



MENU DU MERCREDI 02 DÉCEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

**Rillettes de saumon sur son pain de
seigle**

Salade au cœur de l'auvergne

**Magret de canard au poivre vert
Pommes croquettes, champignons et
navets glacés**

Pommes rôties et glace vanille



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€



LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU VENDREDI 04 DÉCEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Nem d'andouillette de Troyes

**Mousseline de brochet, nage
émulsionnée Riesling**

**Magret de canard au miel de sapin des
Vosges, spaetzles**

Forêt noire revisitée



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€



LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU JEUDI 10 DÉCEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON



**Velouté de châtaignes au lait de coco,
éclats de homard et huile de truffe**

Assiette de fruits de mer

**Filet de bœuf Rossini et
pommes de terre aux cèpes**

Pavlova de Noël



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

Menu festif avec 3€ de supplément

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU VENDREDI 11 DÉCEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Gâteau de foie de volaille

Quenelles de brochet sauce Nantua

**Gratin d'Andouillette sauce moutarde
Butternut dans tous ses états**

**Bugnes lyonnaises, glace à la praline
et agrumes flambés**



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€



LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU MARDI 15 DÉCEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Tartare de saumon

Foie gras sauté & pomme du Pilat

**Magret de canard à l'orange,
déclinaison autour de la betterave &
chou romanesco**

**Gratin de fruits exotiques
et bûche pâtissière**



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

Menu festif avec 3€ de supplément

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90





MENU DU MERCREDI 16 DÉCEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Foie gras poêlé

Assiette de la mer

Filet de sole au champagne

Légumes de saison

Bûche de nos pâtisseries



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

Menu festif avec 3€ de supplément

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU VENDREDI 18 DÉCEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Raviole de coquillages

Marbré de foie gras aux agrumes

**Pavé de biche sauce grand veneur et
sa traditionnelle garniture**

Bûche de Noël et tuiles dentelles



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

Menu festif avec 3€ de supplément

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90

