carbonara ou Sauce au saumon</p> <p>Salade de fruits ou Ile flottante ou Crème caramel beurre salé</p>
<p>Vendredi 22 Novembre</p> <p>FERMÉ</p>



Semaine du 26 Novembre au 29 Novembre

Restaurant Le Parc

Brasserie Le Saint Michel

SELF
LE CHATEAUBRIAND

Boutique

Déjeuner 21€ Mardi 26 Novembre		Diner
Vol-au-vent aux champignons Filet de Sandre viennois safrané, butternut et panais rôtis.(sauce hollandaise) Crêpes Suzette	<i>Fermé</i>	
Déjeuner 21€ Mercredi 27 Novembre		Diner 29€
Pomme granny et pomme nouvelle, hareng, vinaigrette - pain toasté cumin, Granité bière Blanquette de volaille, parfumée au Riesling, champignons et carottes, écrasée de pomme de terre Tarte façon Alsacienne aux pommes, sauce chocolat	Amuse bouche pensé par nos chefs Pleurotes à la crème sur pain toasté et oeuf plein air parfait Sole sautée meunière, pommes vapeurs Tarte fine au chocolat Valrhona, framboises et glace à la vanille de Madagascar	
Déjeuner 21€ Jeudi 28 Novembre		Diner 29€
Oeuf mollet en habit vert, oeuf de truite et crème fumée Magret aux agrumes, polenta crémeuse et assortiment de carottes St Honoré à la mangue, coulis pimenté	Amuse bouche du jour Minis éclairs, sauce Mornay et jambon Le pigeon pensé par nos chef Ile flottante aux pralines roses	
Déjeuner 29€ Vendredi 29 Novembre		Diner
Amuse bouche du jour Soufflé chaud de volaille sauce forestière Magret de canard pensé par nos chefs Macaron aux fruits exotiques	<i>Fermé</i>	
hors boissons		

Mardi 26 Novembre
<i>Fermé</i>
15€ Mercredi 27 Novembre
Tartelette au Comté bouquet d'herbes aromatiques Carré d'agneau rôti, légumes d'hiver et boulghour aux épices douces Poire de Savoie, vanille chocolat
15€ Jeudi 28 Novembre
Salade automnal (pommes raisins tomate au cumin) Pavé de saumon rôti, julienne de légumes et beurre blanc Tarte aux abricot façon Alsacienne et coulis du même fruit
15€ Vendredi 29 Novembre
<i>Fermé</i>
hors boissons

Mardi 26 Novembre
<i>FERMÉ</i>
Mercredi 27 Novembre
Bar à salades Pasta party: sauce bolognaise ou Sauce au saumon Salade de fruits ou Crème renversée ou Duo chocolat/ coco
Jeudi 28 Novembre
Quiche au légumes ou Feuilleté au jambon ou Salade verte Papillote de saumon ou Sauté de dinde Poêlée de carottes ou gratin de pommes de terre Fromage blanc ou Yaourt Tarte des îles à la banane ou Crème au citron ou Entremet flan café
Vendredi 29 Novembre
<i>FERMÉ</i>



Semaine du 03 Décembre au 6 Décembre

Restaurant Le Parc

Déjeuner 21€ Mardi 03 Décembre		Diner
Quiche saumon épinard Blanquette de veau au poivre de Timut et riz pilaf cheese-cake au caramel beurre salé	<i>Fermé</i>	
Déjeuner 21€ Mercredi 04 Décembre		Diner 29€
Œuf poché sur fond d'artichaud, crème de champignons à la Bressanne et croûtons blondis Estouffade façon Bourguignonne, tagliatelles fraîches et herbes du moment. Brioche perdue aux poires miellées, sorbet cerise et granité vin rouge cannelle	Amuse bouche pensé par nos chefs Huitres creuses de Marennes et son sabayon au Champagne Waterzooi de pintade, petits légumes Royal au chocolat	
Déjeuner 21€ Jeudi 05 Décembre		Diner 29€
Saumon gravellax à la betterave, blinis et crème épaisse à l'aneth Rôti de veau farci aux morilles, laitue braisée, crème de butternut et jus court Omelette Norvégienne aux agrumes	Amuse bouche du jour Soufflé chaud de volaille sauce forestière Magret de canard pensé par nos chefs Macaron aux fruits exotiques	
Déjeuner 29€ Vendredi 06 Décembre		Diner
Amuse bouche du jour Minis éclairs, sauce Mornay et jambon Le pigeon pensé par nos chef Ile flottante	<i>Fermé</i>	
hors boissons		

Brasserie Le Saint Michel

SELF
LE CHATEAUBRIAND

Mardi 03 décembre
<i>Fermé</i>
15€ Mercredi 04 Décembre
Assiette de légumes d'hiver en macédoine Poulet en cocotte carottes et oignons rouges confits, frites de polenta Choux chantilly sauce chocolat
15€ Jeudi 05 Décembre
Quiche épinard et chèvre et mesclun de salade. Côte de porc charcutière et pomme écrasée Fromage blanc et son coulis
15€ Vendredi 06 Décembre
<i>Fermé</i>
hors boissons


Mardi 03 Décembre
<i>FERMÉ</i>
Mercredi 04 Décembre
<i>FERMÉ</i>
Jeudi 05 Décembre
<i>FERMÉ</i>
Vendredi 06 Décembre
<i>FERMÉ</i>

Boutique



Semaine du 10 Décembre au 13 Décembre

Restaurant Le Parc

Déjeuner 21€ Mardi 10 Décembre Diner	
velouté Dubarry Bœuf bourguignon, gratin de pommes de terre aux cèpes Tartelette citron	<i>Fermé</i>
Déjeuner 21€ Mercredi 11 Décembre Diner 29€	
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. Tiramisu aux biscuits Rose et Mirabella	croustillant de saumon au Nori et sauce soja Gyozas végétales *Magret de canard laqué aux cinq parfums, légumes et nouilles sautés Nem de fruits exotiques et sa chantilly au thé matcha
Déjeuner 21€ Jeudi 12 Décembre Diner 50€ TT Compris	
Sot-l'y laisse et huître, nage mousseuse iodée, haricots blancs Rôti de volaille fermière, pithiviers de légumes, sauce Bordelaise Fingers au chocolat noir, ganache au piment d'Espelette	Menu de Noël avec BTS 
Déjeuner 50€ TT Compris Vendredi 13 Décembre Diner	
A.B / Gambas en trilogie - Oeuf parfait de poule bio à la crème de truffe, chip's de pancetta - Ravioli de foie gras, châtaignes et bouillon cèpes Magret de canard sauce framboise, légumes en folie Mi-cuit chocolat et noisettes, crème anglaise aux noisettes torréfiées.	<i>Fermé</i>
hors boissons	

Brasserie Le Saint Michel

SELF
LE CHATEAUBRIAND

Mardi 10 décembre
Fermé
15€ Mercredi 11 Décembre
L'avocat et les crevettes valorisés par l'équipe de service et commercialisation Jambonnette de cuisse de canard braisée, fruits secs et jus corsé au Porto Pommes mousseline Mousse au chocolat
15€ Jeudi 12 Décembre
Quiche épinard et chèvre et mesclun de salade. Côte de porc charcutière et pomme écrasée Fromage blanc et son coulis
15€ Vendredi 13 Décembre
Fermé
hors boissons



Mardi 10 Décembre
FERMÉ
Mercredi 11 Décembre
FERMÉ
Jeudi 12 Décembre
FERMÉ
Vendredi 13 Décembre
FERMÉ

Boutique



Semaine du 17 Décembre au 20 Décembre

Restaurant Le Parc

Déjeuner		Mardi 17 Décembre	Dîner	
Fermé			Fermé	
Déjeuner		Mercredi 18 Décembre	Dîner	
Œuf toqué aux morilles et Mont d'or - Raviole de Saint Jacques, fine mousse de choux fleur au curry doux, émulsion de cresson - Foie gras de canard en ballotine, figues fraîches, betterave acidulée et cardamome Filet de bœuf snacké, écrasée de pomme de terre à la truffe noire, sauce vin rouge au miel de montagne. Clémentine rôtie au miel de châtaignier et liqueur de myrthe, éclat de marron glacé, bonbon broccio et canistrelli		Menu de Noël avec BTS 		
Déjeuner		Jeudi 19 Décembre	Dîner 50€ TT Compris	
Crème de butternut et châtaignes, éclats de noisettes Saint Jacques, mousseline de carottes au 4 épices, émulsion parfumée au safran, herbes fraîches et tuiles craquantes Pavé de filet de veau sauce aux cépes, risotto au parmesan et carottes fane glacée Mi-cuit au chocolat et noisettes, crème anglaise aux noisettes torréfiées.		Saint-jacques et potimarron, chapelure de pain d'épices Gravelax de saumon à la betterave, crème à l'aneth acidulée, blinis Suprême de volaille sauce morille, pomme hasselhoff, légumes de saison Coque meringuée, miel de montagne et parfum réglisse		
Déjeuner		Vendredi 20 Décembre	Dîner	
Fermé			Fermé	
50€ tout compris				

Brasserie Le Saint Michel

SELF
LE CHATEAUBRIAND

Mardi 17 décembre	
Fermé	
15€ Mercredi 18 Décembre	
Fermé	
15€ Jeudi 19 Décembre	
Fermé	
15€ Vendredi 20 Décembre	
Fermé	
hors boissons	

Mardi 17 Décembre	
FERMÉ	
Mercredi 18 Décembre	
FERMÉ	
Jeudi 19 Décembre	
FERMÉ	
Vendredi 20 Décembre	
FERMÉ	

Boutique



Les menus sont susceptibles de subir des changements pour des raisons pédagogiques.
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous avvertir au moment de la réservation pour tenter de trouver une alternative dans la mesure du possible.

Nos formules :

Restaurant le Parc

Classe de 1ere BAC PRO : 21 € Classe de Terminal BAC PRO : 29 € (hors boissons)

Restaurant le St Michel :

MIDI 15 € (hors boissons)

Restaurant le Châteaubriand :

MIDI 15 € tout compris

N'hésitez à réserver votre table, nos élèves comptent sur vous !

La Boutique

Plats cuisinés et produits de nos pâtisseries sont en vente à la boutique du mardi au vendredi de 14h30 à 16h (sauf fermetures exceptionnelles)

N'oubliez pas d'apporter votre glacière ou cabas pour ranger vos achats.

Pour vos réservations

Sur Le site web du lycée : <https://lyceehoteliercle.fr/>

ou par téléphone au 04.79.72.86.13

Du lundi au vendredi 8h30-16h30

74 rue du Grand Barberaz, 73190 Challes les Eaux

Nous vous accueillons dans nos restaurants pour le déjeuner entre 12h00 et 12h30
et pour le dîner entre 19h00 et 19h30

