

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous envoyer les informations concernant les menus des mois d'avril à juin 2018 pour les mardis et jeudis.

En attendant votre visite, nous vous prions d'accepter, Madame, Monsieur, Chers Clients, nos salutations les plus gastronomiques.

Les élèves et les professeurs de la section
"Cuisine Salle et Restaurateur" du Collège Roi Baudouin

Menus à 14 € les lundis et vendredis
Menus à 16 € les mardis et jeudis
comprend une entrée, un plat et un dessert

Restaurant ouvert à partir de **12h30**.

Entrée par le 15, rue du Saphir (proche de la place Meiser)

Pour vos réservations: 02/734.38.85 (secrétariat du Collège) ou au 02/743.28.78 (ligne directe accessible entre 10h30 et 14h00).

Vous pouvez consulter nos menus sur notre site internet <http://crbtechpro.be>
Notre adresse e-mail est la suivante : lemarillac.2084@ens.irisnet.be

LECTURE recto-verso

MENUS révision DES MARDIS à partir du 17 avril 2018

Tartelette au Brie et aux noisettes, mesclun parfumé à l'huile de noix.

ou

Waterzooi de poissons au Safran, jus de Moule et persil plat.

ou

Crème de volaille aux fines herbes

Entrecôte de bœuf grillée au gros sel, poivre vert flambé et

Mesclun de saison, pomme Pont Neuf

ou

Pintadeau rôti, crème à l'estragon-Galettes moelleuses de pomme de terre

et jardinière de légumes de saison

ou

Ossobuco de lotte, pomme nature

Tarte aux noix de Pécan et Sirop d'Erable

ou

Bavarois aux poires, sauce chocolat.

ou

Glace ou crêpes

Mardi 24 avril 2018 : restaurant fermé (journée sportive)

Mardi 1^{er} mai 2018 : restaurant fermé (jour férié)

Mardi 08 mai 2018 : restaurant fermé

Mardi 15 mai 2018 : Suggestions Asperges en entrée : Asperges à la flamande, Mousseline et crevettes, Vinaigrette : prix du menu + 2 € + Plat et dessert à choisir dans le Menu Révisions

Examens de qualifications les mardis 22 - 29 mai et 05 juin 2018 : Menus imposés

MENU révision DES JEUDIS A PARTIR DU 19 AVRIL

+ SUR RESERVATION : Homard Belle Vue ou Grillé fines herbes, beurre blanc
½ Homard en entrée : prix du menu + 5 €
Homard entier en plat : prix du menu + 8 €
Menu Homard entrée + plat Prix du menu + 12 €

Noix de St Jacques poêlées, Chou chinois, Emulsion au thé Matcha.

ou

Cappuccino de champignons sauvages.

Pièce de bœuf, Beurre Café de Paris - Légumes de saison, Purée de patate douce aux piments et herbes.

ou

Filet de sole à la crème et aux fines herbes - Mousses de légumes de saison, Pomme persillée.

Gâteau « Misérable »

ou

Cheese-cake aux fruits rouges et spéculoos

Jeudi 26 avril 2018 : Plateau de fruits de mer (huitres, coquillages, langoustines, tourteau, ...) : 18 € par personne et sur réservation)

Jeudi 03 mai 2018 : Restaurant fermé (mise en place journée portes ouvertes)

Jeudi 10 mai 2018 : Restaurant fermé

Jeudi 17 mai 2018 : Buffet froid (choix de salades composées, poissons fumés et frais, charcuteries, viandes froides, sauces, pains, desserts) : prix du menu + 3 € + possibilité à emporter 1.5 €/100 g

Examens de qualifications les jeudis 24 mai - 31 mai et 07 juin 2018 : Menus imposés.